



Chaîne des Rôtisseurs
Association Mondiale de la Gastronomie



William Fabián Osorio García
CAMPEON NACIONAL DE GASTRONOMIA
2010
Ministerio de Cultura



Profesión: Técnico profesional en cocina, Técnico en proceso
De alimentos

CAP SENA/ SGC2004CC00081-BCO141898

Cargo Solicitado: Chef Ejecutivo /Asesorías técnicas/asesor
comercial/ventas/ Docente

Cédula No. 18`465.410 de Quimbaya –Quindío

Libreta Militar No. 251499 DM 55 Primera Clase

Pasado Judicial No.20944396

Estado Civil: Unión Libre

Cel.: 3116504921/3102639544/ 091-2822131

Choachí- Bogotá- Cundinamarca

Perfil Profesional

Amplio conocimiento en cocina caliente, cocina fría, Garde Manger, decoración de fruver, preparación, pizzería, venta y montaje de eventos sociales y empresariales, logística de eventos musicales, costos de A&B, auditoría y control contable, inventarios, administración, conocimiento de seguros, diseño y publicidad, ventas y mercadotecnia, asesorías empresariales y/ o hoteleras, porcionamiento de carnes, parrilla, docente en gastronomía , elaboración de proyectos, manipulación de alimentos, BPM y servicio al cliente, digitación de software, sistema TIC e internet, montaje y asesoría técnica en productos de turismo según ley 300/69 y la ley 1101/06, planes de turismo integrales, procedimientos de turismo, inventarios turísticos, procesos de gestión turística y hotelera, rutas turísticas y elaboración y sustentación de proyectos para el turismo.

Email: chefwilliamcolombia@gmail.com/ gastrotursrazallanera@gmail.com/

chefpracticasinernacionales@ises.edu.co

WhatsApp: 3116504921 / 3028296525

Colombia- sur America



Chaîne des Rôtisseurs
Association Mondiale de la Gastronomie



Estudios Realizados

Primaria	Colegio EPDUNAL 1980 Bogotá
Secundaria	Instituto KENNEDY 1996 –Bachiller-Bogotá
Técnica	SENA HOTELERIA- 1997- técnico profesional en Administración Hotelera y Turística SENA HOTELERIA- 2003 – Técnico en cocina – Bogotá SENA HOTELERIA 2004- Tec Proceso alimentos SENA HOTELERIA, BPM Y HACCP- 2003
Otros:	COTELCO 2006 –Supervisión de la industria hotelera Y Turística SENA HOTELERIA SISTEMAS TIC – Octubre de 2008 SENA CHOACHI- generalidades para la formulación de proyectos CAMPEON NACIONAL DE GASTRONOMIA 2010 POR EL PATRIMONIO GASTRONOMICO COLOMBIANO MINISTERIO DE CULTURA – COCIDO CHIGUACHIA MAESTRO CHEF INTERNACIONAL UNION EUROPEA CHEF ROTTISEURS CHAINE DES ROTTISEURS COLOMBIA. CHEF ROTTISEURS CHAINE DES ROTTISEURS COLOMBIA Asociacion mundial de gastronomia Francia



Email: chefwilliamcolombia@gmail.com/ gastrotursrazallanera@gmail.com/
chefpracticasinternacionales@ises.edu.co
WhatsApp: 3116504921 / 3028296525
Colombia- sur America



Chaîne des Rôtisseurs
Association Mondiale de la Gastronomie



TRABAJOS Y ASESORIAS REALIZADAS

Corporación de Educación Superior ISES

Director de prácticas internacionales y convenios internacionales
Carrera 23 No. 63-36 Bogotá- Colombia
Dr. Miguel Ávila Figueroa- Rector General
Actualmente
Convenio interinstitucional con Animafest Experience del cual soy el
Coordinador para Colombia.



Cooking chef representaciones Colombia

Chef director y reclutador a prácticas internacionales y movimiento en
cruceros
Actualmente

Asociación de gastronomía, turismo y servicios RAZA LLANERA

Chef fundador, representante legal y Presidente
Actualmente.

Consejo Gastronómico de las Américas

Chef miembro para Colombia

Escuela de Alta Cocina El Gran Chef EGALCO

Subdirector, gestión de convenios comerciales e internacionalización
Cra 47 B No.12-07
Barrio la esperanza primera etapa
Chef Director Wilfredo Nieves Marin- 3102190343

POLITECNICO INTERNACIONAL SEDE SUR

Febrero a Abril de 2016

Docente de gastronomía, cocina1, cocina2, nacional, internacional y
manipulación de alimentos.

