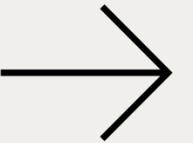


Cristian Gomez

Chef Ejecutivo
Maestro Panadero y
Pizzaiolo

Bienvenido A Mi Portfolio

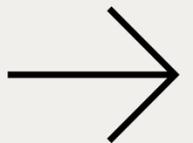


Cristian Gomez



Inicios de mi carrera profesional

"Soy Cristian Gomez, un chef ejecutivo validado por la Cámara de Comercio de Chile. Mi pasión por la cocina comenzó en 1994 y desde entonces he recorrido en busca de experiencias culinarias enriquecedoras. Mi carrera despegó en Santiago de Chile, donde trabajé en varios restaurantes como por ejemplo el reconocido restaurante Santo Remedio de Santiago y de Atacama, pioneros en la comida afrodisiaca. Posteriormente, tuve el privilegio de unirme al equipo de El Taller Restaurant, liderado por la reconocida chef Pamela Fidalgo.





CERTIFICADO DE TRABAJO

Por medio de la presente se hace constatar que el chef Cristian Rodrigo Gomez Aguilar rut. 13.036.726-7 trabajo con nosotros 3 años (3/1/1997-6/1/2000). Siendo empleado como cocinero. Su gran desempeño, nos llevo a subirle el cargo como cocinero a cargo de cuarto caliente y el último año como jefe de cocina de nuestro restaurant Santo Remedio en Santiago.

También fue enviado en 12/97-9/98 a nuestro (en ese entonces nuevo) restaurant en la región de Atacama para desempeñarse como cocinero una temporada.

Funciones ejercidas:

1. Mantener y verificar que estén limpios, desinfectados y operativos el equipamiento, maquinarias, utensilios y elementos de uso culinario y del área de trabajo.
2. Participar en la elaboración de los menús y confeccionar el pedido de mercadería/ materias primas.
3. Recibir, controlar, verificar y almacenar materias prima según conformidad.
4. Acondicionar y preparar las materias primas para el servicio (Mise en place)
5. Elaborar, presentar y supervisar las preparaciones culinarias.
6. Como jefe de cocina estuvo también a cargo del staff teniendo a su cargo 3 personas (2 cocineros, 1 copero). Organizando horarios, turnos y asegurando el bien estar del personal.

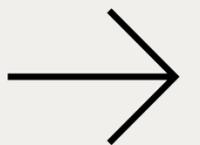
Cristian al dejar nuestra cocina el año 2000 ya estaba preparado para manejar una cocina profesional, A cargo de cuarto caliente o frio y también como jefe de cocina.

Se extiende la presente para los fines que al interesado convengan.

Sin otro particular quedo a sus órdenes para cualquier aclaración pertinente.

