

## JOSEPH MANUEL MINAYA BRAVO

Fecha de nacimiento: 19/04/1990  
Dirección: Av. Ramón Castilla #445 Playa Rímac – Callao  
Teléfono: 5722187 – 956076307  
Email: [jomamibra@gmail.com](mailto:jomamibra@gmail.com)



---

### Descripción Personal

Chef instructor, egresado titulado de la carrera de gastronomía, pastelería y panadería, con flexibilidad para adaptarme a cualquier entorno, capacidad para tolerar presión, proactivo, responsable y creativo, con experiencia nacional e internacional.

#### I. FORMACIÓN ACADÉMICA:

##### NOVA ESCUELA

Profesional en Panadería y Pastelería Agosto 2017 – Marzo 2018

##### BRITANICO

Nivel Intermedio Marzo 2010 – Diciembre 2010

##### INSTITUTO CORDON BLEU PERU

Técnico en Gastronomía y Arte Culinario Marzo 2007– Diciembre 2009

##### INSTITUTO COLUMBIA

Profesional Bartender Julio 2006 – Diciembre 2006

##### COLEGIO NUESTRA SEÑORA DE LA MERCED

Instrucción Primaria y Secundaria 1996 - 2006

#### II. EXPERIENCIA PROFESIONAL:

##### RESTAURANTE EL CHEF Y EL MAR.

(Octubre 2008 – Febrero 2009)

- Ayudante del Área de Fríos: mise en place.
- Encargado del Área de Buffet: salteados y parrilla.

##### PANADERIA Y PASTELERIA EL MOLINO

(Julio 2009 – Octubre 2009)

- Ayudante del Área de Pastelería: producción de pasteles, tortas y panes, bocaditos dulces y salados.

#### **CAFELADERIA 4D**

(Marzo 2010)

- Encargado del área de cocina en planta: producción de salsas, vinagretas, cocciones de proteínas y guarniciones.

#### **FOUR SEASONS HOTEL ATLANTA**

(Abril 2011 – Abril 2012)

- Cocinero de línea (garde manger): responsable de la preparación de vinagretas y dressings, manipulación de frutas y verduras, preparación de ensaladas, jugos y sanguches. Duración: 2 meses.
- Pastelería: responsable de la preparación de biscochos, queques, cremas, rellenos dulces y decoración de platos. Duración: 2 meses.
- Cocinero de room service: responsable de la manipulación, porcionamiento y cocción de proteínas y guarniciones. Duración: 2 meses.
- Cocinero de banquetes; responsable de la manipulación, porcionamiento y cocción de proteínas y guarniciones para eventos pequeños y grandes. Preparación y decoración de canapés y buffet (desayunos, almuerzos, cenas, emplatados) Duración: 6 meses.

#### **RESTAURANTE CHASKA – Fusión Italo-Peruana**

(Julio 2012 – Octubre 2012)

- Cocinero de línea: Encargado del área fría (ensaladas, antipastos y postres). Encargado del área caliente (producción de salsas madres, cocción, porcionamiento y preparación de platos a la carta, pastas, arroces, lasañas, pizzas, saltados).

#### **VAINILLA Y CANELA – TIENDA VIRTUAL**

(Noviembre 2012 – Diciembre 2017)

- Dueño de empresa familiar, dedicada a la producción y venta de pasteles dulces y salados, así como elaboración de eventos temáticos.
- Jefe de Pastelería: Encargado de la producción de distintas tortas comerciales, cupcakes y dulces temáticos. Especialidad en tortas con masa elástica.
- Responsable de las compras de insumos y materiales.

#### **NOVA ESCUELA**

(Enero 2018 – Marzo 2018)

- Practicante: responsable de la habilitación de insumos y materiales para salones de clase, así como asistente de profesores dentro de clase; recibiendo capacitaciones adicionales en panadería, pastelería y pastelería fina.

#### **NOVA ESCUELA**

(Abril 2018 – Mayo 2019)

- Asistente de instructor: responsable de la habilitación de talleres de clase y asistencia a los docentes, así como reemplazo directo en los casos necesarios. Capacitaciones constantes en el área productiva y de docencia.

#### **NOVA ESCUELA**

(Mayo 2019 – Abril 2020)

- Chef instructor: responsable del dictado de clases en diversos programas (panadería, pastelería, pastelería fina, panadería artesanal), talleres (novakids, novateens, etc) y promociones en la carrera de panadería y pastelería. Chef a cargo de la elaboración de nuevas propuestas académicas para la escuela. Responsable también de brindar seminarios y participación en ferias como Gastromaq en Lima y Arequipa.

