

Néstor Antolín Flores Juárez Chef Ejecutivo



PERFIL

- Profesional con experiencia en el campo de preparación, direccionamiento y formación profesional en el área de gastronomía en restaurantes y hoteles, dominio de las diferentes competencias laborales requeridas en el área demostrando un alto desempeño orientado a trabajo en equipo, cumplimiento de objetivos y metas, responsabilidad, actitud positiva, trabajo bajo presión.
- Desarrollo de nuevos platillos bajo estándares de calidad en cocina y repostería, control y manejo de costos desarrollando también un ambiente sano y de superación para mi equipo de trabajo.
- Durante mi carrera he participado en varios certámenes de gastronomía tanto en Guatemala como en el extranjero, así mismo he representado a mi país con honores en competencias internacionales de cocina y preparación de platillos nacionales en el extranjero, actualmente soy miembro de Aregala Internacional.

DATOS PERSONALES

NOMBRE Néstor Antolín Flores Juárez

DOCUMENTO DE IDENTIDAD J-10 14,500

FECHA DE NACIMIENTO 03 de septiembre de 1,980

LUGAR DE NACIMIENTO Mazatenango Such.

ESTADO CIVIL Casado

DIRECCIÓN 4ta. Avenida 10-16 Res. El Ceibal Villa Canales

TELÉFONO 53115887

E-MAIL nestorfloresjuarez@gmail.com

FORMACION ACADEMICA

Educacion Media Instituto Isea
Guatemala, C.A
2009-2010

Educacion Basica Instituto Basico por Coop. San Francisco
San Francisco Zapotitlán Such.
1993-1995

Idioma Extranjero: Idioma Ingles
Dominio Básico
Escuela NLC, Guatemala
Idioma Francés
Dominio básico
Escuela de Idioma: Alianza Francesa.

MERITOS Y GALARDONES

2017

Chef del año 2017

Ganador del tenedor de Oro
Premio otorgado por los organizadores de la feria alimentaria
Y la gremial de restaurantes, Guatemala

14 de junio del 2012, Perú
Participación en Gourmonde Chiclayo
Organizado por Aregala Internacional
Clase Magistral (medalla y diploma)

17 de junio 2011, Guatemala
Participación Festival Gastronómico
7 platillos premiados
Medallas y diplomas

23 de agosto de 2006, Guatemala
Concurso Gastronómico de Cocina
Organizado por Aguac
Segundo Lugar (medalla y diploma)

16 de octubre de 2004, Sao Paulo Brasil
Concurso Gastronómico de Cocina
Organizado por Aregala Brasil
Primer lugar (medalla y diploma)

21 de septiembre de 2002, Ecuador
Buffet Internacional Gastromonde,
Organizado por Aregala Ecuador
(Medalla y diploma otorgado por Aregala Internacional)

09 de septiembre de 2004
Participación festival Gastronómico Internacional
Guatemala
(Diploma otorgado por Cámara de Comercio y Turismo)

01 de septiembre de 2005
Participación evento Cocina de Excelencia, Guatemala
(Diploma de participación Asociación Guatemalteca del Arte Culinario)
30 de agosto 2005

Buenas Prácticas de Manufactura en la elaboración de los alimentos
(Diploma Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social)

14 de diciembre de 2005

Programa Marcando Pasos

Clases Magistrales a beneficio de la población, Santa Catarina Pínula

(Diploma otorgado por el Alcalde Municipal José Antonio Coro García)

CURSOS Y CERTIFICACIONES

2012 Certificación de Buenas Prácticas de Manufactura
ServSafe, Guatemala.

2006 Stage de Perfeccionamiento Instituto de Gastronomía Paul, Bocuse
Lyon Francia.

2005 Chef Pastelero Certificado
Foro Panamericano de las Asociaciones Culinarias

2005 Windows Xp, Excel, Windows 2007

2004 Cultura Turística
Intecap, Guatemala

2002 Pastelería Internacional
Quinta Real, Monterrey México.

EXPERIENCIA LABORAL

Planta de Producción De Alimentos Somos

Jefe de producción y chef ejecutivo

Mayo 2019 para 30 de abril 2020

Tel. 54133052

San Martin Bakery

Chef Ejecutivo de Investigación y desarrollo

4 de febrero 2014 a 28 de abril 2019

Tel. 24209999

Real Intercontinental Hotel

Chef Patissier

1 febrero 2013 a 31 de enero 2014

Tel 23794000

San Martin Bakery

Chef Ejecutivo

Agosto 2010 enero 2013
Tel. 24209999

Hotel Vista Real Guatemala
Cinco Estrellas Gran Clase
Sous Chef Ejecutivo
16 de octubre del 2007 al 2010
Tel. 2427-0000

Quinta Real Guatemala
Cinco estrellas Gran Clase
Chef patissier
27 de enero del 2000
15 de octubre del 2007
Tel. 2427 0000

Hotel Westin Camino Real
Cinco estrellas
Primer Pastelero
14 de marzo de 1997 al
31 de diciembre de 1999
TEL. 2333 3000

REFERENCIAS LABORALES

Hugo Hernández Carrizales
Chef Ejecutivo
Nuevo León México
Email: hhernandez@intelnet.net.gt

Lic. Edgar Vallejo
Gerente Alimentos y Bebidas
Cel. 54108213

Esteban Garcia
Chef Ejecutivo
Pasion Culinaria, propietario
Cel. 51775591
Email: chefestebangarcia@clubitalianoqt.org

Diego Silva Lehman
Presidente de Aregala Internacional
Email: aredime@terra.com