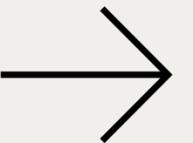
Atentamente

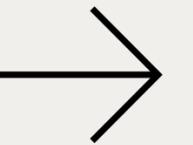
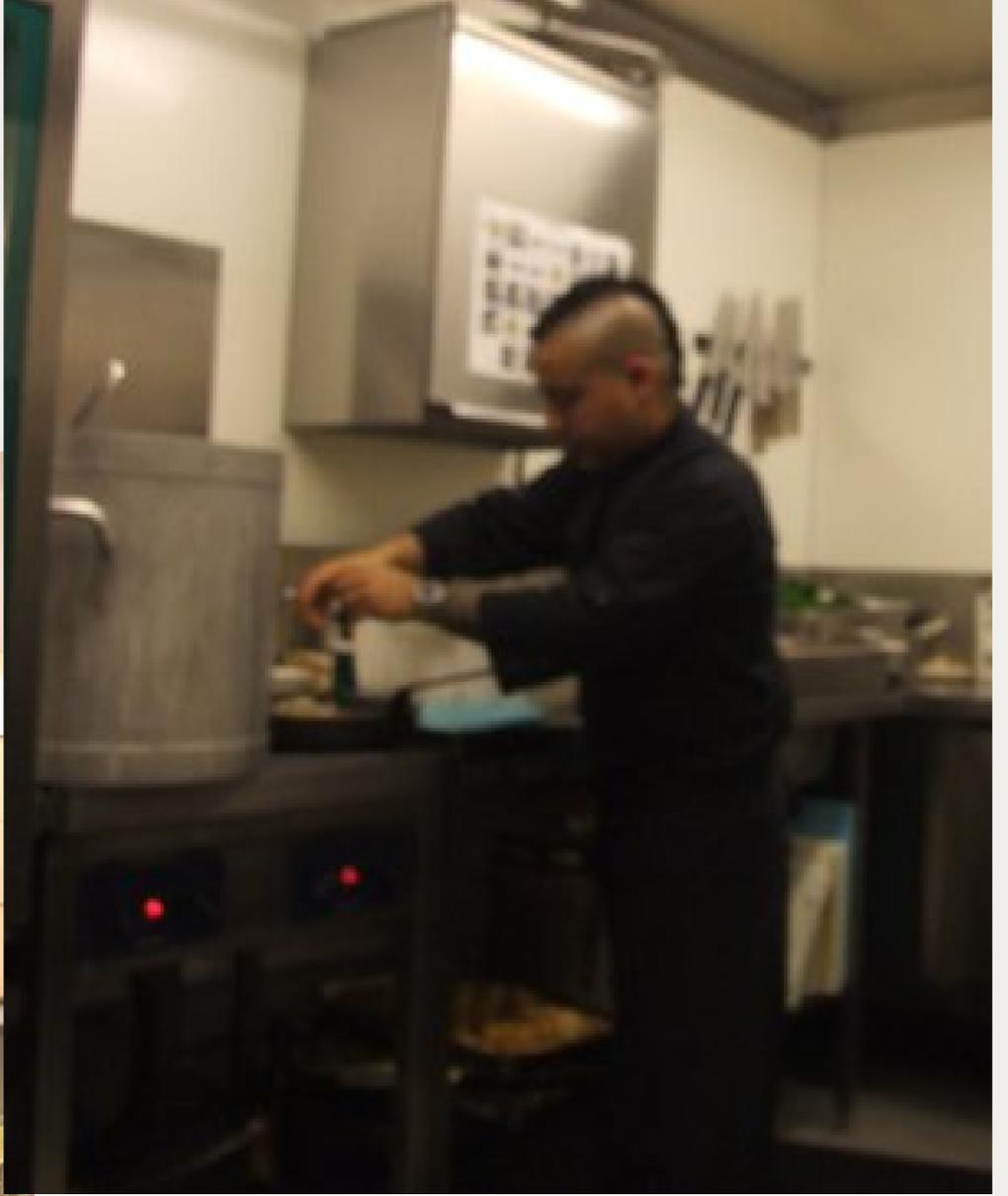
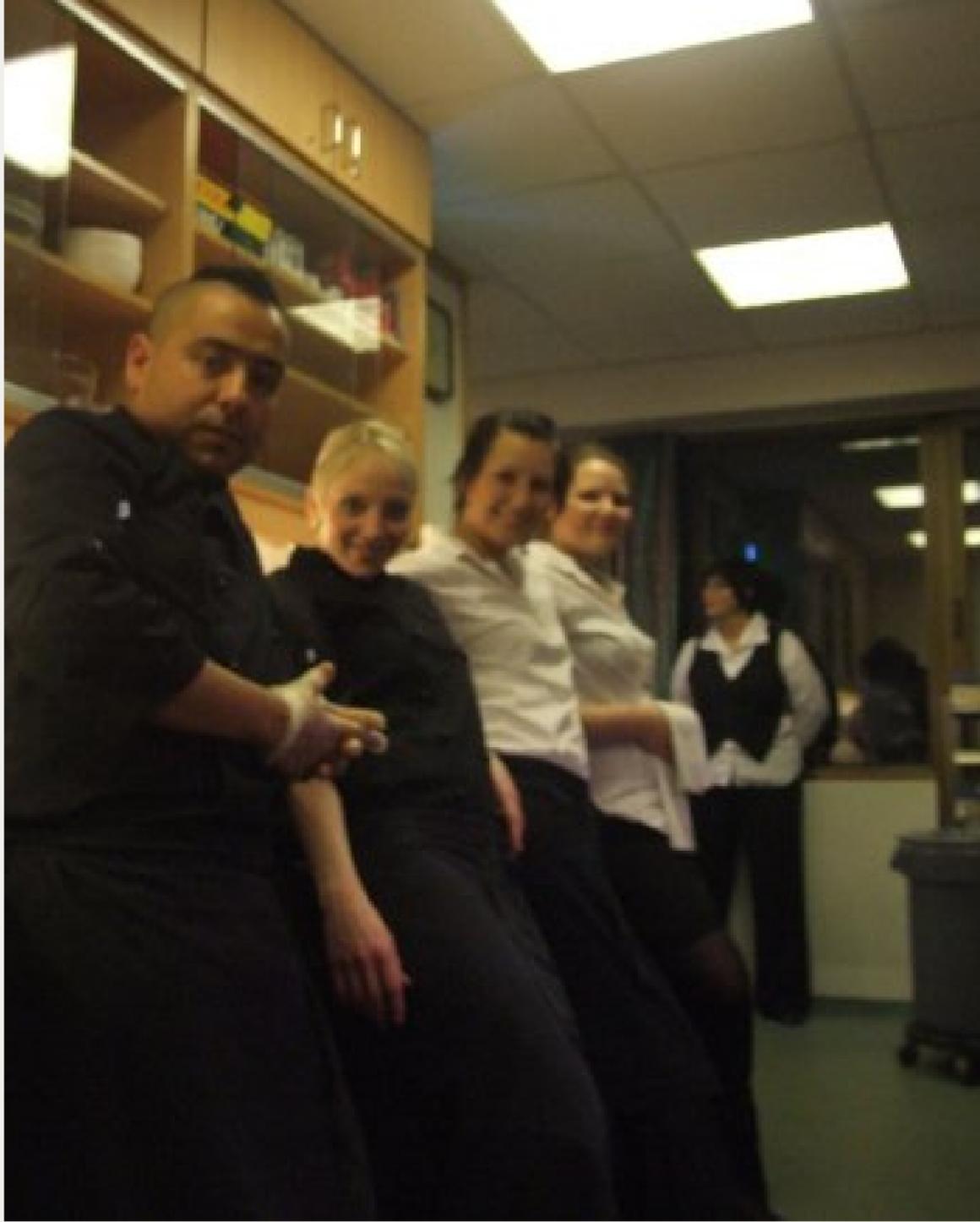
Catalina Engel
ADMINISTRACION
Rut 10790760-2
SANTO REMEDIO LTDA.



