

Boris Marcel Pérez Colmenares



Edad: 42 Años.

*Dirección: Calle 151-51-49 apto 2-904
Olmos de la colina (colina campestre) Bogotá D.C.*

Telefono: 3143034825

E-mail: borismarcell@gmail.com

Facebook. ChefBoris Marcell P

Twitter. @CHEFBORISMARCEL

Instagram: @CHEFBORISMARCELL

PERFIL

Líder innovador y creativo con conocimientos Gerenciales, administrativos y técnicos, con Habilidades y actitudes que me permiten orientar estratégicamente operaciones en Clubes, hoteles y restaurantes. De manera específica conozco las mejores prácticas y los conocimientos necesarios para una adecuada operación, con estrategias que facilitan el desempeño laboral de mi personal a cargo. Apasionado de la gastronomía y sus últimas técnicas de Vanguardia, respetando los productos resaltando sus bondades, orgulloso de mi profesión, buscando el reconocimiento de la cocina colombiana ante el mundo y un fiel representante de ella.

Aptitudes

- *Innovación y creatividad*
- *Planear y dirigir las actividades de preparación y cocción de alimentos en restaurantes, Casinos, hoteles, hospitales, clubes u otros establecimientos con servicio de alimentos.*
- *Planear los menús y asegurarse que los alimentos cumplan los estándares de calidad.*
- *Estimar requerimientos de alimentos y provisiones y calcular costos e ingredientes.*
- *Supervisar las actividades de cocineros y auxiliares de cocina.*
- *Contratar personal para la cocina.*
- *Planear menús y requisiciones de alimentos e implementos de cocina.*
- *Demstrar nuevas técnicas de cocción y equipo de cocina al personal.*
- *Preparar y cocinar menús completos, banquetes o alimentos especiales como postres, salsas, sopas, ensaladas, vegetales, carnes, aves,*

pescados.

- *Instruir a los cocineros en la preparación, cocción, aderezo y presentación de los alimentos.*
- *Preparar y cocinar alimentos sobre una base regular o para eventos o invitados especiales.*
- *Preparar y cocinar menús especiales para pacientes, según instrucciones del dietista.*
- *Planear, organizar, dirigir y controlar las operaciones de un restaurante, bar, cafetería u otro servicio de alimentos o bebidas.*
- *Determinar el tipo de servicios a ofrecer e implementar los procedimientos operacionales.*
- *Elaborar presupuestos relacionados con el área*
- *Contratar personal y velar por su entrenamiento*
- *Establecer programaciones de trabajo y controlar el cumplimiento del personal.*
- *Controlar el inventario, los ingresos y modificar los precios.*
- *Atender sugerencias de los clientes y garantizar el cumplimiento de las normas de higiene y seguridad.*
- *Negociar con proveedores el suministro de alimentos y bebidas.*
- *Negociar con clientes los servicios, la atención o uso de instalaciones para banquetes o recepciones.*

ESTUDIOS REALIZADOS.

- *Especialización en gerencia de alimentos y bebidas. Universidad Externado de Colombia. (2013)*
- *HE COCHRAN FELLOWSHIP PROGRAM "GASTRONOMY EDUCACION AND PROMOTING U.S.CUISINE*
- *ServSafe Food Protection Manager Instructor Licencia 13619003*
- *Diplomado en Gestión y operación de establecimientos hoteleros. Universidad Externado de Colombia.(2012)*
- *Tecnología en Cocina Centro Nacional de Hotelería Turismo y Alimentos SENA. 12-01-08/17-12-09*
- *Logistic strategic management seminario Colombia fase II. Presented by the naval postgraduate school, Monterrey, California on behalf of the government of the unites states of América 01-06-98/13-08-98*
- *Especialización en diseño y gestión en procesos logísticos. 15-01-97/15-12-00*
- *Diplomado en administración de operaciones. 15-03-99/16-05-99*
- *Diplomado en logística empresarial conferido por el centro de entrenamiento logístico de la armada nacional en convenio con la escuela de administración de negocios EAN.01-09-98/15-12-98*
- *Oficial logístico "Piloto" Fuerza Aérea Colombiana.01-01-97/15-12-99*
- *Administrador aeronáutico*

