

PEDRO ANDRES SALAZAR
+569 40526879 Salazar.pedroandres@gmail.com

Chef con 9 años de trayectoria con sólida formación culinaria y experiencia internacional en restaurante y hoteles de lujo. Destacados logros de objetivos y aperturas de proyectos, junto a habilidades de liderazgo, trabajo en equipo, Nuevas técnicas de alta cocina y dominio en inglés.

EXPERIENCIA LABORAL

Hotel de Lujo Boutique Magnolia

Ganador de premio Condé Nast como mejor hotel sudamericano en 4to lugar y 29 a nivel mundial
Chef Ejecutivo

- Desarrollo de concepto gastronómico potencializando nuevas ventas
- Desarrollo, diseño y creación de menú y carta de bares
- Líder de equipo a cargo de 11 personas, elaborando sus respectivos horarios y controles de días
- Hotel boutique de lujo capacidad de 46 habitaciones
- Velar por los mínimos costos y correcta administración y uso de materia prima dentro de la cocina
- Garantizar el cumplimiento de todas las políticas, normas y procedimientos de AA&BB
- Desarrollo de carta con técnica sous-vide, cook and chill, mejorando los estándares de calidad y productividad
- Planificación y reestructuración de equipos gastronómicos
- Formación de LAYOUT de cocina para su mejor rendimiento y capacidad
- Organización de compras y búsqueda de nuevos proveedores
- Coordinar y supervisar el buen funcionamiento de los diferentes restaurantes, bares y eventos
- Elaboración de menú de cartas corporativas
- Estructurar plan de trabajo bajo los estándares y normas, para que se almacenen adecuadamente los productos elaborados
- Reestructuración de equipo
- Dentro de los logros obtenidos bajo mi estructura fueron el premio de revista **Condé Nast** que nos consideró como mejor hotel de Chile situándonos 4to a nivel sudamericano y 29 a nivel mundial, quedando dentro de los 50 mejores hoteles del mundo según encuestas realizadas por los mismos huéspedes, evaluando nivel de atención, gastronomía, servicio, arquitectura entre otros.
- Formador de procesos para lograr los estándares de **Relais & Chateaux**, para el año 2020

Hotel Viña Santa Rita 2018

Chef de Hotel

- Desarrollo de concepto gastronómico potencializando nueva ruta del vino
- Desarrollo, diseño y creación de nuevo menú en base al costo y maridaje
- Líder de equipo a cargo de 7 personas
- Hotel boutique de lujo capacidad de 16 habitaciones
- Velar por los mínimos costos y correcta administración y uso de materia prima dentro de la cocina
- Garantizar el cumplimiento de todas las políticas, normas y procedimientos de AA&BB
- Desarrollo de carta con técnica sous-vide, cook and chill, mejorando los estándares de calidad y productividad
- Planificación y reestructuración de equipos gastronómicos
- Formación de LAYOUT de cocina su mejor rendimiento y capacidad
- Garantizar el cumplimiento de todas las políticas, normas y procedimientos de AA&BB
- Organización de compras y búsqueda de nuevos proveedores

Restaurante Margo Parque Arauco Distrito de lujo, Santiago 2017

Chef Ejecutivo Desarrollo de Proyecto y Apertura

- Desarrollo de Proyecto, diseño Y logística desde su inicio

- Formación de LAYOUT de cocina su mejor rendimiento y capacidad
- Formación del equipo de Trabajo, considerando 20 personas a cargo
- Creación de Carta y costeo con sus precios de venta
- Líder culinario; supervisar y coordina las actividades del equipo de cocina, junto con administrar turnos, horarios y responsabilidades.
- Restaurant con Capacidad para 250 pax con un ticket promedio de \$25.000 p/p
- Planificación y Reestructuración de equipo
- Desarrollo, diseño y creación de la carta menú de apertura y recetas en base a su costo, estándares, creando el concepto gastronómico con sus estandarizaciones.
- Velar por los mínimos costos y correcta administración y uso de materia prima dentro de la cocina.
- Garantizar el cumplimiento de todas las políticas, normas y procedimientos de AA&BB
- Organización de compras y proveedores
- Logros y cumplimientos de Ventas

