

MARTÍN ALEGRE

ACTIVIDADES PROFESIONALES

2019 Puesto de Sushi Man - Hotel du Lac 5★, tres meses para la fiesta de los viticultores, Vevey (Suiza)

2019 Chef de Partida - Restaurante Samigos en Zúrich (Suiza)

2019 - Chef de partida catering Rapperswill (Suiza)

2017 - 2018 Profesor docente docente en las siguientes materias:

- Cocina argentina
- Sushi
- Dieta equilibrada
- Cocina sin gluten y sin lácteos
- Pasta y salsas
- Cocina vegetariana
- Técnicas de preservación

(con recomendación del Ministerio de Salud y la Fundación Romero). Salta (Argentina)

2016 - 2018 Participación en diversos programas de televisión y radio sobre gastronomía. Artículo en la revista "Cocina Gourmet". Algunos videos están en mi Facebook.

2014 - 2018 Propietario y Chef Ejecutivo del Café Mitre Resto Bar en Salta (Argentina).

2013 - 2015 Propietario y chef quitán de Pacco Meralgo en Salta (Argentina).

2013 Chef en el Hotel Maya Brick Restaurant Playa de Carmen (México).

2012 Party Manager en Restobar & Grill Novecento en Miami (EE. UU.).

2010 - 2011 Propietario de un bar en Salta (Argentina).

2009 - 2010 Jefe de cocina, restaurante de cocina argentina en Salta (Argentina).

2007 - 2008 Asistente de cocina en Turín.

2005 - 2007 Ayudante de cocina en varios restaurantes de Barcelona (España).

2002 - 2007 Camarero en restaurantes y bares de Barcelona (España).