



ANDREA RAMOS

Técnico en gastronomía
(en curso)

Educación

● (Actualmente)

UNAH

Técnico universitario en
alimentos y bebidas

● (2021 - 2023)

INSTITUTO LICEO SAN JUAN

Bachillerato técnico profesional
en salud y nutrición

Acerca de mi

Soy Andrea Durón, tengo 20 años y estoy en formación culinaria. He participado en la preparación y montaje de platillos, además de brindar apoyo en servicio a comensales. Me destaco por trabajar de manera eficiente en equipos amplios, manteniendo orden y altos estándares de calidad y presentación.

Contacto

 +504 9639-4421

 Andrearamosduron@gmail.com

 Honduras, Tegucigalpa.

Habilidades

- Liderazgo
- Resolución bajo presión
- Manejo del tiempo
- Iniciativa
- Trabajo en equipo
- Preparación y montaje de platillos
- Control de estación
- Atención al detalle

Experiencia profesional

● AYUDANTE DE COCINA

Cena Conmemorativa – Día de Europa

Participación activa en la ejecución gastronómica del evento, colaborando en la preparación de alimentos, montaje de platos y servicio en sala, asegurando presentación estética, orden y eficiencia operativa durante el desarrollo de la cena.

● AYUDANTE DE COCINA

JUDUCA (UNAH)

Colaboración en la ejecución gastronómica del evento en el área de parrilla, participando en la preparación y montaje de platillos, asegurando orden, control de cocción y eficiencia durante el servicio en equipo.

● AYUDANTE DE COCINA

Lanzamiento de Culinario App

Colaboración en preelaboración y producción para el evento, además de apoyo en atención y servicio a comensales, manteniendo estándares de calidad y eficiencia operativa.



Reconocimientos y certificados

- Ganadora del 2 lugar de la categoría de guarniciones Lempira gourmet 2025 (UNAH)
- Certificado del programa YOCUTA (UNAH)
- Certificado de agradecimiento por colaborar educativa con el "instituto de estudios superiores en gastronomía" 2025 (IESEG)