GRAN CASINO HOTEL PUCÓN ENJOY, Pucón 2016

Chef Ejecutivo

- Líder culinario; supervisar y coordina las actividades de la brigada de cocina, junto con administrar turnos, horarios y responsabilidades.
- Manejo de sistema operativo SAP
- Restaurant a cargo Amura con capacidad para 150 pax a la carta
- Restaurant a cargo Cenit con capacidad de 250 pax a la carta
- Restaurant a cargo OVO bar & Lounge con capacidad para 80 pax
- Reporte de metas, objetivos de presupuesto y del equipo al gerente de AA&BB logrando una correcta coordinación entre sus metas de ventas y sus costos asociados
- Desarrollo, diseño y creación de nuevos menú y recetas en base al costo
- Velar por los mínimos costos y correcta administración y uso de materia prima dentro de la cocina.
- Garantizar el cumplimiento de todas las políticas, normas y procedimientos de la comida y la bebida.
- Desarrollo de carta con técnica sous-vide. Cook and chill, mejorando los estándares de calidad y productividad

LA FAMILIA DE SANTIS DE CESAR ANTONIO SANTIS, Santa Cruz 2015

Chef Ejecutivo y asesor gastronómico

- Organización y reestructuración de funcionamiento del restaurante.
- Desarrollo, diseño y creación de nuevos menús y recetas en base al costo, estándares
- Planificación y reestructuración del equipo.
- Lograr las metas de ventas propuestas por el ejecutivo mandante
- Restaurante con capacidad de 120 personas.
- Reestructuración de cartas con precios de ventas, logrando mejores resultados por el mandante
- Formación de brigada de cocina con un personal a cargo de 8 cocineros

RESTAURANTE VALLE CORRALCO RESORT HOTEL SPA, Curacautín 2013 al 2014

Chef Ejecutivo

- Desarrollo del diseño y logística del restaurante desde sus inicios.
- Formación, selección del equipo de 25 personas.
- Creación y costeo de cartas de dos restaurantes del Hotel.
- Restaurant principal a cargo con capacidad para 180 pax
- Bar principal a cargo con capacidad para 80 pax
- Selección y reunión de proveedores para la elección de los mejores productos, calidad y presentación.
- Respetar por los mínimos costos y correcta administración y uso de materia prima dentro de la cocina.

- Velar por la perfecta gestión y logística de restaurante y centro de esquí con un promedio de 160 pasajeros.
- Cafetería a cargo Zorro con Botas con capacidad de 250 pax
- Desarrollo de carta de cafetería zorro con botas en temporada alta
- Cafetería a cargo "1600" capacidad flotante de 100 pax
- Reportes de metas, objetivo de presupuesto y del equipo al gerente logrando las metas de ventas y sus costos asociados
- Desarrollo, diseño y creación de nuevos menús y recetas en base a los costos establecidos
- Velar por los mínimos costos y correcta administración y uso de materia prima dentro de la cocina
- Garantizar el cumplimiento de todas las políticas, normas y procedimientos de AA&BB
- Creación de menú acoplado al entorno y productos locales, promoviendo la gastronomía local
- Creación de menú de eventos corporativos y matrimonios para el área y departamento comercial

IL CAVALLINO RISTORANTE, Toronto Canadá, 2009 al 2013

Chef de restaurante

- Restaurante ganador del Best Italian Restaurant in Toronto 2011, Revista Magazzini.
- Creación de menú y platos del día.
- Gestión y administración de 6 personas a cargo.
- Realizar pedidos, compras y mantención de stock de productos.
- Pago a proveedores.