Jefe inmediato: Luis Bonilla- decano de hostelería
Bogota

Email: chefwilliamcolombia@gmail.com/ gastrotursrazallanera@gmail.com/

chefpracticainternacionales@ises.edu.co

WhatsApp: 3116504921 / 3028296525

Colombia- sur America



Chaîne des Rôtisseurs
Association Mondiale de la Gastronomie



TANCES TOURS Y EVENTOS

Actualmente- Empresa Familiar
Choachí y Región de oriente de Cundinamarca
Planes receptivos, planes nacionales e internacionales y Eventos en general.

CANDIDATO EL CONCEJO DE CHOACHI- CENTRO DEMOCRATICO

Jefe inmediato: DR Carlos Baquero- Gerente de campaña
Choachí- Cundinamarca

FUNDACION UNIVERSITARIA COLOMBO GERMANA – INCAP

Docente tecnología en gastronomía
Jefe: Dra. Katherine Usgame
Bogotá D.C.

FUNDACION NATURA

Docente de gastronomía y recuperación del patrimonio
Jefe: Ing. Oscar Nausa
Enero de 2014 – Asesoría técnica en finalización de proyecto turístico
Vereda Mochuelo alto. Ciudad Bolívar
3112819395

LA FONDA DE CHATO

Chef Asesor gastronómico y parrilla
Propietario: Dr. William Varela
Ubaque – Cundinamarca
Diciembre de 2013- actualmente
3103211011- 3153065142

PITCO S.A.S. (Punto de información Turístico de Colombia s.a.s.)

Gerente Comercial, turístico y gastronómico
Representante Legal: ALBERT BRODBECK SANTAMARIA
Enero de 2013 – Actualmente
3203244409

TRANSORIENTE Agencia de Viajes y Turismo

Email: chefwilliamcolombia@gmail.com/ gastrotursrazallanera@gmail.com/
chefpracticasinternacionales@ises.edu.co
WhatsApp: 3116504921 / 3028296525
Colombia- sur America



Chaîne des Rôtisseurs
Association Mondiale de la Gastronomie



Asesor comercial y de turismo Región de oriente y Llanos Orientales
Jefe Inmediato: Jorge Enrique Pinilla
16 de julio de 2012- 17 JUNIO 2013

ALCALDIA MUNICIPAL DE CHOACHI

CARGO: Coordinador de Turismo- elabore el Plan de desarrollo turístico
Jefe Inmediato: Dr. GUSTAVO GUEVARA RODRIGUEZ
Alcalde Municipal de Choachí
02 de julio de 2010 hasta 02 sept 2011
Cel.: 3208314309/3108076372
Choachí- Cundinamarca



HOTEL CHOACHI

CARGO: Chef
Jefe Inmediato: David Ramírez
Cel. 3204735763
Choachí/Cundinamarca

COMIDAS RAPIDAS EL MONO

Cargo: Pizzero
Jefe inmediato: Elver González
[Tel: 3133062136](tel:3133062136)
Choachí/ Cundinamarca

ACTIVOS

Cargo: Chef evento Conzasoni / prestación de servicios
Jefe Inmediato: Sandra Beltrán guillen
Tel: 31211493
Bogotá/ mayo a junio 2009

NEUROHARTE

Cargo: Chef Docente de Cocina – Contratista
Tel: 2585408

POLITECNICO INTERNACIONAL

Cargo: Docente Cocina Nacional e Internacional - Contratista
Jefe inmediato: Chef Nelson Sandoval- coordinador gastronomía
Tel: 091-3130013/ octubre de 2008 a marzo de2009

Email: chefwilliamcolombia@gmail.com/ gastrotursrazallanera@gmail.com/
chefpracticasinternacionales@ises.edu.co
WhatsApp: 3116504921 / 3028296525
Colombia- sur America



Chaîne des Rôtisseurs
Association Mondiale de la Gastronomie



HOTEL Palacio del infante don Juan Manuel

Cargo: cocinero
Guadalupe Medina 70329047 S
Avenida Toledo/n
Ventas con peña de aguilera
Toledo- España

HOTEL BEST COSTA BALLENA

Plaza de Europa 6- Urb costa de ballena, 11550- Chipiona- Cádiz
España
Cargo: cocinero

