

JULIO CÉSAR ÁLVAREZ ZALDÍVAR

Chef Ejecutivo · Gestión de Alimentos y Bebidas

Residencial Lomas del Toncontín, III Etapa, Bloque 11, Casa 18

Tegucigalpa, M.D.C., Honduras

(+504) 9440-2669 · juliocesar_az@yahoo.com



PERFIL PROFESIONAL

Chef ejecutivo con casi cuarenta años de trayectoria continua entre Estados Unidos y Honduras, especializado en cocina francesa, mediterránea y española. Experiencia comprobada en restaurantes de alta gama, hotelería, clubes privados, servicio hospitalario y catering de gran volumen, con dominio del costeo de menús, el control de inventarios y la dirección de brigadas de cocina.

EXPERIENCIA PROFESIONAL

- | | |
|------------------------|---|
| 2015 – Presente | Chef Ejecutivo
<i>Hotel Plaza Florencia — Tegucigalpa, Honduras</i> <ul style="list-style-type: none">• Dirijo la operación culinaria completa del hotel: restaurante, servicio a la habitación, banquetes y eventos corporativos.• Diseño y costeo los menús, control inventarios y negocio con proveedores para sostener márgenes sin sacrificar calidad.• Seleccione, capacito y superviso al personal de cocina bajo estándares de higiene y seguridad alimentaria. |
| 2012 – 2015 | Chef Ejecutivo
<i>Hotel Clarion — Copán Ruinas, Copán, Honduras</i> <ul style="list-style-type: none">• Responsable de toda la operación de alimentos y bebidas de un hotel orientado al turismo internacional.• Desarrollé menús que combinaron cocina internacional con productos e ingredientes locales.• Coordiné la producción de banquetes, grupos y eventos especiales dentro de los presupuestos establecidos. |
| 2002 – 2012 | Propietario y Chef Ejecutivo
<i>Danny's Buffet Internacional — Col. El Prado, Tegucigalpa, Honduras</i> <ul style="list-style-type: none">• Fundé y dirigí durante diez años una empresa de banquetes y servicio de buffet para empresas y eventos sociales.• Gestioné el negocio de forma integral: ventas, presupuestos, compras, logística de montaje y contratación de personal.• Construí una cartera de clientes corporativos recurrentes basada en cumplimiento y consistencia del servicio. |
| 2001 – 2002 | Supervisor, Food & Nutrition Services
<i>Baptist Hospital of Miami — Miami, Florida, EE. UU.</i> <ul style="list-style-type: none">• Supervisé las operaciones de desayuno, almuerzo y cena para el club de médicos y los restaurantes del hospital.• Apliqué protocolos de nutrición, control sanitario y trazabilidad propios de un entorno hospitalario.• Reconocido como «Employee of the Month» en octubre de 2001. |
| 2000 – 2001 | Chef Ejecutivo
<i>Coral Reef Yacht Club — Coconut Grove, Miami, Florida, EE. UU.</i> <ul style="list-style-type: none">• Dirigí la actividad culinaria del club, incluyendo el costeo y la renovación periódica de los menús.• Coordiné la producción de eventos privados y sociales para los socios del club. |

- 1993 – 2001** **Chef Ejecutivo y Jefe de Alimentos y Bebidas**
Charade Restaurant y Hotel Howard Johnson — Coral Gables y Miami, Florida, EE. UU.
- Encabecé el área de alimentos y bebidas del restaurante y del hotel: menús, costos y personal.
 - Elaboré menús de cocina francesa y mediterránea renovados de forma periódica.
 - El restaurante fue incluido en la guía *Epicurean Rendezvous — Best Restaurants Florida* (edición 1995/96).
- 1992 – 1993** **Chef Ejecutivo**
Sunday on the Bay — Key Biscayne, Florida, EE. UU.
- Responsable de la operación culinaria completa de un restaurante frente al mar de alto volumen.
- 1990 – 1992** **Sous-Chef**
English Pub Restaurant — Key Biscayne, Florida, EE. UU.
- Creé menús de cocina francesa y elaboré platos de tradición mediterránea.
 - Apoyé al chef ejecutivo en la supervisión de la brigada de cocina.
- 1986 – 1990** **Primer Cocinero**
Cervantes Restaurant — Coral Gables, Florida, EE. UU.
- Responsable de la preparación de cocina española y repostería.
 - Elaboré menús para eventos y banquetes.

