

Nombre: Victor Antonio Moreno Carballeira
Lugar de nacimiento: Caracas, Venezuela
Fecha de nacimiento: 23/ 11 / 1979
Grado de estudio: Especialización en Cocina Venezolana Centro de Estudios Gastronómicos. Caracas, Venezuela 1998

Experiencia laboral

Asesor gastronómico del grupo pronto
Rest (arte café, marea ceviche bar, cité)
2005

Conductor de geografía del paladar
Primer y único programa de radio dedicado a la Gastronomía en Venezuela (magica 99.1 fm) 2005

Chef del programa de televisión portadas, transmitido por Venevisión, Venezuela 2005

Creador del concepto ceviche bar en Venezuela (local de 24 puestos con una propuesta de cocina latinoamericana en evolución) 2004

Asesor gastronómico de buonno café
2003

Chef ejecutivo del cega (centro de estudios gastronómicos, escuela modelo para la formación de cocineros en venezuela) 2003-

Restaurante: señorío del sulco
Chef: isabel alvarez
Cargo: cocinero
Lima. Perú, 2003

Restaurante: balzac
Chef: andrés madrigal
Cargo: cocinero
Madrid, España, 2002

Restaurante: racó de can fabes
Chef: santi santamaria (tres estrellas guía michelin)

Cargo: cocinero
Barcelona, españa, 2001

La fornería café
Cargo: chef de cocina
Isla de margarita, venezuela, 2000

Restaurante citrón café
Propietario: grupo ara
Chef: aitor garbizu
Cargo: chef de partida
Caracas, venezuela, 1999

lesa (comedor ejecutivo)
Chef: juan rojas
Cargo: cocinero
Caracas, venezuela, 1998

Restaurante ara
Propietario: grupo ara
Chef: edgar leal
Cargo: cocinero
Caracas, venezuela, 1997
Volver arriba

Meritos profesionales

Colaborador como columnista en la revista club, valencia , venezuela,
2005-

Portada de la revista cocina y vino
Enero del 2005, venezuela

Colaborador como columnista en la revista zona gourmet, venezuela,
2004

Invitado como conferencista por venezuela al segundo congreso de
cocinas andinas, hotel tequendama, bogota, colombia, 2004

Invitado al tercer salón internacional de gastronomía dictando el
taller, cevche, zebiche, caracas venezuela
2004 (editorial , exceso)

Chef encargado del primer festival de cocina venezolana en Perú,
hotel Sheraton, Lima, Perú, 2004

Colaborador en eventos a beneficio de la fundación Nuevo Día y las
damas salesianas, 2003-

Representante de Venezuela como joven cocinero para el gran
concurso latinoamericano Azteca, DF, México, 2003
(obteniendo la mención especial)

Chef encargado por Venezuela del festival de cocinas andinas
organizado por la CAF (Corporación Andina de Fomento) Swiss Hotel,
Quito, Ecuador. 2003

Asesor gastronómico de empresas como Polar, Pomar, Orinoquia,
Nestlé Venezuela, (Food Services)

Invitado como conferencista al cuarto congreso sobre patrimonio
gastronómico y turismo cultural en América y el Caribe, Puebla,
México. 2002

Chef encargado de la cena por la celebración del 5 de Julio (día
nacional de Venezuela)

Museo El Chicó, Bogotá Colombia 2001

Volver arriba