

# NICOLÁS GARAY

## CHEF PROFESIONAL Y PASTELERO



11-4078-8633



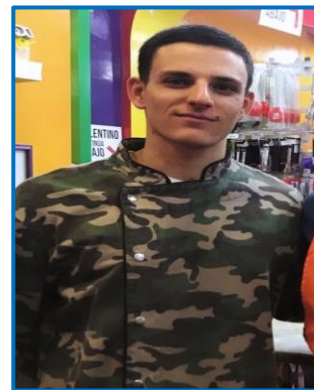
garay.nicolass@gmail.com



Bulnes 1986, C.A.B.A.



25/09/1998



### ESTUDIOS

- ✓ **Chef Profesional y Pastelero con conocimientos en chocolatería** - Escuela de Cocina Mausi Sebess  
Recibido en el 2019.
- ✓ Colegio secundario: Brick Towers College  
Bachillerato bilingüe con orientación en Humanidades y Ciencias Sociales - Egresado en el 2016.



### EXPERIENCIA LABORAL

- ✓ **Frank's Bar** - Arévalo 1445, Palermo  
Puesto: Ayudante de cocina  
Tarea: Producción de entradas, platos principales y postres.  
Referencia: Sebastián Supital (Jefe de cocina) 11-5735-5717.  
Noviembre 2018 - Actualidad
- ✓ **Codeland Chocolates Premium** - Clases de Chocolatería  
Puesto: Ayudante  
Tareas: Templado y realización de bombones rellenos.  
Referencia: Christian Giugni 11-4054-6933  
Mayo 2019
- ✓ **The Bakery Garden** - Agora 3, Pilar  
Puesto: Cocinero.  
Tareas: Producción de pastelería y menú del día.  
Referencia: Carlos (Dueño) 11-3096-2708.  
Mayo 2018 - Diciembre 2018 (8 meses)
- ✓ **Naná Restaurant** - Hipólito Irigoyen 499, Vicente López  
Puesto: Cocinero  
Tareas: Despacho de merienda y pastelería (elaboración de mesa dulce y postres), cena de personal.  
Referencia: Bruno Dacosta (Jefe de cocina) 11-3279-2334.  
Octubre 2017 - Marzo 2018 (6 meses)



### OTROS CONOCIMIENTOS

- ✓ Idiomas: inglés - nivel CAE (Certificate in Advanced English - Cambridge).
- ✓ Curso de Fermentación (yogur, encurtidos, hidromiel, chucrut, kombucha, kimchi, sriracha, vinagre y sidra) - Martin Russo en SALÚ.

### OTROS DATOS DE INTERÉS

- ✓ Vehículo propio, disponibilidad para viajar.