


CURRICULUM VITAE

Nombre: Tomás Bartesaghi
 Teléfono: +598 99 129 654
 E mail: info@tomasbartesaghi.com
 Web: www.tomasbartesaghi.com

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

Consultor/Auditor Gastronómico
 Propietario Restaurante La Corte
 Director Alta Academia de Gastronomía ITHU

ESTUDIOS :

Post Grado de Especialización de la Industria Cárnica. 2015. UDELAR-INAC.
 PAD. Programa de Alta Dirección de la IEEM (Escuela de Negocios de La Universidad de Montevideo).
 2009
 Sommelier recibido de Facultad de Química. Universidad de la República. 2008. Brevet D'Études
 Professionnelle en Hotelería y Restauración. Dicha carrera fue realizada en École Supérieure de
 Cuisine Française, Gregoire Ferrandi, en París 2001, 2002.

SEMINARIOS Y CURSOS:

Seminario sobre Conducción de Personal dictado por Alfredo Lopez Salteri. 2004.
 Seminario sobre Conducción de Personal por Competencias dictado por Lic. Martha Alles. 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 primaria en St. Andrew`s School. Montevideo.
 Secundaria en St. Michael`s School. Madrid, España.
 Francés: 8 años

EXPERIENCIA LABORAL:

Consultor / Auditor Gastronómico en las siguientes empresas período 2015 / 2023.
 Aeropuerto Internacional de Carrasco - Antel Arena - ASM GLOBAL - Chacras La Baguala - UPM 2
 Paso de los Toros - Master Chef Uruguay - Salads Club - INAC - Tienda Inglesa - Almenara Mall -
 Nestlé - Diageo Uruguay - Montes del Plata Genexus

OTRAS ACTIVIDADES PROFESIONALES:

Socio / Director Restaurant Uruguay Natural Expo Milano, Milan – Italia 2015.
 Brand Ambassador de Johnnie Walker para Uruguay 2014, 2015.
 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.
 Gerente General de Restaurant de Uruguay / INAC (Instituto Nacional de Carnes) en
 Expo Shanghai 2010. Shanghai, 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. Zaragoza,
 España. Marzo -Octubre 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. Nueva York, Estados
 Unidos, Junio de 2005.
 Gerente de Locos por el Futbol, Montevideo 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. París, Francia, Noviembre de 2002.
 Chef de Partie del Hotel Marriot París, Integrante de Relais Chateaux. París, Francia, Junio - Octubre
 2002.
 Cocinero extra en servicios de Catering Hebreos. Shalom. París, Francia, 2002.
 Cocinero Extra en Empresa de Catering Potel et Chabot. París, Francia, 2002.
 Cocinero extra en Bateaux Parisiens. París, Francia, 2002.
 Jefe de Partida en Restaurant Kitchen Gallery. París, Francia, Enero- Abril 2002.
 Gerente de Servicio (Sala y Barra). Restaurant TGI Friday`s Uruguay. Diciembre 1998 - Abril 2001.
 Jefe de Cocina, Restaurant La Silencieuse, 1997.
 Jefe de Partida en Restaurant Lo de Carlota, 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.

CURRICULUM VITAE

Nombre: Tomás Bartesaghi

Teléfono: +598 99 129 654

E mail: info@tomasbartesaghi.com

Web: www.tomasbartesaghi.com

Tw - [@tomasbartesaghi](https://twitter.com/tomasbartesaghi) Fb - [@tomas.bartesaghi](https://www.facebook.com/tomas.bartesaghi)

Ig - [@tobabartesaghi](https://www.instagram.com/tobabartesaghi) In - [tomas-bartesaghi](https://www.linkedin.com/company/tomas-bartesaghi)

Consultor/Auditor Gastronómico

Propietario Restaurante La Corte

Director Alta Academia de Gastronomía ITHU