FORMACIÓN ACADÉMICA

- 2003 – 2006** **Licenciatura en Administración de Empresas Turísticas**
Universidad José Cecilio del Valle — Tegucigalpa, Honduras
- Graduado con «Altos Honores», promoción de junio de 2006.
- 1990 – 1992** **Chef Master, Culinary Arts**
The Culinary Institute of America / The Art Institutes — Fort Lauderdale, Florida, EE. UU.
- Formación en cocina clásica francesa y mediterránea, panadería, repostería y gestión de cocina.
- 1974 – 1985** **Educación primaria y secundaria — Instituto Evangélico, Tegucigalpa, Honduras**

HABILIDADES E IDIOMAS

Idiomas: Español (nativo). Inglés (avanzado, con más de quince años de ejercicio profesional en Estados Unidos).

Especialidades culinarias: Cocina francesa, mediterránea y española; cocina internacional de hotel; banquetes y catering; repostería.

Gestión: Costeo de menús, control de inventarios, compras y negociación con proveedores, presupuestos de alimentos y bebidas, higiene y seguridad alimentaria, dirección de brigadas de cocina.

Informática: Microsoft Office (Word, Excel, PowerPoint, Access).

RECONOCIMIENTOS

Employee of the Month, Food and Nutrition Services Department, Baptist Hospital of Miami (octubre de 2001).

Charade Restaurant, bajo mi dirección como chef ejecutivo, fue reseñado en *Epicurean Rendezvous — Best Restaurants Florida* (1995/96).

Graduación con «Altos Honores», Universidad José Cecilio del Valle (2006).

