

Experiencia Profesional

Chef Federico A. López

nextel (998) 185 32 75 OF. 998 8984612/13

Experiencia Laboral

Febrero 2005 Socio fundador en el concepto Event Solutions y Gourmet Events;
a la fecha compañías especializada en la realización y planeación de Eventos, Catering
especializado y Banquetes de alto nivel en la península de Yucatán.

Clientes Actuales:

- EXTRAORDINARY EVENTS: Custom Made events
- SOLEN Soluciones en Entretenimiento: CEMEX, NEXTEL, TORRE EMERALD, PAULINA RUBIO, Eventos Sociales
- SPECTACULAR EVENTS: bodas y eventos Sociales en cancu
- CELEBRACION: Bodas y Eventos sociales en cancu y rivera maya.
- ROYAL TABLE: Coparticipación en eventos entre los mas Importantes PGA MAYAKOBA y eventos en Mk Bleu
- Inauguración y concierto PASEO CANCUN.
- Inauguración Terminal 3 Aeropuerto Internacional de cancu y Proveedor de alimentos y bebidas Terminal FBO
- Inauguración tienda PROEPTA.
- DMC Tropical Incentives
- DMC IVI
- DMC y Organizadores de eventos de cancu y Rivera Maya
- Eventos Sociales en General, lanzamientos de mercadotecnia.

Marzo 2005 Creación del Concepto Taller Gourmet y Gourmands y Gourmets, taller
a la fecha especializado en clases de cocina amateur, capacitación y asesorías
profesionales para hoteles y restaurantes.

Clientes:

- UNILEVER DE MEXICO
- GRUPO HERDEZ
- CHOCOLATES TURIN
- NESTLE FOOD SERVICES
- USMEAT EXPORT FEDERATION

- Enero 204 a la fecha Socio, Director General de la empresa de asesoría y consultoría gastronómica, Culinary Performance consultores.
- Diciembre 2001 Dic.2003 Chef asesor y responsable del montaje, apertura y manejo de operación de la cocina de banquetes del Hotel Sheraton centro Histórico, Cd de México.
- Febrero 2003 Productor y director de la sección de gastronomía para el programa 100% Octubre 2003 Mujer, producido para cablevisión por PCTV logrando 100 programas.
- Enero 1998 Chef Corporativo de Banquetes del Grupo Ambrosia del Bosque*
 Diciembre 2003 Miembro del Consejo de Administración y operativo Grupo Ambrosia del Bosque.
 Responsable corporativo de alimentos y bebidas.
 *Creación de menús, cartas VIP, creación de nuevos proyectos gastronómicos , entre los que destacan:
 Fundador del Concurso del Joven chef Mexicano
 Fundador de Revista Gastronómica de México.
 Fundador de la Agenda de la Alta gastronomía en México.
 Fundador de La Asociación Gastronomita de México
- Sep 1996 Director General y fundador del Centro Culinario de México A.C. (Ambrosia)
 Diciembre 2003. Departamento: Escuela de Cocina Banquetes Ambrosia S.A. de C..V.
 Encargado de la creación del concepto de escuelas profesionales de Ambrosia.
- Feb 1996 Chef Ejecutivo y jefe del comedor ejecutivo para la Compañía Nacional de
 Sep 1996 Subsistencias Populares, Dirección General, CONASUPO
- Marzo1993 Chef Ejecutivo y Catering Coordinador Banquetes Nekane S.A. de C.V.
 Feb 1996 Actividades:
 - Proyecto del desarrollo de la división de servicio a domicilio
 - Crear menús, planeación de costos, gastos, ventas y control de inventarios
 - Ventas y operación
 - Capacitación para el personal de cocina en el área fría, caliente y pastelería.
 - Incrementar el Punto de Equilibrio
- Enero1994 Instructor de cocina en el área fría y caliente
 Julio 1996 Universidad del Claustro de Sor Juana, México D.F.
 Profesor en la Escuela Ambrosia del Bosque ,Cursos de Educación Continua
- Julio 1992 Sous Chef Ejecutivo y Chef de pastelería
 Marzo 1993 Hotel Casa Palacio Carmona, Sevilla, España
 Responsable de la operación del restaurante
- Sept, 1988 1er Entrenante Culinario Hotel Nikko Mexico : realizando jornadas de 14 hr.
 Dic. 1990 X 6 días en los restaurantes Les celebrities, Benkay, Teppan grill, cocina Jardín, Banquetes, Room service, y pastelería

