

Martin Alegre
Im Chramen 1
CH-8712 Stäfa

Mobile +41 76 571 01 81
Email: martinalegre.gastronomia@gmail.com
Social Networks:  



CURRICULUM VITAE

Koch der internationalen Küche, Chef de Cuisine, Chef de Partie,
Event-Catering & Eventorganisation, Kochdozent

PERSÖNLICHE DATEN

NAME: Ignacio Martin Alegre
GEBURTSORT UND -DATUM: Geburtsort Salta (Argentinien), 20.01.1981
NATIONALITÄT: Italienische und Argentinische Staatsbürgerschaft
ZIVILSTAND: Ledig
INTERESSEN: Gastronomie, Food Styling, fremde Kulturen,
Einrichtung/Design, neue Herausforderungen

WEBSITE & SOCIAL NETWORKS

WEBSITE: martinalegrecatering.com
INSTAGRAM: [martin_alegre_chef](https://www.instagram.com/martin_alegre_chef)
FACEBOOK: [facebook.com/MartinAlegrechef](https://www.facebook.com/MartinAlegrechef)

Martin Alegre
Im Chramen 1
CH-8712 Stäfa

Mobile +41 76 571 01 81
Email: martinalegre.gastronomia@gmail.com
Social Networks:  

KURZPROFIL

- BERUFSERFAHRUNG:** 14 Jahre in der Gastronomie als Koch/Chef und Inhaber diverser Restaurants und Bars
- HAUPTMERKMALE:** Planung und Organisation von Event-Caterings
Zubereitung von internationalen Speisen
Spezialisierung: argentinische Küche, Sushi, ausgewogene und kreative Ernährung, vegetarische Küche
- AUSBILDUNGEN:** Diplomierter Chef de cuisine, IGA Instituto Gastronómico, Salta (Argentinien)
- SPRACHEN:** Englisch, Italienisch, Spanisch, Deutsch

BERUFSERFAHRUNG

- Seit 2009 **Selbstständiger Koch/Chef Freelance**
- Planung und Organisation von Event-Caterings
 - Zubereitung von internationalen Speisen
 - Spezialisierung: argentinische Küche, Sushi, ausgewogene und kreative Ernährung, vegetarische Küche
- 2020 - aktuell **Chef de Partie, Restaurant Dieci Rapperswil, Zürich, Schweiz**
- Mise en Place
 - Zubereitung von internationalen Speisen
- 2019 **Chef de Partie, Churrasco Steakhouse & Bar, Zürich, Schweiz**
- Mise en Place
 - Zubereitung von internationalen Speisen
- 2019 **Chef of the Sushi station, Winemaker Festival Hotel du Lac 5***
Vevey, Schweiz (temporär)
- Zubereitung von Sushi
 - Stellvertretender Chef
- 2019 **Chef de Partie Restaurant Samigos, Zürich, Schweiz (temporär)**
- Mise en Place
 - Zubereitung von internationalen Speisen

- 2018 **Event-Catering, Chef de Partie**
Catering Schloss Rapperswil, Schweiz
- Planung und Organisation von Event-Caterings
 - Zubereitung von internationalen Speisen
- 2017 – 2018 **Kochdozent in den folgenden Programmen im Bereich soziale Entwicklung und Gesundheit**
Ministerium Entwicklung indigene Bevölkerung, Salta, Argentinien
- Argentinische Küche
 - Sushi
 - Ausgewogene Ernährung
 - Glutenfreie und laktosefreie Ernährung
 - Pastas und Saucen
 - Vegetarische Küche
 - Konservierungstechniken
- 2016 – 2018 **Moderation von TV-Kochsendungen in Salta, Argentinien**
- Moderation diverser gastronomischer Kochsendungen im TV und Radio. Die entstandenen Videos sind auf meiner Facebook Fanpage und auf YouTube zu finden.
 - Kreation von eigenen Rezepten und Veröffentlichung in einem gastronomischen Magazin «ABC»
- 2016 – 2018 **Inhaber und Chef des Cafés Mitre Resto Bar in Salta, Argentinien**
- 2015 – 2016 **Inhaber und Chef des Restaurants Pacco Meralgo, in Salta, Argentinien**
- 2014 – 2015 **Chef de Partie im Hotel Maya Brick, Playa del Carmen, Mexiko**
- 2012 - 2013 **Chef de Partie im Restaurant & Bistro Novecento Briel, Miami, USA**
- 2010 - 2011 **Inhaber der Bar Infierno Grande in Salta, Argentinien**
- 2009 - 2010 **Chef de Cuisine argentinischer Küche im Restaurant Chente in Salta, Argentinien**
- 2007 - 2008 **Küchenhilfe in einem italienischen Restaurant in Torino, Italien**
- 2005 - 2007 **Küchenhilfe im Restaurant Fresco in Barcelona, Spanien**
- 2002 - 2005 **Kellner in der Bar Arriba y Abajo in Barcelona, Spanien**

AUS- UND WEITERBILDUNG

2019	Ausbildung Ayurvedische Küche , PREM, vivir en Yoga (Ausbildungsstätte), Salta, Argentinien
2018	Zertifikat für peruanische Küche , Institut SISE, Lima, Peru
2017	Nationaler Wettbewerb für Chef de cuisine , Gastronomischer Hotelbetriebsverband, Salta, Argentinien
2015	Ausbildung für regionale Küche , Fundacion Roberto Romero (Ausbildungsstätte), Salta, Argentinien
2014	Ausbildung für thailändische Küche , Bangkok, Thailand
2013	Ausbildung für indische Küche , Udaipur, Indien
2010	Ausbildung für kreative Küche , IGA, Gastronomisches Institut Argentinien Salta, Argentinien
2010	Ausbildung für molekulare Küche , IGA, Gastronomisches Institut Argentinien, Salta, Argentinien
2009 – 2010	Diplomierter Chef de cuisine , IGA Gastronomisches Institut, Salta, Argentinien
1999	Ausbildung als Business Planer , Universidad Catolica de Salta, Cafayate, Argentinien
2007	Tourismus und Gastronomie , Universidad Catolica de Salta, Argentinien

SPRACHEN

ESP	Muttersprache
IT	sehr gute Kenntnisse (in Wort und Schrift)
EN	sehr gute Kenntnisse (in Wort und Schrift)
FR	gute Kenntnisse (in Wort)
DE	Grundkenntnisse

PC-KENNTNISSE Sehr gute PC-Kenntnisse (gängige MS-Office Programme)

REFERENZEN Auf Anfrage