

Contact

65757037 (Mobile)
fchongcen@gmail.com

www.linkedin.com/in/felipechong
(LinkedIn)

Top Skills

Coordinación de proyectos
Enseñanza superior
Administración académica

Languages

Español (Native or Bilingual)
Inglés (Full Professional)
Cantonés (Limited Working)

Certifications

Experto/a en uso de datos de
MapaInversiones

Honors-Awards

4to. Puesto de Honor
Certificado de Reconocimiento
Académico
HEART OF THE HOUSE - ABRIL
2014
Premio a la Cooperación - Mención
Inspiración

Felipe Chong

Candidato a Diputado 8-2 | Chef Privado y Comercial | Consultor de
Negocios | Docente
Panama City, Panamá, Panama

Summary

Profesional de Alimentos y Bebidas, especializado en la capacitación corporativa y docencia universitaria. Proactivo y emprendedor por naturaleza.

Asesor de Negocios y Mentor juvenil, que cree fielmente en el desarrollo de habilidades y herramientas que permitan tanto a las empresas como a las personas, generar ideas y crecimiento sostenible, según sus metas trazadas.

Incursionando actualmente en el ámbito político panameño, como candidato independiente de la Coalición VAMOS, para diputado en el circuito 8-2 San Miguelito. Pienso fielmente que a través de una gobernanza bien gestionada, se puede impactar el día a día de todas las personas, dando el ejemplo de que profesionales, buenos y con vocación de servicio, son necesarios en el aspecto político, eliminando los aspectos negativos por los cuales generamos un rechazo hacia la política en los últimos 30 años.

Experience

Universidad de Panamá
Chef Docente
August 2016 - Present (7 years 6 months)
Panamá, Panamá

Especialista en Estilismo Gastronómico, Gestión de Alimentos y Bebidas y Coordinación de RRHH.

Conocimiento amplio de Cocina Regional del Sudeste Asiático.

Facilitador de las asignaturas

- Supervisión de Cocinas
- Cocina Árabe y Asiática
- Cocina de Francia
- Cocina Suramericana

-Cocina Fría y Garde Manger

Universidad Interamericana de Panamá

Chef Docente

January 2017 - Present (7 years 1 month)

Facilitador de las asignaturas de

- Taller de Cocina Asiática
- Principios de Producción I
- Preparaciones de Caldos, Salsas y Sopas
- Taller de Emprendedores
- Taller de Competencias Culinarias
- Organización de Cocinas y Desarrollo Profesional

ArrozconSal | Soluciones Gastronómicas

Consultor de Negocios

March 2015 - Present (8 years 11 months)

Planificación de nuevos conceptos gastronómicos.

Foodstyling - Estilismo Gastronómico

Estudios de Mercado

Reestructuración de Menú

Evaluación de procesos LEAN y HACCP

Validación y Gestión de Auditorias para franquicias

Empresas Bern

Chef Docente

January 2017 - Present (7 years 1 month)

Panamá, Panamá

Chef Docente en The Panama Intl Hotel School, Ciudad del Saber.

Facilitador de las asignaturas:

- Taller de Cocina Asiática
- Conceptos en Artes Culinarias

NSF International - Food Safety & Quality

Auditor Retail

August 2021 - August 2023 (2 years 1 month)

-Auditoría y cumplimiento de estándares de calidad e inocuidad alimentaria de las marcas/franquicias solicitantes.

-Levantamiento de reportes basados en resultados de inspección y cotejo de lineamientos pre establecidos.

Medcom Panamá

Freelance Blogger

January 2017 - December 2021 (5 years)

Generador de contenido digital y medios masivos para los programas TopChef Panamá y Corporación Medcom.

Food Blogger para Medcom Digital, a través de la marca ArrozConSal

telemetro.com/blogs/arrozconsal

Proserv Panama

Chef Corporativo

March 2019 - August 2020 (1 year 6 months)

Panamá

Apoyo a la fuerza de ventas

Fidelización de clientes

Demostraciones de productos de innovación

Consultorías y apoyo técnico culinario

Implementación de productos nuevos

Corporación Chong, S.A.

Director

September 2015 - September 2016 (1 year 1 month)

Gestión Integral de Negocios de la Corporación

Definir estrategias de mercadeo

Inversión de nuevos modelos de negocios en la Industria de Alimentos y Bebidas.

Marriott Hotels

Executive Chef Assistant

December 2013 - February 2015 (1 year 3 months)

Panama

Manejo de Auditorias de Seguridad Alimentaria de la corporacion

Verificacion de procesos de calidad y estandares.

Procesamiento de planilla y control de gastos de suministros.

Resolucion y manejo de personal.

Coordinacion de reuniones departamentales, comunicacion entre areas y "taste panels"

Colaborar con funciones referentes a Compras y Mercaderia y brindar soporte al sistema Birchstreet.

Documentacion y funciones administrativas varias.

Quesos Chong

Coordinador Comercial

January 2005 - November 2014 (9 years 11 months)

Coordinación de entrega de pedidos.

Funciones administrativas

Selección de personal

Manejo de cuentas contables y finanzas.

Inventario y control de operaciones.

¡Que Rico! Hot Dogs & Nachos

Senior Management Consultant

July 2011 - April 2013 (1 year 10 months)

Creación del menú, costeo y entrenamiento del personal.

Conceptualización del restaurante, desde la marca, planos de cocina y counter.

Elaboración del manual de procedimientos.

Supervisar las funciones operativas diarias del personal.

Realizar el inventario y abastecimiento del mismo y las promociones mensuales de los combos o productos.

Education

Universidad de Panamá

Maestría, Cocina y gastronomía, general · (2020 - 2022)

Universidad del Istmo, Panama

Maestría, Educación universitaria/Gestión en el ámbito de la educación universitaria · (2020 - 2021)

Universidad del Istmo, Panama

Posgrado en Docencia Superior · (2017 - 2018)

Universidad Latina de Panamá

Licencia de Locución Profesional, Estudios sobre comunicación y medios · (April 2017 - August 2017)

Universidad Interamericana de Panamá

Artes Culinarias, Asiática · (2006 - 2009)