

Jonathan Angulo Fajardo

Chef Ejecutivo | Gastronomía Costarricense | Hotelería | Consultoría

Costa Rica

angulof@gmail.com

WhatsApp: +506 7104-3936

linkedin.com/in/angulof

Instagram: @angulof

angulof.netlify.app

Perfil profesional

Chef Ejecutivo costarricense con trayectoria en hotelería, operación de alimentos y bebidas, creación de experiencias gastronómicas, estandarización de recetas, formación culinaria y desarrollo de conceptos. Integra cocina con raíz cultural, criterio técnico, liderazgo operativo, control de costos y visión contemporánea para construir propuestas memorables, rentables y sostenibles.

Competencias clave

Operación hotelera A&B	Diseño y renovación de menús	Food cost e ingeniería de menú
Fichas técnicas y estandarización	HACCP, BPM, FSMS y ServSafe	Capacitación y mentoría
Gastronomía costarricense	Eventos y experiencias privadas	Contenido y fotografía gastronómica

Experiencia profesional destacada

Chef Ejecutivo A&B; - Aloft San José by Marriott

Liderazgo de operación de cocina y centros de consumo, desarrollo de menús, estandarización, control de calidad, capacitación de talentos, gestión de proveedores, costos, auditorías internas y experiencia gastronómica hotelera.

Docente y formador culinario - INA y espacios privados

Diseño e impartición de clases, tutorías y entrenamientos prácticos en cocina, técnica culinaria, cocina tradicional, cocina internacional y operación profesional.

Experiencia previa en hotelería y gastronomía

Trayectoria en Costa Rica Country Club, Studio Hotel, Wyndham Garden Escazú, Four Seasons Península de Papagayo, Barceló San José Palacio y otras operaciones gastronómicas.

Emprendimiento gastronómico - Señor Fuego

Desarrollo comercial de salsa picante de chile panameño con identidad costarricense, producto fresco, artesanal y activo en venta.

Formación y certificaciones

- Chef - Instituto Nacional de Aprendizaje (INA), Costa Rica.
- Florida International University (FIU) - Gastronomy & Restaurant Management for Latin America.
- The Cochran Fellowship Program - USDA.
- Más de 20 certificaciones técnicas en cocina, servicio, barismo, coctelería, pastelería, sostenibilidad, vinos, restaurante y gestión.
- Formación complementaria en manipulación de alimentos, sostenibilidad culinaria, idiomas y servicio.

Servicios profesionales

Consultoría gastronómica para hoteles y restaurantes; diseño de menús; fichas técnicas; capacitación BPM/HACCP/ServSafe; chef privado; eventos especiales; food cost; fotografía gastronómica; docencia; desarrollo

de conceptos gastronómicos.

Idiomas

Español nativo. Inglés profesional en desarrollo continuo.