

PEDROSO IGNACIO

CHEF



SOBRE MI

Profesional gastronómico con sólida experiencia en cocina caliente, especializado en pizzas, pastas, carnes y pescados. A lo largo de los últimos años, he trabajado como chef de partida, cocinero y jefe de cocina en restaurantes, hosterías y emprendimientos propios, destacándome en la planificación de servicios, organización de comandas, coordinación de equipos y atención a proveedores.

Cuento con formación técnica completa obtenida en instituciones reconocidas como la Academia Culinaria Argentina y el Instituto Gastronómico de las Américas. Me caracterizo por la eficiencia en servicios de gran volumen (más de 300 cubiertos por turno), el compromiso con la calidad y el dominio de herramientas modernas de gestión culinaria. Apasionado por la innovación en sabores y técnicas contemporáneas, me mantengo en constante actualización profesional. Tengo disponibilidad inmediata, documentación al día y excelente predisposición para trabajar en equipo y asumir nuevos desafíos.

Argentino amante de la carne asada.



Alicante, España



+34 604 14 22 15



pedrosognacio@gmail.com

CURSOS

Sushi (Lycée - CABA)
Chocolatería y bombonería (Lycée - CABA)
Diseño, elaboración, costeo de recetas y manipulación de alimentos (IMG)
Gestión gastronómica
Manipulación contemporánea (C/ Gonzalo Dacovich)
Pizza al molde contemporánea (C/ Gonzalo Dacovich)
Pizza al estilo napolitana contemporánea (C/ Gonzalo Dacovich)

EXPERIENCIA PROFESIONAL (ÚLTIMOS 6 TRABAJOS)

(2024 - 2025) Chef de Partida / Jefe de Cocina

Moon Ski S.A. HOSTERÍA DEL CERRO y PLAZA OERTLE - Cerro Catedral, Río Negro

- Producción para centro de ski y hostería
 - Despacho: 300 cubiertos por turno
 - Atención a proveedores
 - Producción de línea caliente (2 cocinas y comandas a cargo)
- ☎ Referencias: Héctor Alejandro Gutiérrez 2944622757 (Jefe)
Matías Del Mastro 115483592 (Dueño)

Mar-Abr-May 2024 Cocinero

BRANDY - Olavarría, Buenos Aires

- Producción de pizzas
 - Despacho: horno (200 cubiertos)
- ☎ Referencias: Diego Cipres 2284320042 (Dueño)

Verano 2023/2024 Chef de Partida / Jefe de Cocina

CÍRCULO LOS AMIGOS - Miramar, Buenos Aires

- Producción de salsas, carnes, pescados y mariscos
 - Comandas (más de 100 cubiertos por turno)
 - Atención a proveedores
- ☎ Referencias: Yasmin Prieto 2266531553 (Dueña)

(2023 - 2024) Parrillero

La Rueda - Olavarría, Buenos Aires

- Despostar media res
 - Parrilla a leña
 - Asador a la llama
 - Despacho para salón y delivery
- ☎ Referencias: Fermín Farías 2284728052 (Jefe de cocina)

Verano 2022/2023 Jefe de Cocina

LA FONDA DE GUILLERMINA - Arenas Verdes, Buenos Aires

- Producción de pastas, pescados y mariscos
 - Atención a proveedores
 - Comandas y despacho (más de 100 cubiertos por turno)
- ☎ Referencias: Julio Rodríguez 1163926065 (Dueño)

(2022 - 2023) Jefe de Cocina / Propietario

VALHALLA - Olavarría

- Producción de nueva receta de pizza a la piedra
- Atención a proveedores
- Pizzería

EDUCACIÓN

2019/2020 - La Plata, Argentina

🎓 Chef Manager

Academia Culinaria Argentina "IMG"

2017 - La Plata, Argentina

🎓 Cocinero Profesional y Alta Cocina

IGA

IDIOMAS

Español: Nativo

Inglés: Medio

Italiano: Básico