REFERENCIAS PERSONALES

Roberto Andonie Medina
Presidente, Grupo Mandofer
 (+504) 9998-1190

Luis Roberto Ruiz
Gerente Contralor, Grupo Leemar
 (+504) 9450-0621

Carmen de Flefil
Gerente de Operaciones, Larach & Cía.
 (+504) 9461-3400

Darío Domínguez
Gerente General, Hotel Clarion, Copán Ruinas
 (+504) 3190-2565

ANEXOS — DOCUMENTOS DE RESPALDO

Julio César Álvarez Zaldívar

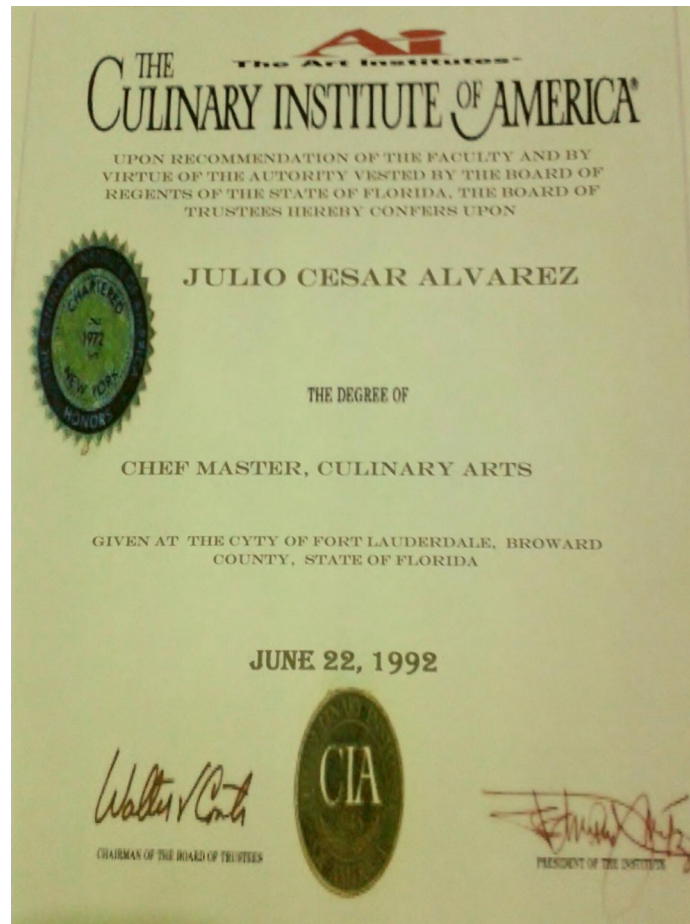
I. FORMACIÓN ACADÉMICA



Título de Administrador de Empresas Turísticas en el grado de Licenciatura. Universidad José Cecilio del Valle, Tegucigalpa, 8 de junio de 2006.



Certificado de graduación con «Altos Honores». Universidad José Cecilio del Valle, promoción junio 2006.



Diploma de Chef Master, Culinary Arts. Fort Lauderdale, Florida, 22 de junio de 1992.

II. RECONOCIMIENTOS



Employee of the Month, Food and Nutrition Services Department, Baptist Hospital of Miami, octubre de 2001.

MIAMI
FRENCH / AMERICAN



CHARADE
2900 PONCE DE LEON
CORAL GABLES, FL 33134
(305) 448-6077
Visa & Major Credit Cards
Open Daily for Dinner • Lunch Mon-Fri
Sunday Brunch









Proprietor
GEORGINA PARIENTE



Executive Chef
CESAR ALVAREZ

Recommended Items

Appetizers
CRABCAKE WITH LEMON
CAPER BUTTER SAUCE
• CARPACCIO
• SMOKED NORWEGIAN SALMON
WITH SHALLOTS, CHIVES
& CREAMED HORSE RADISH

Entrées
MEDALLIONS OF VEAL
WITH LOBSTER MEAT
& ASPARAGUS, GLAZED
WITH SAUCE BÉARNAISE
• ROASTED RACK OF
LAMB AU JUS
• LOBSTER THERMIDOR
SEASONED WITH SHALLOTS,
TARRAGON & CHERVIL

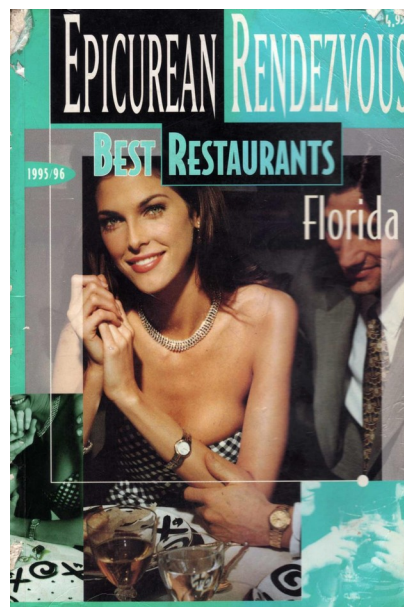
IN A CITY DISTINGUISHED BY ITS MEDITERRANEAN ARCHITECTURE, Charade makes a striking visual statement. Tall white stucco walls, antique paintings, a beautiful handmade tile floor brought from Cuba in the 1920s and a magnificent eighteen-foot beamed ceiling create an elegant South Florida setting. ♦ Owner Georgina Pariente, General Manager Simon Elbaz and Executive Chef Barbara Samios, who spent fifteen years in the kitchen of the Gulf Coast's prestigious Restaurant Ritz-Carlton, make this sixty-six-year-old landmark an acclaimed and lively center of contemporary cuisine in Coral Gables. ♦ Chef Samios prefers strong, clean flavors, presented in visually captivating arrangements. Thanks to the abundance of fresh local seafood and produce, she varies Charade's menu of fine French-American cuisine every month.

AVERAGE DINNER FOR TWO: \$65
DOES NOT INCLUDE WINE, TAX AND GRATUITY

VIP

24

Reseña de Charade Restaurant, Coral Gables, con mención como Executive Chef. *Epicurean Rendezvous* — Best Restaurants Florida, edición 1995/96.



Portada de la publicación.