ANTICA OSTERIA ITALIAN FOOD, Toronto Canadá, 2008 al 2009

Sous Chef

SQUADRITTO RISTORANTE, Santiago 2007 al 2008

Chef de Partie

- Encargado de entregar las minutas y pedidos a tiempo.
- Elaborar las recetas de cocina según los estándares definidos y las instrucciones del Chef.
- Recibir y sanitizar pedidos de proveedor.

ESTUDIOS

DUOC UC SEDE PADRE ALONSO DE OVALLE, 2004 al 2006

Titulado de la Carrera de Gastronomía

PERFECCIONAMIENTO

Les Toques Blanches, 2014, 2015, 2016

Seminario Comida Chilena, DUOC UC 2004

Feria de la Cocina Chilena, 2016

Feria de la Cocina Chilena, 2015

PUBLICACIONES

<http://finde.latercera.com/viajes/hotel-magnolia-santiago-top-30/>

<http://www.planetavino.com/nueva/gastronomia/a-la-carta-58-magnolia>

Diario la Tercera

<http://finde.latercera.com/comer/hotel-magnolia-menu-santiago-centro/>

<http://www.luxnomade.com/2019/08/19/3-of-the-most-luxurious-hotels-in-chile/>

Premio Conde Nast, Mejore Hoteles del Mundo 2019

<https://www.cntraveler.com/gallery/the-best-hotels-in-the-world/amp>

Revista Chef & Hotel, Abril 2017
<http://www.chefandhotel.cl/reportajes/margo-gourmet>

Nirvino , Abril, 2017
<http://nirvino.cl/2017/03/14/%E2%80%8B-margo-sabores-elegantes-en-mall/>
<https://experiencias.wherelunch.com/2017/02/10/lo-nuevo-de-margo/>

Planeta Vino por Juan Antonio Eymin 2017
<http://www.planetavino.com/nueva/gastronomia/a-la-carta-58-margo>

El Mostrador, 2017
<http://www.elmostrador.cl/vida-en-linea/2017/01/29/sabores-de-la-ciudad-margo-en-la-apertura-de-su-segunda-casa/?v=desktop>

Revista YA El Mercurio, Octubre 2014
<http://impresa.elmercurio.com/Pages/NewsDetail.aspx?dt=2014-10-07&dtB=13-10-2014%20:00:00&Paginald=164&SupplementId=2&bodyid=0>

Planeta Vino, Mayo 2014
<http://www.planetavino.com/nueva/de-viajes/hotel-valle-corralco-familiar>

Revista Paula, Julio 2013
<http://www.paula.cl/tendencia/hotel-en-corralco/>

Publimetro, Julio 2013
https://issuu.com/publimetro_chile/docs/20130717_cl_mujeres

Lobby Chile, Noviembre 2013
<http://lobbychile.blogspot.cl/2013/11/el-hotel-y-su-gastronomia-ados-horas-de.html>

Pulso, Noviembre 2013
<http://static.pulso.cl/20131122/1855540.pdf>

IDIOMA

Inglés nivel avanzado
Italiano nivel intermedio hablado y escrito

OTROS

Nivel avanzado: Windows, Microsoft Office
Nivel medio: Sistema SAP BusinessOne
Manejo de Buenas Prácticas de Manufactura de Alimentos

RECOMENDACIONES

Francisca Hevia coaching profesional Hotel Magnolia +569 90247121
Pablo Alvarez Zavala Chef Ejecutivo y Desarrollo de Proyectos Hoteleros, +569 97373155
Erik Samsing Gerente General CGH, +569 99198614
Jimmi Ackerson Gerente General Hotel Valle, Corralco +569 96790672
Cesar Antonio Santis Dueño Restaurant La Famiglia +569 82296222
Enrique Bascur Socio Director General Hotel Valle Corralco Office: [+1\(646\) 885-0409](tel:+16468850409) New York