



## DATOS PERSONALES

**Nombre:** EDWIN RODRIGUEZ GARCIA  
**Domicilio:** Madrid - España  
**Móvil:** +34 637585472  
**Correo electrónico:** [contacto@edwinrodriguezgarcia.com](mailto:contacto@edwinrodriguezgarcia.com)  
**Web:** [www.edwinrodriguezgarcia.com](http://www.edwinrodriguezgarcia.com)  
**Redes Sociales:**  <http://www.facebook.com/chefedwinrodriguezgarcia>  
 [https://twitter.com/EdwinRG\\_Chef](https://twitter.com/EdwinRG_Chef)  
 [http://instagram.com/edwinrg\\_chef](http://instagram.com/edwinrg_chef)  
 EdwinRG\_Chef

## EXPERIENCIA PROFESIONAL ESPAÑA

### **Chef Sodexo Prestige España (Actualmente)** <http://www.es.sodexoprestige.com>

Sodexo Prestige es la Marca internacional reconocida por la realización de servicios de alta restauración de lujo y Fine Dining así como eventos que van desde campeonatos deportivos internacionales de referencia, hasta importantes reuniones de negocio y grandes espectáculos. Proyecto realizado junto a Pepe Rodríguez Rey.

#### **Actividades principales:**

- ❖ **Asesoramiento y elaboración de Cartas** para Ciudad Financiera del Banco Santander y Museo Nacional del Prado.
- ❖ **Resident Chef en grandes eventos** como Casa Decor y el Torneo Internacional de Polo en Santamaría Polo Club (Sotogrande - Cádiz), haciéndome responsable de "The azotea" y Palenque Restaurante Pop Up respectivamente.

### **Asesor Culinario Programa "Mi madre cocina mejor que la tuya" (2014)** [www.cuatro.com](http://www.cuatro.com)

El canal de televisión Cuatro, de Mediaset España, pone en marcha el nuevo programa en el que madres e hijos prepararan juntos una de sus recetas tradicionales. En cada concurso dos madres, con sus respectivos hijos, se enfrentarán y cocinarán una de sus recetas. Proyecto realizado junto a Sergio Fernández, chef y presentador del programa.

#### **Actividades principales:**

- ❖ **Asesoramiento y preparación de las madres concursantes.**
- ❖ **Planeación y control de preparaciones, ingredientes y menaje de cocina.**

### **Asesor Culinario Escuela MasterChef (2013)** [www.escuelamasterchef.com](http://www.escuelamasterchef.com)

La Escuela MasterChef **acerca la gastronomía** y los conocimientos culinarios a los amantes de la cocina. Es una iniciativa única y **novedosa** ya que España ha sido el primer país en ofrecer esta **plataforma online** dirigida a principiantes y expertos de la cocina. Proyecto realizado junto a **Jordi Cruz** y Picboard 2000 [www.picboard2000.com](http://www.picboard2000.com)

#### **Actividades principales:**

- ❖ **Diseño del plan de estudios de la Escuela virtual: 175 lecciones**, divididas en 12 áreas temáticas, con las que se aprenden técnicas culinarias, la correcta utilización de los utensilios, la terminología gastronómica, el cuidado de los alimentos y la preparación de platos típicos.
- ❖ **Acompañamiento y preparación de los cocineros profesores de la Escuela:** como Jordi Cruz, Pepe Rodríguez, Samantha Vallejo, Sergio Fernández, Fabio Morisi, Alejandro Alcántara, Pepe Gorines, Alberto Tabernero, Felipe Serrano y Teresa Gutiérrez, entre otros.
- ❖ **Alistamiento de ingredientes y ejecución de las recetas** impartidas junto con los cocineros profesores de la Escuela.



### **Segundo Jefe de Cocina en Fuentepizarro (2012) [www.fuentepizarro.com](http://www.fuentepizarro.com)**

Fuentepizarro es un **grupo especializado en la organización y gestión de eventos** tanto de carácter social como empresarial. Lo conforman **cuatro áreas de negocio**: Eventos Sociales/Bodas, Eventos de Empresa, Restauración & Catering y Hotelería.

#### **Funciones principales:**

- ❖ Acompañamiento al Jefe de cocina en la dirección de la cocina y el personal, responsable del seguimiento de las preparaciones en cuanto a sabor y presentación, realización de pedidos y control de merma e inventarios. Proyecto realizado junto a Pepe Rodríguez Rey y Antonio Canales.

### **Jefe de Cocina en Restaurante Vivir El Vino (10/2008 - 03/2012) [www.vivirelvino.com](http://www.vivirelvino.com)**

Vivir el Vino El Restaurante, desde la apertura hasta su cierre, fue una apuesta por una fórmula totalmente novedosa, dirigida a un amplio espectro de público. Una verdadera oportunidad para degustar, conocer y disfrutar en el mundo del vino y la gastronomía de alta calidad.

#### **Funciones principales:**

- ❖ Responsable del funcionamiento de la cocina, creación de la carta y menús, control de inventarios, gestión de proveedores, planificación de eventos especiales y gestión del personal a mi cargo (selección, formación, planificación de horarios). Proyecto realizado junto a **Pepe Rodríguez Rey**.

### **Jefe de partida en Hotel Hilton Madrid Airport \*\*\*\*\*GL (02/2008 - 09/2008)**

[La Plaza, Ferrum Bar y Reserva Grill](#)

#### **Funciones principales:**

- ❖ Encargado de la producción del restaurante del Hotel con el apoyo del personal a mi cargo.

### **Jefe de partida en Restaurant & Lounge Loft 39 (06/2007 - 02/2008) [www.loft39.com](http://www.loft39.com)**

Cocina de inspiración mediterránea con una excelente selección de materia prima y cuidada presentación.

#### **Funciones principales:**

- ❖ Encargado de la partida de carnes, durante el servicio y después del mismo.

## **STAGE**

- **Restaurante El Bohío 1 Estrella Michelin** de Pepe Rodríguez (2008-2013) [www.elbohio.net](http://www.elbohio.net)
- **Restaurante Casa El Carmen 1 Estrella Michelin** de Pepe Rodríguez e Iván Cerdeño (2012-2013)

## **EXPERIENCIA PROFESIONAL COLOMBIA**

**Kakaoteo Ltda.** Jefe de Cocina (04/2006 – 04/ 2007)  
**Club Recreativo Compensar.** Jefe de Cocina (06/2003 – 01/2006)  
**Sodexo.** Jefe de Cocina (01/2000 – 06/2003)  
**Club La Pradera De Potosi.** Jefe de Partida (07/1998 – 12/1999)  
**Club Empresarial De Ejecutivos.** Cocinero (01/1997 – 06/1999)  
**Club De Golf Los Lagartos** Cocinero (06/1996 – 12/1996)  
**Hotel Bogota Royal** Cocinero Aprendiz (05/1994 – 06/1996)

## **FORMACION PROFESIONAL**

- **Diplomado Administración Profesional de Cocinas**, Universidad Externado de Colombia (2005)
- **Técnico Cocina Internacional CAP**, Servicio Nacional de Aprendizaje SENA (1993-1996)