



## CURRICULUM VITAE

Nombre: Tomás Bartesaghi  
Teléfono: 00598 99 129654  
E mail: info@tomasbartesaghi.com  
Web: www.tomasbartesaghi.com

Tw - @tomasbartesaghi Fb - @tomas.bartesaghi  
Ig - @tobabartesaghi In - tomas-bartesaghi

### ESTUDIOS PROFESIONALES:

- Post Grado de Especialización de la Industria Cárnica. 2013 – 2015. UDELAR-INAC
- PAD. Programa de Alta Dirección de la IEEM (Escuela de Negocios de La Universidad de Montevideo). Febrero-Diciembre 2009
- Sommelier recibido de Facultad de Química. Universidad de la República. . 2007.
- Brevete D' Etudes Professionnelle en Hotelería y Restauración. Dicha carrera fue realizada en Ecole Supérieure de Cuisine Française, Gregoire Ferrandi, en Paris de Agosto 2001 a Noviembre 2002.
- Curso de Capacitación y Ejecución de Norma H.A.C.C.P realizado en la Ecole Supérieure de Cuisine Française Gregoire Ferrandi. (Paris)

### SEMINARIOS Y CURSOS:

- Seminario sobre Conducción de Personal dictado por Alfredo Lopez Salteri. Julio de 2004.
- Seminario sobre Conducción de Personal por Competencias dictado por Lic. Martha Alles. Diciembre de 2003.
- Seminario Conducción de Personal De TGI Friday´s. A cargo de Dea Dea Hensley – Gerente de Recursos Humanos para TGI Friday´s Internacional. Caracas Venezuela. 2000
- Curso de Gestión Empresarial- Foro Juvenil - 1996
- Curso Instrumentos de Administración Financiera – FUNDASOL – 1995

### ESTUDIOS COMPLEMENTARIOS:

- Inglés: 12 años  
Cursados durante la Primaria en St. Andrwes School. Montevideo.  
Secundaria en St. Michaels School. Madrid, España
- Francés: 8 años

### EXPERIENCIA LABORAL:

- Consultor/Auditor Gastronómico
- Propietario Restaurante La Corte
- Director Alta Academia de Gastronomía ITHU
- Socio / Director Restaurant Uruguay natural ExpoMllano 2015
- Brand Ambassador de Johnnie Walker para Uruguay 2014.
- Consultor Gastronómico www.tomasbartesaghi.com
- Key Account Manager de ISS en Montes Del Plata. Dirección en la elaboración y servicio de 6000 comidas diarias para. MDP. Octubre 2011 – Marzo 2013.
- Consultor Gastronómico www.tomasbartesaghi.com, Diciembre 2010-octubre 2011
- Gerente General de Restaurant de Uruguay / INAC (Instituto Nacional de Carnes) en Expo Shanghai 2010. (China) . Febrero-Noviembre 2010
- Gerente General de ISS Catering, ISS Uruguay. Octubre 2008- Febrero 2010.
- Propietario y Gerente Operativo de Restaurante Uruguay Natural en Expo Zaragoza (España). Marzo -Octubre2008
- Consultor Gastronómico www.tomasbartesaghi.com, Marzo 2007-Marzo 2008.
- Docente en servicio de atención al cliente en Restauración, en Escuela De Turismo del Uruguay. 2007
- Chef ejecutivo y Gerente Operativo de Restaurant La Corte. Noviembre 2004- Marzo de 2007.
- Stage de 15 días en Hotel Ponta Dos Ganchos Resort, Integrante de Relais Chateaux. Brasil. Abril 2007
- Stage de 10 días en Restaurant L 'Aureole, Integrante de Relais Chateaux .Junio de 2005.. (Nueva York)
- Gerente de Locos por el Futbol Montevideo. Año 2003.
- Colaborador en apertura de Pellegrin Gourmet. Diciembre 2002- Febrero de 2003.
- Stage de 15 días en Restaurant Faugeron, Integrante de Relais Chateaux y dos estrellas de la guía Michelin. -Noviembre de 2002-(Paris)
  - Chef de Partie del Hotel Marriot Paris, Integrante de Relais Chateaux Junio - Octubre 2002.(Paris)
- Cocinero extra en servicios de Catering Hebreos. Shalom. Durante 2002 (Paris)
- Cocinero Extra en Empresa de Catering Potel & Chabot durante 2002. (Paris)
- Cocinero extra en Bateaux Parisiene durante 2002.(Paris)
- Jefe de Partida en Restaurant Kitchen Gallery de Enero- Abril 2002.(Paris)
- Encargado de sala y Recursos Humanos. Restaurant TGI Friday´s Uruguay Diciembre 1998 – Abril 2001.
- Jefe de Cocina, Restaurant “La Silencieuse” Diciembre 1997 – Diciembre de 1998.
- Jefe de Partida en Restaurant” Lo de Carlota “ Agosto 1997- Diciembre 1997.
- Jefe de Cocina. Restaurant “La Viña” - Julio 1996 – Agosto 1997.
- Encargado de Restaurant Misia Meme. Punta del Este – Temporadas 1994,1995, 1996, y 1997.