#### **CHEF JOSEPH MINAYA**

(Mayo 2020 – A la fecha)

- Chef y propietario: responsable del dictado de clases de manera online en el área de panadería y pastelería. Responsable también de la elaboración de cronogramas, recetas y administración de página en Facebook. Chef a cargo de brindar capacitaciones personales y asesorías a pastelerías y panaderías.

#### **LESAFFRE PERÚ**

(Agosto 2020 – Febrero 2022)

- Asesor técnico, responsable de la elaboración de nuevas propuestas y recetas para la empresa. Responsable también del dictado de clases demostrativas de manera virtual.

#### **COBERTURAS NEGUSSA**

(Noviembre 2022 – Febrero 2023)

- Asesor técnico, responsable de la elaboración de nuevas propuestas y también del dictado de clases demostrativas de manera virtual.

#### **APOPAN ACADEMY**

(Abril 2023 – A la fecha)

- Chef instructor: responsable del dictado de talleres y master class de pastelería y pastelería fina. Chef a cargo de la elaboración de nuevas propuestas académicas para la academia.

#### **INSTITUTO DE ALTA COCINA Y GASTRONOMÍA USMP**

(Agosto 2024 – Diciembre 2024)

- Chef instructor: responsable del dictado de clases en los cursos pastelería peruana, pastelería internacional y chocolatería. Responsable también del dictado de diversos talleres.

#### **CAFETERÍA MASSAFE**

(Marzo 2025 – A la fecha)

- Chef asesor; responsable de control de procesos y BPM, elaboración y reformulación de recetas y capacitación al personal.

#### **INSTITUTO GASTRONÓMICO DGALLIA**

(Marzo 2021 – A la fecha)

- Chef instructor: responsable del dictado de clases en los cursos de introducción a la pastelería, pastelería peruana, pastelería internacional y chocolatería tanto para la carrera de cocina como y programa de panadería y pastelería. Responsable también del dictado de diversos talleres y diplomados del rubro.

### **III. FORMACIÓN COMPLEMENTARIA:**

- **Seminario de Pastelería Fina**  
Nova escuela Enero 2018
- **Seminario de Tortas en Masa Elástica**  
Nova escuela Enero 2018
- **Concurso “Coma Sano, Coma Maiz”**  
Nova escuela Febrero 2018
- **Concurso “ Por una Alimentación Saludable”**  
Nova escuela - “2do puesto categoría Panadería” Setiembre 2017
- **Master Class “Vive chocolate”**  
Nova escuela y Capex Octubre 2018
- **Master Class Internacional “Formulazione di Gelato”**  
Alimenti y Gelateneo Mayo 2019
- **Master Class Internacional “Bollería creativa y pieza artística”**  
José Roldán y Escuela Nova Marzo 2019
- **Master Class Internacional “Panadería artesanal”**  
José Roldán y Escuela Nova Marzo 2019
- **Master Class Internacional “Arte en chocolate y Caramelo”**  
Nova escuela y Capex Noviembre 2019

### **IV. REFERENCIAS PERSONALES**

- <https://www.facebook.com/chefjosephminaya>
- <https://www.instagram.com/chefjosephminaya/>
- Talia Rodriguez (coordinadora del programa de pastelería y panadería del instituto Dgallia) – 936865156.

Nº 188612

REPUBLICA DEL PERU  
MINISTERIO DE EDUCACIÓN

**A NOMBRE DE LA NACIÓN**

*El Ministro de Educación*  
**Ha conferido el TÍTULO de**  
**PROFESIONAL TECNICO**

**EN GASTRONOMIA Y ARTE CULINARIO**

A Don(ña) **JOSEPH MANUEL MINAYA BRAVO**

TITULADO (A) en EL INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO PRIVADO "LE CORDON BLEU PERU"

POR CUANTO:

*El Ministro de Educación*  
**Ha conferido el TÍTULO de**  
**PROFESIONAL TECNICO**

**EN GASTRONOMIA Y ARTE CULINARIO**

A Don(ña) **JOSEPH MANUEL MINAYA BRAVO**

TITULADO (A) en EL INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO PRIVADO "LE CORDON BLEU PERU"

POR TANTO:

