

GERARDO SANCHEZ CASTAÑEDA

GESTION DE OPERACIONES DE A&B – CHEF DE ALTA COCINA

Instructor de Gestión de Restaurantes y Equipamiento, con Título Técnico en Administración de Servicios de Hostelería y Chef Profesional de Alta Cocina, con amplia experiencia en diversas áreas de Hotelería y Turismo.

DATOS GENERALES:

DNI:	41629446
Lugar de Nacimiento:	Lima
Nacionalidad:	Peruana

EXPERIENCIA PROFESIONAL:

Instituto de Emprendedores USIL
Coordinador Académico
Hasta la actualidad.

Fast Food´s Services SRL
Chef Ejecutivo
Julio 2017

Gastronómica Contempo del Perú SA
Chef Ejecutivo
2014

Catering Bus SA
Asesor de Gestión de Operaciones
2013

Fundación Universitaria San Martín-CIBRE Colombia
Coordinador de Alimentos y Bebidas - Retail
2011

Catering Bus SA – Navadeza SRL
Administrador de Operaciones - Comedor Central PUCP
2010

ESTUDIOS SUPERIORES y OTROS:

PROFESIONAL TECNICO en ADMINISTRACION DE SERVICIOS DE HOSTELERIA

Instituto de Educación Superior Tecnológico Privado
“IBEROAMERICANA”

2012-2015

CHEF PROFESIONAL de ALTA COCINA

Escuela “IBEROAMERICANA” de Hotelería y Turismo

2003-2005

CURSOS Y SEMINARIOS:

- **EL ARTE FINO DE PREPARAR CAFE**
Escuela de Gastronomía, Hotelería y Turismo
“GASTROTUR”
- **DIPLOMADO INTERNACIONAL DE GESTION DE RESTAURANTES**
Instituto “LE GORDON BLEU”
2009
- **DIPLOMADO de ESPECIALIZACION en PLANIFICACION y PROGRAMACION CURRICULAR DIDACTICAS, METODOLOGIAS y ESTRATEGIAS en LA EDUCACION TECNICA Y PROFESIONAL**
Dirección Regional de Educación de Lima
Metropolitana
2010
- **DIPLOMADO en COCINA CHINA**
Centro Cultural Peruano Japonés
2016
- **TALLER de PANES ARTESANALES del PERU**
Instituto de Emprendedores USIL
2017