

BIOGRAFIA DEL “CHEF FRANCISCO ERNESTO CUBIAS”.

Nace de una familia humilde pero trabajadora, desde su temprana edad a los 13 años, inicia sus labores en, El Hospital San Rafael de Santa Tecla, con el deseo de formar parte de la plantilla titular de foot ball, del torneo de salud, trabajando como personal de limpieza (conserje) de dicho hospital y llevando sus estudios de tercer ciclo, en horario nocturnos en el, Instituto Nacional José Damián Villacorta en el año de 1978.

Pasan los años y con ellos sus expectativas de una mejor vida profesional, trabajando de carpintero y tapicero un comienzo de aprendiz del oficio y luego un buen trabajador, el cual dejo de ejercerlo por no gustarle el olor a pega que se utiliza en dicho oficio, pasando hacer parte e la planilla de empleados de : La Destilería De Alcohol ,en santa Tecla, DJ de la discoteca móvil de Santa Tecla y en esos años la mas exitosa en el país; La Pandilla Luminosa, de este ultimo empleo dependió mucho su carrea profesional ya que trabajaba por las noches y fines de semana para culminar sus estudios de bachillerato en el, Instituto Nacional José Damián Villacorta en el año de 1982 obteniendo el titulo de Bachiller Opción Matemática y Física. Y también dependió de este empleo (DJ) para culminar sus carreas profesionales.

Egresas de sus estudios como Técnico En Ingeniería Civil y Arquitectura en 1984, egresa como: Técnico en Preparación y Servicio De alimentos de el; Instituto tecnológico Centro Americano (I.T.C.A) en el año de 1986, pasando hacer parte del staff de cocina del, Hotel Camino Real logro que alcanzó por el esmero y dedicación vista por los supervisores y jefes de dicho hotel cuando llegaba hacer sus practicas profesionales departe del, I.T.C.A. Terminado sus estudios y con titulo en mano paso hacer de un alumno de práctica a: Sous Chef de dicho hotel.

Formo una asociación empresarial en la que ofrecían servicio de banquetes a domicilio llamado: Su Banquete Sobre Ruedas, luego trabajo para UNILEVER, brindando sus servicios profesionales en un proyecto llamado “Coci Móvil”, en donde cuyo principal objetivo era ofrecer demostraciones de cocina casa por casa, del cual daría origen al mejor programa de cocina en El Salvador “Secretos De Cocina Continental”, por mas de 19 años trabajo brindando sus servicios profesionales a Unilever, con el cual dio paso a sus proyectos profesionales como el de ser instructor de cocina en escuelas de cocina del país, asesor culinario a empresas y franquicias dedicadas a la gastronomía o servicio al cliente en el país, fundador en el año de 2005 de lo que ahora es “La Cocina Del Chef Cubias”.

Varios de los logros profesionales fueron ser parte fundamental de dos asociaciones culinarias o asociaciones de cocineros en el salvador, sueños que no dejo atrás sino que concretizo y ahora están al servicio de quienes lo deseen o deseen ser parte de estas asociaciones. Proyectos de este gran profesional en la cocina Salvadoreña.

Reconocido por su labor profesional, adquirió muchos homenajes o reconocimientos a su labor llamando festivales gastronómicos, fiestas patronales, exposiciones de arte, diplomas y medallas en honor al, Chef Francisco Ernesto Cubias, por su profesionalismo y labor altruista al mas

necesitado y una ayuda idónea a la economía de los hogares salvadoreños, como el desarrollo de muchos proyectos que hasta hoy son parte exitosa de las empresas de nuestro país.

El Chef Francisco Ernesto Cubias, con las acreditaciones del FORO PANAMERICANO DE ASOCIACIONES CULINARIAS PROFESIONALES, establecidos por; LA ACADEMIA CULINARIA DE LAS AMERICAS, con los reconocimientos que se mencionan: Principios De La Cocina Profesional, Chef Como Manager, Nutrición Básica Para Chef Profesionales.

El Chef Francisco Ernesto Cubias, desde el 17 de agosto del año 210, es pionero y único en El Salvador y hasta la fecha: 5 de junio del año 212 en ser reconocido por la WACS (World Association Of Chefs Societies) como juez internacional. Dicha acreditación reza de la siguiente manera:

World Association of Chef Societies

This Certificate Hereby Recognises

Francisco Ernesto Cubias

As an Accredited Judge of The World Association of Chefs Societies

(Asociación Mundial de Sociedades de Chefs este certificado reconoce por la presente a Francisco Ernesto Cubias, como un juez acreditado de la Asociación Mundial de Sociedades de Chefs)

Cualidades y características que hicieron del Chef Cubias, una personalidad única y muy difícil de imitar:

Jovial, extrovertido, cariñoso, humilde en todos los aspectos, muy dado en lo profesional al desarrollo de los conocimientos y actualizaciones diarias, amante de su familia y amigos, con prioridades como toda persona pero antes y hasta de el mismo como persona, amigo e hijo estaba DIOS como su único guía. Secretos para el Chef Cubias no habían en su carrera, ni secretos que el pudiera atesorar en su mente, siempre los compartió y siempre estuvo como un buen Scouts... Listo para Servir.

El Chef Cubias, no solo fue un excelente esposo un incomparable padre, fue también un buen amigo, un maestro, un profesional y en sus palabras que no se olvidan... **“Yo no soy un Chef...Soy un Cocinero”**....soy su amigo.

Amante de su profesión, profesión que amo y respeto, desde la creación de sus recetas con responsabilidad en salud y economía familiar, recetas que creaba para que cada día en donde estuviera, en su oficina, en la calle, en un comedor, en el avión, un poeta de su carrera un amante de su vocación....Palabras sabias de Chef Cubias... **“No todo aquel que se ponga gorro es o se debe de llamar chef”**...y lo explicaba por que su profesión es como la del doctor, que debe de tener responsabilidad social, que esta enfocada al conocimiento puro de las preparaciones, historia de los platillos, términos de cocción y montaje de platos....conocimientos que solo lo da el amor a la carrera, el estudio diario de la gastronomía sin olvidar y tener bien firmes nuestras raíces, amor al prójimo y años de dedicación.

Hasta Siempre: Chef Francisco Ernesto Cubias..... Mi Chef, Mi Amigo.....!!!!