



Fecha de nacimiento: 26/06/1971

Teléfono: 680 339 214

Blog: <https://lacocinaderoberto.wordpress.com/>

LOGROS

- Subcampeón Nacional concurso de tapas en San Sebastian- Kursaal (2002)
- Premio a la originalidad de plato en el Certamen Gastronómico Aragonés (2004)
- Coautor del libro de "La Cocina del Aceite de Oliva del Bajo Aragón" (2010)
- Colaborador Gastronómico para Aragon TV
- Colaborador Gastronómico en Onda Cero
- Participante en el salón Gourmet de Madrid como representante del producto aragonés (2013)
- Aula taller de la Borraja en el aula de "La Boquería", colaborando con "Pon Aragón En Tu Mesa"(2014)
- Desarrollo de tres eventos en Florida (Tampa/Miami/Wellington) exportando la cocina española y aragonesa (2016)
- Seleccionado para el Libro de Oro De La gastronomía Aragonesa (2016)
- Primer premio a la Tapa Original en el concurso de tapas de Zaragoza y Provincia en el 2016, con "El Desván" Gastrobar (2016)
- Expositor en "La Fancy Food" de Nueva York como Chef Corporativo de la marca Aragonesa de "Encurtidos Amanida"(2017).

ESTUDIOS

- B.U.P: Bachiller Superior, I.P. Goya, Zaragoza
- F.P. Técnico Especialista De Hostelería y Turismo, I.F.P., Miralbuena, Zaragoza
- Continuo desarrollo de cursos formativos específicos de cocina: Alimentación en colectividades/Manipulación de alimentos/Cursos formativos de pescados, tratamiento de carnes, despieces y cocinados/ Cocina al vacío/Cocina dulce y del chocolate

EXPERIENCIA COMO CHEF

- Contrato en prácticas Restaurante Caball (Tax Hostelería)
- Cocinero Restaurante "Asador Figón": Especialización cocina aragonesa, desarrollo de menú del día y carta. Desarrollo de grandes celebraciones y eventos
- Cocinero Restaurante "Las Lanzas S.L.": Alta carta, producto temporada y banquete especializado
- Cocinero restaurante "Sotero S.L"
- Jefe de cocina Alta Taberna "Los Zarcillos": Especialización en tapas de vanguardia, de alto diseño y elaboración
- Jefe de cocina "Servicios Renovados de Alimentación S.A": Especialización en cocina de colectividades, normativas y procesos higiénicos
- Jefe de cocina "La suite"(Tierra augusta S.L.):Cocina de vanguardia y estacionalidad
- Jefe de cocina "La Ciudad Del Infinito"(Carpobrotus S.L)
- 2º de Cocina en "Complejo hostelero Torreluna":Desarrollo de carta de temporada, carta de temporada y técnica de vacío
- Jefe de cocina "Blasón Aragonés":Alta taberna con especialización en marisco y producto fresco de temporada
- Jefe de cocina restaurante "El Trago": Desarrollo de departamento I+D; Aplicación de últimas técnicas de vanguardia; Estudio de aditivos alimenticios y aplicaciones; Desarrollo de menús degustación de última tendencia gastronómica; Carta de vanguardia y cocina fusión
- Copropietario y jefe de cocina del Gastrobar "El Desván", desarrollando cocina actual con base tradicional, adaptada tanto en comedor como en zona de tapa selecta
- Chef corporativo de la marca "Amanida"
- Actualmente Jefe de Cocina "Restaurante Nela"

EXPERIENCIA DOCENTE

- Ponencia y demostración sobre productos aragoneses (Borago, Uva Nocturna y Aceite Olivalia) en "Gourmet Madrid 2013"
- Aula taller en "La Boquería" sobre la borraja en colaboración de "Pon Aragón En Tú Mesa" 2014
- Curso impartido en Ibercaja-Zentrum , sobre la reconversión de platos tradicionales en platos de vanguardia, 2014
- Curso impartido en Centro Municipal El "Tranvía", sobre Cocinas del Mundo, 2017
- Curso-taller sobre el estudio y preparaciones sobre el Pescado y Marisco, en colaboración con Pescadería Especializada Saturnino, 2016
- Curso sobre Km.0 en La Feria Gastronómica del Campo De Belchite, 2014 y 2015
- Cursos impartidos en la Comarca de Belchite sobre Pastelería Básica, 2015
- Curso-taller de la Cocina Española/Aragonesa en EE.UU.(Tampa, Miami, Wellington) 2016
- Chef Corporativo de la firma Aragonesa de Encurtidos Amanida, en La Fancy Food 2017 en New York
- Profesor en FASE: Curso sobre Caza, setas y trufas