Diplomas y Logros Personales

- Abril 1992 Diploma SALUTE TO EXCELLENCE, Estudiante con Honores Culinary Institute of America. 1992 por la Fundación Educativa de la Asociación Nacional de Restaurantes de Norteamérica, USA Restaurant Hotel- Motel Show, Chicago, Ill. US
- Sep. 1995 Invitado por la Secretaría de Turismo para ser chef representativo en el Tour de Promoción en Latinoamérica en : Brasil, Argentina, Perú, Chile y Colombia.
- Sep 1996 Fundador del movimiento de escuelas de gastronomía en México con la creación de diplomados basados en cuatrimestres y pionero en los diplomados basados en prácticas profesionales.
- Marzo 1999 Miembro de la mesa editorial del Periódico Reforma en la sección “Buena Mesa”
- Nov. 2000 Miembro de la revista gastronómica “Chef a Chef” #9 editada por Nestlé Food Services y recibiendo la portada como la mejor fotografía
- Enero 2001 Recibió la certificación de competencias laborales en las normas oficiales **“Coordinación y supervisión en la preparación de alimentos y bebidas. “Coordinación y supervisión del Servicio de Mesa Nivel 3.** Por el Organismo regulador CONOCER.
- Octubre 2002 Invitado por la oficina cultural de México en España para realizar el festival de la nueva cocina mexicana en el palacio de las Bellas Artes en Madrid, España.
- Octubre 2003 Invitado a cocinar la cena de gala “clausura” del festival Gourmet New world Food and wine festival en San Antonio Texas, USA.
- Nov. 2003 Chef invitado en el restaurante River café de puerto vallarta ,Jal. Durante el 9º Festival Internacional de Gastronomía.
- 2003 Participación en el proyecto de Gustus lab y el comité de cata seleccionado para día 7 para el rescate y promoción de los vinos y la cocina mexicana, sesiones de cata publicadas por el semanario Dia 7 ejemplar 141 de circulación Nacional.
- Agosto 2004 Promotor del movimiento “Slow Food” para nombrar patrimonio de la Humanidad a la cocina mexicana por la UNESCO.

2005 y 2006 Invitado y nombrado por El Sr. Carlos Slim Director General de Sanborns hermanos, como uno de los 12 mejores chefs de México, para su festival gourmet en la republica mexicana

Presente Invitado como jurado en diferentes concursos nacionales, ha dado conferencias a Estudiantes y Profesionales de la gastronomía en todo el país y es parte del nuevo movimiento de chef mexicanos.

Preparación Académica Profesional

- 2003 Organizador y participante en el Curso Evaluación del Aprendizaje, impartido por la Doctora Ana Stefanovich en el Centro Culinario de México.
- 2000 Curso “Brigadas Básicas de Integración en Emergencias y Protección” Por Unidad Nacional de Capacitación y Adiestramiento
- 1999 Diploma de Honor Rotisseur, Rotisserie León Labroche, Paris, France
- 1999 Actualización en Técnicas de Cocina Francesa impartida por Cordon Blue de París en México, D.F.
- 1998 Curso de Actualización en Contabilidad para No Contadores. Por ITAM, México, D.F.
- 1998 Taller de Calidad Total e Improvisación Continua. Impartido por Marcela Benacini y asociados, México D.F.
- 1998 Taller de Habilidades Directivas, impartido por García Cardiell y Asociados S.C., México D.F.
- 2001 Curso “Dirección de Seguridad y Servicio en Habilidades” e “Higiene en Servicio de Alimentos” México D.F.
- 1996 CE Curso “Actualización para Educadores Culinarios” Por Culinary Institute of America, Greystone Cellars. Napa Valley, California E.U.A.
- 1997 CE Curso “Estilo Clásico de Panadería” Por Culinary Institute of América, Greystone Cellars. Napa Valley, California, E.U.A.
- 1995 CE Curso “Banquetes y Operación y Servicio a domicilio Por la Ibero

1991 – 1992 Diploma de Profesional Asociado en Estudios Ocupacionales
Área: Artes Culinarias.

The Culinary Institute of America, Hyde Park, New York
Programa de estudio: Artes Culinarias. Programa de 21 meses
Graduación: **26/06/1992**

1986 – 1989 Educación Superior
Área Económico –Administrativa
Universidad La Salle, Benjamín Franklin
México, D.F.

1985 Curso en Comunicación Social
Instituto de Filosofía Aplicada (Dianética)

Actividades Extracurriculares

- Fundador del Grupo Chocolate A.C.
- Miembro Rotisseur, Confrerie de la Chaine des Rotisseurs desde 1992.
- Editor de la Sección de Gastronomía en la revista GASTRONÓMICA DE MÉXICO
- Miembro de Honor de Toque Blanc Mexico
- Miembro fundador de la Asociación Gastronómica de México A.C.
- Miembro del Comité Organizador de Jóvenes Gourmet de México
- Presidente Sociedad de Gourmets C.I.A., 1990- 1992
- Miembro de Ice Club C.I.A. 1990- 1992
- Miembro de Epicúreos de Vino C.I.A. 1990- 1992
- Vicepresidente del Consejo General, comité de honor y justicia de la Universidad la Salle (1988 – 1989)
- Vice-Presidente del consejo estudiantil de la Universidad La Salle (1986 – 1987).

Oficina:
Taller Gourmet
Av. Sunyaxchen 64-B
Mza 6 Smza 25 Cancún Qna, Roo
Nextel (998) 185 3275 62*178733*4