GASTRONOMIA

- Director Aregala Colombia
http://www.aregala.com/aregala_es/colombia.html
- Miembro Organización AREGALA www.aregala.com
- participación ponente con Docente en la cátedra Gastronómica , clases magistrales y conferencias de Gourmonde Mendoza Argentina 2016 , Eno Culinary
- RECONOCIMIENTO POR SU APOYO Y DESTACADA PARTICIPACIÓN EN LA SEMANA GASTRONÓMICA LATINOAMERICANA GUADALAJARA JALISCO
- Ponente internacional , capacitando a estudiantes y profesionales, con las nuevas tendencias de la gastronomía internacional, resaltando los insumos regionales de Bolivia en clases magistrales del campo ferial fexpocruz
- Ponente de la cocina Colombiana Festival gastronómico GOURMONDE LUBLIN POLONIA 2016.
- Ponente invitado GOURMOND LIMA PERU 2015. Agosto 20,21 y 22.
- Ponente Invitado del 1er Congreso internacional cocina de altura en la Paz Bolivia, Junio del 2105.
- Ponente invitado de la gastronomía colombiana en el 4 cumbre internacional de Gastronomía y turismo Gourmonde 2014. Cuenca ecuador.
- Certificación internacional como chef
- Certificación internacional como docente en gastronomía
- Finalista Reality Sabor de Hogar Teleamiga Internacional
- Miembro Organización AREGALA www.aregala.com
- Cursos de costos alimentos y bebidas (Cotelco) Mayo de 2012.
- Curso demostrativo de cocina de vanguardia (Asociación Colombiana de Chefs) Agosto 2011.
- Curso de últimas técnicas europeas de vanguardia Chef Enric Milla. Marzo 2011.
- Diplomado en cocina española.(Academia Verde Oliva) 16-02-09/28-04-09
- Diplomado especializado en carnes (Academia Verde Oliva)26-08-08/28-10-08
- Curso Técnicas para la preparación de cocteles sin alcohol (Centro Nacional de Hotelería Turismo y Alimentos, Sena) 01-01-01/30-03-08
- Curso Cocina colombiana (Sena) 17-04-08/17-05-08
- Curso de organización de eventos (SENA)01-08-08/01-09-08
- Curso de alistamiento y preparación para el servicio de cocina (SENA) 17-09-08/13-11-08
- Curso de alistamiento y montaje para el servicio de mesa (SENA) 15-08-08/20-09-08
- Taller de emplatado V Congreso Gastronómico de Popayán
- Representante por el Centro Nacional de Hotelería Turismo y Alimentos SENA al CUARTO CONCURSO TABLA REDONDA ALPINA Junio/Sept 2008. SEMIFINALISTA
- Representante por el Centro Nacional de Hotelería Turismo y Alimentos SENA al II CONCURSO GASTRONOMICO SURCOLOMBIANO Octubre 2008. TERCER PUESTO.

- Representante por Bogotá al V FESTIVAL GASTRONOMICO DEL CARIBE desarrollado en Cartagena los días 4,5,6,7 y 8 de Diciembre de 2008 obteniendo el PRIMER LUGAR a nivel nacional.

