

# Sebastián Martinez Chittaro

## Cocinero

Tronador 2679 2°B Capital Federal  
Buenos Aires / Argentina  
Celular: 15-4-945-5563  
Email: chitatrip@hotmail.com

## ESTUDIOS CURSADOS Y SEMINARIOS

### PRIMARIO

Colegio San José (Bs. As.)

### SECUNDARIO

Instituto Argentino Integral (Bs. As.)

### TERCIARIO

Instituto Argentino Gastronomía 1996

### CURSO de Cocina Thaiandesa

Monastery Restaurant (Koh Phangan) (Thailandia)

### SEMINARIO EL BULLI "EL BULLI" 2004

Barcelona España (Aula Chocovic)

### SEMINARIO "LONDRES" SAN SEBASTIAN GASTRONOMIKA 2013

Palacio Euskal. San Sebastian, España

## EXPERIENCIA LABORAL

### 2014

**CHEF PRIVADO** (Temporada verano 2014)  
Ibiza, España

### 2011/14.

**ASIA DE CUBA RESTAURANTE - Cocina oriental e internacional.**  
Olga Cossentini 751 - Tel: 48941328 / 1329  
Cargo: (Chef Ejecutivo)

### 2010/2012

**Cuk 3 - Catering & Laboratorio de cocina.**  
Niceto Vega 5560 - Tel: 4776-8117  
Cargo: (Chef Ejecutivo)

### 2008/10

**ASIA DE CUBA RESTAURANTE - Cocina oriental e Internacional.**  
Olga Cossentini 751 - Tel: 48941328 / 1329  
Cargo: (Chef Ejecutivo)

### 2005/07

**AZUL PROFUNDO RESTAURANTE** Cocina Internacional  
Av. del Libertador 310 Capital Federal Tel: 43122910  
Cargo: (Chef Ejecutivo) 3 sucursales

### 2005/06

**RUMI RESTAURANTE - Cocina Internacional**  
Figueroa Alcorta y Pampa - Capital Federal - Tel: 47821398  
Cargo: (Chef Ejecutivo)

### 2004/05

**ASIA DE CUBA RESTAURANT** Cocina Oriental e Internacional  
Olga Cossentini 751 Tel.: 4-894-1328 / 1329  
Cargo: (Chef Ejecutivo)

### 2003

**ROSSATO RESTAURANTE** Hotel Fiesta Americana  
Carretera transpeninsular Baja California Sur (Los Cabos) México  
Cargo: (Chef/Gerente De Restaurante de Especialidades)

### 2001/02

**ASIA DE CUBA RESTAURANT** Cocina Oriental e Internacional  
Olga Cossentini 751 Tel.: 4-894-1328 / 1329  
Cargo: (Chef Ejecutivo)

### 2000

**TOMASSINO RESTAURANT** Cocina Italiana e Internacional  
Gorostiaga y Sold. Capital Federal  
Cargo: (Chef Ejecutivo)

### 1999/2000

**TANTRA RESTAURANT** Cocina Oriental e Internacional  
Dorrego y Libertador Capital Federal  
Cargo: (Jefe de cocina )

### Mar/1999

**RESTAURANT MONASTERY** Tradicional Thai Food  
(Koh Phangan) (Tailandia)  
Cargo (Cocinero)

**1998/99**

**SCANDALSS / RENDEVOUZ** French Restaurants & Inter.  
Kitchen  
Miami/Flo U.S.A. 1446 Ocean Drive. Tel.: 001-305-5343797  
Cargo: Cocinero (carnes, pescados)

**1998**

**PIAZZOLA** Restaurant Argentino  
4 Street Ocean Drive Miami Beach / Flo U.S.A.  
Cargo: Cocinero

**1997/98**

**AZUL PROFUNDO** Restaurant y Sushi (Cocina internacional).  
Bs. As. Argentina. Tel.: 4-778-0399  
Cargo: Cocinero (carnes, pescados, pastas y appetizers).

**1997**

**CHOLILA** Restaurant (Cocina Internacional)  
Puerto Madero Bs. As. Argentina. Tel.: 4-315-6200  
Cargo: Cocinero (carnes, pescados y pastas).

**1996/97**

**T.G.I. FRIDAY** Restaurant  
Puerto Madero Bs. As. Argentina. Tel.: 4-342-9636  
Cargo: Cocinero (Tex Mex, pastas, appetizers).

**1996**

**SHERATON HOTEL & TOWERS**  
Bs. As. Argentina. Tel.: 4-318-9000  
Cargo: Trainee (Buffet Froid)

**ASESORAMIENTOS Y APERTURAS:**

**2015**

**RESTAURANTE CLUB SAN FERNANDO**  
9 de Julio 1646, 1646 San Fernando, Buenos Aires  
Diseño y desarrollo de la cocina, menú e instrucción de cocineros para su apertura

**2014**

**BARRANCAS DE ALVEAR**  
Alvear y el río, Martínez  
Diseño y desarrollo de la cocina, menú e instrucción de cocineros para su reapertura

**2013**

**RESTAURANTE MONTANA-** Cocina americana  
Carlos Casares 1177. Castelar. Buenos aires.  
Diseño y desarrollo de la cocina, menú e instrucción de cocineros para su apertura

**2012**

**RESTAURANTE FINCA DON HECTOR**  
Avenida del puerto 245. Nordelta  
Diseño de cocina

**2012**

**RESTAURANTE AZUL PROFUNDO SUC SAN ISIDRO**  
Avenida Segundo Fernández 78  
Diseño y desarrollo de la cocina, su menú e instrucción de cocineros para su apertura

**2008**

**DOVER RESTORANTE -** Cocina Internacional  
Juan Díaz de Solís y Paraná - Martínez - Tel: 4733-3633  
Diseño y desarrollo de la cocina, su menú e instrucción de cocineros para su apertura