*Se expide el presente TÍTULO para que se le reconozca como tal.*

Dado en LIMA a los 26 días del mes de ABRIL de 2011

*[Signature]*  
DIRECTORA  
PERU  
LE CORDON BLEU  
DIRECCION DE LA INSTITUCION  
DE EDUCACION SUPERIOR  
MARIANA DALMAU DE GALFRE

*[Signature]*  
DIRECTOR  
DIRECCION REGIONAL DE EDUCACION  
DE LIMA METROPOLITANA

MINISTERIO DE EDUCACION  
M<sup>g</sup> GONZALEZ GONZALEZ TURRES  
Director Regional de Educación  
de Lima Metropolitana

*[Signature]*  
INTENDENTE



DIRECTOR  
DIRECCION REGIONAL DE EDUCACION  
DE LIMA METROPOLITANA



**FOUR SEASONS HOTEL**  
*Atlanta*

April 11, 2012

**REFERENCE AND VERIFICATION OF INTERNSHIP**

To Whom It May Concern:

This letter is to serve as reference and verification of internship for Mr. Joseph Minaya who trained at the Four Seasons Hotel Atlanta on a J-1 visa from April 18, 2011 to April 11, 2012. The Four Seasons Hotel Atlanta is a Forbes 5 Star, AAA 5 Diamond hotel with a Forbes 4 Star Restaurant, Park 75. During his year here in Atlanta, Joseph spent the majority of his time working in our Banquet Kitchen. He also had the opportunity to rotate through the rounds of the kitchen including the garde manger, pastry kitchen, restaurant am and pm line and room service.

While Joseph's commendable efforts cannot be adequately discussed in a letter, we would like to point out that he is a quick learner, energetic in his duties and consistent in the high quality of his work and attention to detail. He worked well with others, was dependable and a wonderful addition to our culinary team!

We recommend Joseph for employment in a like capacity as he is quite comfortable and effective in working in a luxury environment. We wish him much success and know that he will be an asset to his future employer. If you have further questions, please do not hesitate to contact either one of us.

Sincerely,



Wendy Schmitt  
Director of Human Resources



Robert Gerstenecker  
Executive Chef

**NOVA**  
ESCUELA

# CERTIFICADO

Otorgado a:

**MINAYÁ BRAVO, JOSEPH MANUEL**

*Profesional en Panificación y Pastelería*

Desarrollado durante 600 horas académicas del 21 de Agosto al 2

de Marzo del año en curso en la Escuela de Capacitación Profesional NOVA.

Jesús María, ..... de ..... Marzo ..... del 20.18

  
ALINA SAAK-KOJAN GUERRA  
Gerente General



  
MARÍN ASTOCONDOR MOLINA  
Director de Investigación, Desarrollo e Innovación

CERTIFICADO DE  
**APRECIACIÓN**

La Presidencia del Grupo Nova y  
la Gerencia General de Nova Escuela

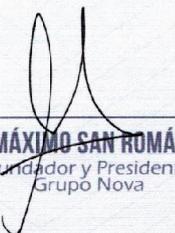
Otorgan a:

*Joseph Minaya Bravo*

La Presidencia del Grupo Nova y la Gerencia General de Nova Escuela  
extienden este Certificado de Apreciación por su excelente desempeño  
como "Auxiliar de Instructor" y por todos los valores en la enseñanza  
de nuestros alumnos en favor de la Panadería y Pastelería Peruana.

En este 4° día del mes de Julio de 2019.  
Jesús María - Lima - Perú



  
**MÁXIMO SAN ROMÁN**  
Fundador y Presidente  
Grupo Nova

  
**ALINA SAN ROMÁN**  
Gerente General  
Nova Escuela



### CERTIFICADO DE TRABAJO

La suscribe, la Dra. **ALINA SAN ROMÁN GUERRA**, Gerente General de Nuevas Opciones en variedades alimenticias @ EIRL. deja constancia:

Que, el Sr. **MINAYA BRAVO JOSEPH MANUEL** identificado con DNI N° **46297808**, laboró en nuestra institución desde el 05 de abril del 2018 hasta el 30 de abril del 2020, desempeñándose como **ASISTENTE INSTRUCTOR**.

Se expide el presente, a solicitud del interesado para los fines que estime conveniente y de acuerdo a Ley.

Jesús María, 30 de abril del 2020.

Alina San Román Guerra  
Gerente General

**QUIERE BIEN**  
**APRENDE BIEN**  
**HAZLO BIEN!**

Av. Salaverry 938 /942  
Jesús María  
Central 433-3219  
[www.novaescuela.edu.pe](http://www.novaescuela.edu.pe)