Noruega 2004

Buscando expandir mis horizontes culinarios (y a casarme con mi actual esposa), viajé a Bergen, Noruega, donde viví 5 años. Trabajé una temporada en el hermoso Kippers Kafe y Dikkedokken de la casa de la cultura USF Verftet, en diferentes hoteles, incluyendo el Sandic Bergen Airport Hotel y Thon Hotel Bergen. También tuve la oportunidad de sumergirme en la auténtica comida italiana en el restaurante Pasta Sentral donde perfeccioné mis habilidades en la preparación de pizzas y platos italianos tradicionales. adicionalmente trabaje como chef suplente para la empresa Adecco HoReCa donde me enviaban a distintos restaurantes como suplente en cualquier parte de la ciudad, a cualquier puesto y estación de cocina. Una genial experiencia donde aprendí mucho sobre como sobrevivir en un ambiente laboral nuevo, desconocido y con muy poco idioma.







USF KAFEDRIFT A/S
Valckendorffsgt.1b
5012 Bergen

Tlf: 55 31 00 60
Fax:55 36 23 39
usf@broadpark.no
Org.nr.NO 980456005 MVA

USF Kafédrift har all servering på Kulturhuset USF. Vår drift består av Kafé Kippers med uterestaurant, Dikkedokken uterestaurant som har hovedvekt på sjømat og er åpen i sommerhalvåret, Sardinien konsert- og selskapslokale samt servering i Røkeriet konsertlokale.

Våre aktiviteter spenner fra kafedrift, banketter og konferanser til festivalavvikling av ulike slag. Blant annet har vi "Nattjazz", som er en av Norges største festivaler.

ATTEST

Bergen 28 september 05

Christian A. Gomez, født 260576, har i sommersesongen i år vært ekstrahjelp kokk i vårt firma.

Arbeidsoppgavene har variert fra kafé, via selskapsavdeling, til vår sommer a la carte. Arbeidet hos oss kan i høysesong være svært krevende, med mange hundre måltider servert pr dag. Christian har ikke latt seg påvirke negativt av de høye krav vi har stilt. Han har derimot med sin smilende tilstedeværelse vært med på å videreføre vårt gode arbeidsmiljø.

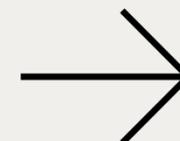
Han har utført sitt arbeid samvittighetsfullt og til vår fulle tilfredsstillelse, og har levd opp til den gode muntlige attest vi fikk fra hans tidligere arbeidsgiver hjemmefra.

Vi har nå i vintersesongen dessverre ikke plass til Christian hos oss da vi har tilfredsstillende kjøkkenkapasitet. Derimot ønsker vi han velkommen tilbake når behovet tilsier det.

