

Rosa Meza Suinaga



C.I V- 3.981.146

Urbanización Cooperativa

Guaicaipuro, Qta. La Troja.

Los Teques. Estado. Miranda.

0212-3648553

0412-2417480

rmezu@hotmail.com

Educación

Centro de Estudios Gastronómicos CEGA. Curso de Cocina Tradicional Venezolana. Febrero - Septiembre 2003.

La Casserole du Chef. Curso Profesional de Alta Cocina. Periodo 2001 – 2002.

Universidad Santa Maria. Ingeniería Civil. 1972 – 1978.

Participación en Eventos

Salón Internacional de Gastronomía 2005.

A cargo de la demostración por la Galería Gastronómica. Preparación y montaje de tres platos.

Primera Exposición de Gastronomía Nacional. Los sabores de Venezuela. Colegio Universitario de Caracas. 2002.

Experiencia

2007

Centro de Capacitación Gastronómica La New Cuisine

Directora Académica

2005-2006

Centro de Capacitación Gastronómica La New Cuisine.

Avenida Principal Urbanización Prebo frente al Centro Comercial Mediterranean.

Chef instructor.

Curso Chef de Cocina Internacional

Niveles Básico, Intermedio y Avanzado.

Diseño y Organización del Pensum y de los materiales de estudio.

Talleres y Cursos Temáticos

Cocina Mediterránea

2004-2006

GAGA – Galería Gastronómica.

Urbanización Las Mercedes. Calle Orinoco. Centro Empresarial Roca. Planta Baja. Local C.

Diseño y Organización del Pensum y de los materiales de estudio del Curso Técnica Culinaria. Nivel 1 y 2.

Chef instructor en diferentes niveles y modalidades.

Curso profesional: 10 meses de duración incluyendo la dirección del Restaurante – Escuela. Dedicación Exclusiva de los participantes.

Cursos de Técnica Culinaria: 3 meses de duración. Nivel 1 y 2.
Dedicación dos veces a la semana.

2003 – 2004

Chef Restaurante Solyluna Londres, Inglaterra

La dirección de la cocina de este restaurante de comida venezolana desde que comenzó sus actividades estuvo bajo mi cargo, lugar éste donde se presentaba la diversidad culinaria de nuestro país.

- Jornada de preparación de alimentos.
- Actividades inherentes que debe realizar el chef encargado.

1998 – 2001

**Chef General Concesionario de Bebidas y Alimentos. Hotel
Villas Ipasmar, Estado Miranda – Venezuela**

Dirección de la cocina y organización de actividades culinarias.

1996 – 1998

Chef General La Única Sazón Restaurante. Caracas – Venezuela.

Departamentos a Cargo: Cocina General, Banquetes, Catering, Eventos Especiales.

1995 – 1982

Ingeniero Civil

Ministerio de Agricultura y Cría
Ministerio de Transporte y Comunicaciones.

1974 – 1982

Docente de Matemática y Física, Escuela Técnica Industrial Rafael Vegas, Caracas.