HOTEL GAVIOTAS FLY INN

Cargo: Chef – prestación de servicios
Junio de 2007 a Diciembre 2007
Cel.: 3154879465
Armenia –Quindío

PARQUE NACIONAL DEL CAFE

Cargo: Chef asesor/ gestor de turismo (trabajo por temporada alta)
Restaurante la estación gourmet Cel.: 3136954871
Sr. John Jairo Cardona Montenegro Quindío
Marzo de 2207 a Octubre de 2007

CORPORACION BOLO CLUB DE ARMENIA

Cargo: Chef asesor
Sr. John Jairo Cardona
Cel.: 3136954871
Marzo 3 de 2007 a Octubre de 2007
Armenia –Quindío

CASA DE BANQUETES LE BON GOURMET

Cargo: 1 Cocinero
Casinos: ESAP – Colegio Meyer
Chef, Carlos Hoyos
Cel.: 3107678390
02 de febrero de 1997 a 11 enero de 2006 Bogotá

Email: chefwilliamcolombia@gmail.com/ gastrotursrazallanera@gmail.com/
chefpracticasinernacionales@ises.edu.co
WhatsApp: 3116504921 / 3028296525
Colombia- sur America



Chaîne des Rôtisseurs
Association Mondiale de la Gastronomie



HOTEL ROYAL PLAZA

CARGO: PASANTE DE COCINA
JEFE INMEDIATO: Dra. Elizabeth López
Cra 11 No. 14-64
Tel: 4357504
1 febrero a 30 de mayo 2003
Floresia –Caquetá

ESCUELA DE POLICIA GENERAL SANTANDER

CARGO: COCINERO EVENTO INTERESCUELAS 2002
JEFE: Chef Carlos Guerrero
Sept. 2002

RINCON GRANDE COUNTRY CLUB

CARGO: SUB CHEF
JEFE: Chef Augusto Jiménez
Transv 21 No. 96-42
Tel: 6353000
Bogotá DC

BIG COMPANY SERVICES

CARGO: COCINERO 1 PORCIONADOR
HOSPITAL MILITAR CENTRAL Y LEGIS
JEFE: Administrador
Dra. Aidé Lucia Hurtado
Bogotá

Hotel El parque- Bogotá

Cargo: chef asignado a la Selección Colombia
Jefe: Víctor Hugo Echeverry
Gerente de Ay B
Bogotá 1990



Email: chefwilliamcolombia@gmail.com / gastrotursrazallanera@gmail.com /
chefpracticasinternacionales@ises.edu.co
WhatsApp: 3116504921 / 3028296525
Colombia- sur America



Chaîne des Rôtisseurs
Association Mondiale de la Gastronomie



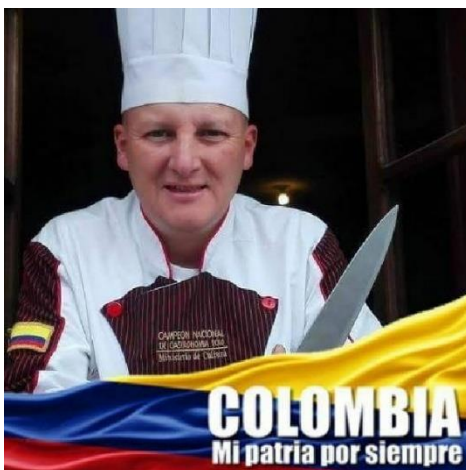
REFERENCIAS PERSONALES

Chef, Carlos Hoyos-chef colegio Cambridge	3125954763
Chef, Jesús Chaparro	3158443193
Dr. Alfredo Medina- Gerente A&B Hotel Buró 26	3134384720
Dr. William Varela- gerente corabastos	3103211011
Dr. Ricardo Álvarez- odontólogo y compositor	3142834708
Lic. Fabio Pardo – historiador	3133513136

Espero ofrecer a ustedes de mi experiencia y profesionalismo.

Siempre a su servicio,

Atentamente,



William Fabián Osorio García

Campeón Nacional de GASTRONOMIA 2010 -2011
Chef Rottisseurs Chaîne des Rottisseurs Colombia
Maestro chef internacional de sala y protocolo
cocina latinoamericana de patrimonio- Unión
Europea
Chef Ejecutivo

Celular: 311 6504921

Email: chefwilliamcolombia@gmail.com/ gastrotursrazallanera@gmail.com/

chefpracticasinternacionales@ises.edu.co

WhatsApp: 3116504921 / 3028296525

Colombia- sur America