Vi gir ham vår varmeste anbefaling og ønsker ham lykke til videre.

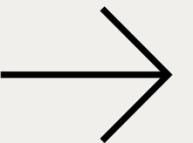
For ytterligere informasjon kan undertegnede kontaktes.

Atle Bjørlykke Teige
Daglig leder



Volviendo a Chile y a Noruega

Con una valiosa experiencia adquirida, regresé a Chile y tuve la oportunidad de volver a colaborar con Pamela Fidalgo en su nuevo proyecto, Santiago Grill, como Sous Chef. Tras dos años en este rol, Noruega volvió a llamar mi atención y fui contratado para montar un proyecto de restaurantes para personal llamado Albatross del conglomerado Toma Gruppen. Esta experiencia me desafió a gestionar y dirigir una operación culinaria a gran escala con 4 restaurantes funcionando y varios más en construcción.





To whom it might concern

2015-Jul-03

WORK CERTIFICATE

I, Pamela Fidalgo, Executive Chef at Coquinaria, hereby attest that:

Mr. Cristian Rodrigo Gomez Aguilar rut: 13.036.726-7, born 26.05.76 was employed at my restaurant "El Taller Restaurant" as head-chef and in charge of the hot station from January 2000 to August 2004, Then later re-employed at my new restaurant "Santiago Grill" in October 2007 as head Chef and in charge of the hot station (grill) until he moved to Norway October 2009.

He is a great cook and qualifies to work as head chef/ leader or in any other station and/or position of a professional kitchen, due to his training and years of work experience, professional skills, punctuality and leadership.

His main assignments in both of my restaurants were being in charge of the staff, their schedules, employment and well being. Also have full responsibility of the kitchen, our implementation and it's temperatures and proper function, implementing the menu, ordering and handling prime materials. At service his main assignments were preparing mise en place for the day, preparing the menu a la carte, his main area being the grill station (Stgo. Grill) and hot station (El Taller), handling orders to the staff and making sure the orders went out of the kitchen in the best possible way and with the greatest quality as required. Our specialties were Meats, Thai, Fusion, International and Chilean dishes.

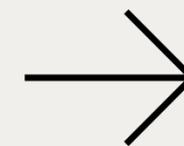
Cristian manage his assignments to perfection and I wish him the best of luck in the future.

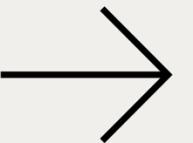
Best regards

Pamela Fidalgo

Vº Bº Pamela Fidalgo
Chef Ejecutivo
GOURMET MARKET SPA





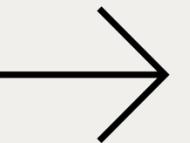


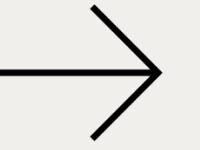
EL MOBIL GOURMET

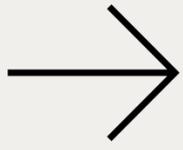
desde 2012 estoy al frente de mi propio proyecto llamado El Mobil Gourmet. En este emprendimiento, nos especializamos en panadería artesanal y pizzería, utilizando técnicas de prefermento aprendidas en Noruega por maestros especializados en panadería de tradición y retomando también el amor que descubrí por las pizzas trabajando con excelentes compañeros pizzaiolos en Pasta Sentral. Nuestro enfoque se centra en la panadería tradicional europea, ofreciendo una amplia variedad de panes especiales, cada uno elaborado con técnicas de prefermento distintas según su origen. Con respecto a las pizzas nos preocupamos de mantener la autenticidad respetando el estilo y tradición Napolitana, también hacemos pizzas romanas, de Portafolio, al corte y calzone usando la mejor materia prima de nuestra zona.

Con 2 locales funcionando en Talagante, encabezando la producción, me siento muy orgulloso de liderar este proyecto, donde combinamos nuestra pasión por la panadería con la autenticidad y los sabores únicos que ofrecen estas técnicas tradicionales."

En la actualidad



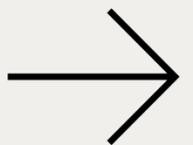


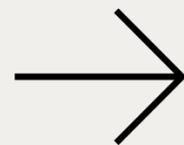






Además de nuestro compromiso con El Mobil Gourmet, hemos tenido el privilegio de impartir cursos de pizza y panadería artesanal en diferentes regiones de Chile, desde Tocopilla hasta Puerto Montt. Nos llena de alegría tener la oportunidad de compartir nuestras técnicas y conocimientos con entusiastas de la panadería artesanal en todo el país. A través de estos cursos, hemos podido promover la importancia de la panadería tradicional europea y fomentar la creatividad en la preparación de pizzas, manteniendo las bases tradicionales. Nos enorgullece poder contribuir al crecimiento y desarrollo de la industria gastronómica en Chile y esperamos seguir expandiendo nuestro alcance en los próximos años."