OTROS

- Jurado día Nacional del ajjaco “escuela taller Bogotá” y Secretaria de turismo de Bogotá, Jardín Botánico de Bogotá.(2015)
- Chef encargado zona Vip world skills de las américas 2014.
- Desayuno del alcalde mayor de Bogota, con la comunidad internacional para dar inicio al **Encuentro Internacional Por la Paz**,(9 de abril de 2013)
- Chef invitado Centro nacional de Hoteleria turismo y alimentos evaluación Presentación de proyectos tecnológicos de cocina años 2013-2012
- Chef invitado graduación y presentación de proyectos gastronomitos Politécnico internacional año 2012
- Simposio Internacional de restaurantes “ El arte de la administración de restaurantes”
- Curso de Etiqueta y Protocolo su impacto en la calidad del servicio. Cotelco. Abril 2011.
- VII Congreso Nacional Gastronómico de Popayán. Sept. 2010. País invitado China
- VI Congreso Nacional Gastronómico de Popayán. Sept. 2009. País invitado Francia.
- VII Congreso Nacional Gastronómico de Popayán. Sept. 2008. País invitado Chile.
- Simposio Internacional de Gastronomía y Catering **Cocina Placer** Junio 2009.
- Entre Chefs Bogotá Gastronómica Octubre 2009. Clases magistrales de cocina organizado por el Hotel 101 Park House y Hotel Habitel, respaldado por la Academia Culinaria de Francia y la American Academy of Hospitality Sciences Five Star Diamond Award.
- Viaje de estudio cocina vasca y peruana.(España y Perú) 2001
- Viaje de Conocimientos en cocina de vanguardia y cocina molecular, tecno emocional. (España) 2001
- Conocimiento de cocina oriental, 2010.

Algunas publicaciones

- http://issuu.com/huestik/docs/magazine_anglo_2014_jan
- http://www.aregala.com/aregala_es/colombia.html
- http://bogota.vive.in/restaurantes/bogota/laalcazaba/LUGAR-WEB-FICHA_LUGAR_VIVEIN-9714967.html
- **Entrevista revista gastronomía El espectador:**
<http://www.elespectador.com/revistas/gastronomia/articulo-348596-bitacora-gastronomica>

- <http://www.elespectador.com/noticias/bogota/una-capital-sabe-mundo-articulo-438295>
 - **Entrevista Revista andoviajando**
- http://issuu.com/fernandob/docs/andoviajando_edicion_10/41?e=8663728/3875575
 - **Platos publicados**
- <http://www.elespectador.com/revistas/gastronomia/articulo-348597-huevos-rancheros>
- <http://www.elespectador.com/revistas/gastronomia/articulo-348598-huevos-pochados-florentinos>
- <http://www.elespectador.com/vivir/gastronomia/articulo-420128-tapa-de-salmon-ahumado-crema-agria>
- <http://www.elespectador.com/vivir/gastronomia/articulo-418391-champinones-al-ajillo-al-estilo-alcazaba>
- <http://www.elespectador.com/vivir/gastronomia/articulo-416901-langostinos-pure-de-arracacha-cilantro-y-salsa-de-panela-y-espec>

OTROS CURSOS

- *Innovación y mejores prácticas en la cadena de abastecimiento*
- *Gestión logística del transporte y distribución*
- *Gestión logística portuaria*
- *Indicadores de desempeño en logística*
- *Indicadores de costos de la logística.*
- *Almacenamiento despacho y manejo de inventarios.*
- *Transporte de carga en Colombia.*
- *Manejo de sistemas de información*
- *Seguridad industrial*
- *Relaciones humanas e interpersonales.*
- *Operaciones psicológicas Escuela de relaciones Cívico Militares*

EXPERIENCIA LABORAL.

Actual: Chef Ejecutivo Club Campestre el Rancho.

Actual: Docente Fundación Universitaria Cafam (UNICAFAM), cátedra tendencias Culinarias. Enero 2015.

Actual: Docente Fundación Universitaria Cafam (UNICAFAM), cátedra producción culinaria 2 semestres. Enero 2014.

Actual: Docente Fundación Universitaria Cafam (UNICAFAM), cátedra tendencias Culinarias. Enero 2015.

Actual: Docente de Cocina Sena, Centro Nacional de hotelería Turismo y alimentos. Nov. 2013

Docente formación básica y por competencias.