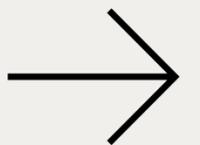


CERVEZA ARTESANAL-ESPUMANTE-VINOS



PIZZA NAPOLETANA-CARNES PREMIUM-CEVICHE -PASTELERIA

Foodie Fest nació con la intención de reunir a los amantes de la buena comida en un ambiente festivo y acogedor. Creado para celebrar la diversidad gastronómica de nuestra zona y destacar el talento de chefs y emprendedores culinarios de la provincia de Talagante, este festival busca ofrecer una experiencia única donde se puedan descubrir nuevos sabores, aprender de expertos y crear recuerdos inolvidables alrededor de la mesa. Alimentados por la pasión por la gastronomía, en Foodie Fest creemos en el poder de la comida para unir a las personas y promover la cultura culinaria. Como gestor de el Foodie Fest, la intencion es hacer que este proyecto sea anual y vaya creciendo hasta llegar a ser un mega evento regional.



PIZZA NAPOLETANA - CARNES PREMIUM - CEBICHE - CHARCUTERIA - QUESOS - PASTELERÍA - CERVEZA ARTESANAL - ESPUMANTE - VINO

EVENTO EXCLUSIVO

FOODIE FEST

TALAGANTE



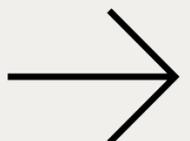
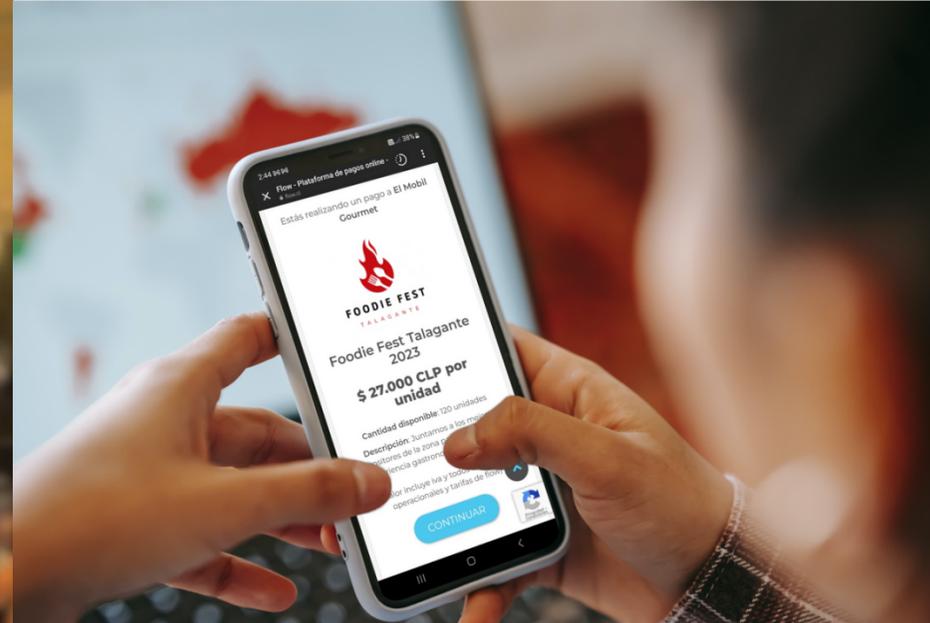
JUNTAMOS A LOS MEJORES EXPONENTES DE LA ZONA PARA QUE VIVAS UNA EXPERIENCIA GASTRONÓMICA INIGUALABLE

SABADO | 19 AGOSTO | 8PM

PASAPORTE MULTIESPACIO

AV. BALMACEDA 1940, MALLOCO

COMPRA TUS TICKETS POR INSTAGRAM @FOODIEFEST_TALAGANTE



contacto

Cristian Gomez

Chef Ejecutivo, Maestro Panadero, Pizzaiolo, principal gestor Foodie Fest Talagante

cgomez@elmobilgourmet.cl

www.elmobilgourmet.cl

@elmobilgourmet - @foodiefest_talagante