Ministerio de transporte
Instituto para la economía social-IPES
Club de Oficiales de la fuerza Aérea Colombiana
Restaurante Leños y Carbón Gourmet
Casa comunitaria Belén
Casa comunitaria Lourdes
Hogar Santa Teresa de Jornet

Docente proyecto Diageo learning for life-Unucafam, (Diplomado Bartenders) enero 2014-julio 2014

Cátedras:
Servicio y protocolo
Coctelería y enología
Maridaje
Cajero
Inventarios y costos
Manipulación de alimentos
Parrillero
Ayudante de cocina

Chef privado alcaldía de Bogotá (edificio Liévano) enero-febrero-2014

CHEF EJECUTIVO-JEFE DE ALIMENTOS Y BEBIDAS, Santafé Boutique Hotel y Teusaquillo Boutique Hotel. Sep. 2010-Nov de 2013. Restaurante La Alcazaba <http://www.santafeboutique.com>

Otras experiencias

- **Actual:** Chef sección Cocina de Negocios DIA TV, Ama tu casa, Canal Claro.
- **Actual:** Chef programa Sabor de Hogar Tele amiga Internacional- en las mañanas con uno-canal uno..
- **Cenas especiales**, miembros embajada americana, embajada de china, personalidades del gobierno nacional (presidente de la republica, ex presidentes, alcalde de Bogotá, ministros, concejales y altos cargos gerenciales).
- Chef Restaurante Pesquera Jaramillo Parque de la 93. y Santa Bárbara (enero 2010- mayo 2010)
- Restaurante Leo Cocina y Cava Chef Leonor Espinosa (dic.2009 ene 2010)
- Jefe de Cocina Bar Restaurante Casa Brava (enero 2009- dic. 2009)
- Cocinero Hotel Bogotá Regency (junio 2009- dic. 2009)
- Chef Muestra gastronómica Cundi-boyasence plaza de la aduana Cartagena, 5 festival gastronómica del Caribe. (dic. 2009)
- Chef Evento mujer Cafam año 2008 (junio 2008)

- *Chef Almuerzo campestre para el Sr vicepresidente Francisco Santos.*
- *Chef Almuerzos consejos comunitarios en Bogotá Presidente Uribe*
- *Chef Eventos con USAID (United States agency International development (dic 2008- dic 2009)*
- *Chef ejecutivo jefe de alimentos y bebidas Club Riviera Melgar (5 años) (mayo 2002- junio 2007)*
- *Eventos sociales Vía Gourmet Ltda.*
- *Jefe Logístico Sinergy Logistic y Asesores de Colombia Ltda.*
- *Oficial Retirado Fuerza Aérea Colombiana. (enero 1993- dic 2000)*

REFERENCIAS PERSONALES

Nombre: Dr. Fredy Alexis Pérez C.
Empresa: Amerijet Internacional de Colombia
Cargo: Gerente.
Teléfono: 3202718456

Nombre: Dra. Gipsy Mисley Gómez Jiménez
Empresa: Embajada Americana
Cargo: Coordinadora de protocolo Grupo militar
Teléfonos: 2752802 Celular: 3103035287

Nombre: Dra. Nercy Marlene Camero Acevedo
Empresa: Banco Caja Social BCSC
Cargo: Subgerente
Teléfonos: Celular: 3112064332

REFERENCIA LABORAL

Nombre: Dr. Gustavo Adolfo Toro Velázquez
Cargo: Director COTELCO
Teléfono: 3108193563

Nombre: Pilar Guzmán Lizarazo
Cargo: Directora relaciones públicas y protocolo Alcaldía de Bogotá
Teléfono: 3006776281

Nombre: Adriana Milena Gasca Cardoso.
Cargo: Subdirectora Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos
TEL: 5960100 ext 15555 - 3108179621

Nombre: Olga Forero de Silva
Cargo: Investment Manager

Dirección: Kra 33 n.5f-49 of 901
Teléfono: 3103103131

Nombre: Claudia Milena Manjares
Cargo: Gerente Corporación CICCE
Teléfono: 3154102459

Chef BORIS MARCELL.