



AITZOL  
ZUGASTI  
asesoría gastronómica

## CURRICULUM VITAE

### DATOS PERSONALES

---

**Aitzol Zugasti Arizmendi** (05.05.1975)

Aldakonea 61, bajo. 20.012 Donostia-San Sebastián (Gipuzkoa)

T. +34 637 707 109

[aitzol.zugasti@gmail.com](mailto:aitzol.zugasti@gmail.com)

DNI: 44.135.160 T

### ESTUDIOS REALIZADOS

---

1978-89: Estudios de EGB (Enseñanza General Básica) en el centro Ikastola Urumea de Hernani (Gipuzkoa).

1989-91: Estudios de Formación Profesional (FPI) de **Técnico Auxiliar en la Escuela Superior de Cocina de San Sebastian** (Gipuzkoa).

1991-94: Formación Profesional de Segundo Grado (FPII). Título obtenido: **Técnico especialista en Hostelería en la Escuela Superior de Cocina de San Sebastian**. Durante los años de estudio en esta Escuela, **el tiempo de formación práctica ha sido del 60%**.

## EXPERIENCIA PROFESIONAL

---



### En la actualidad asesor gastronómico de las siguientes empresas:

- **Bodega restaurante Katxiña**, Orio (Gipuzkoa).
- **Cocktelería Salmón Guru**, Madrid.
- **Asadores Imanol**, Madrid.
- **Escuela de cocina Emoción en Ebullición**, Cáceres.
- **Restaurante Mar Blava**, Benicarló (Castellón).
- **Bar Mendaur**, Donostia (Gipuzkoa).

2011-2016 en el **Basque Culinary Center**  
desempeñando distintas funciones:



- Coordinador y profesor en el proyecto **Sukaldatu** donde se ha enseñado gastronomía y hábitos saludables a 7000 niños de las ikastolas con la colaboración entre el **Basque Culinary Center e Ikastolen elkarte** (asociación de colegios concertados).
- Director de los campamentos gastronómicos **Bculinary Udan**.
- Coordinador técnico y **profesor de cocina** en el área de entusiastas.
- Profesor de cocina de **línea fría** de 2º de grado.
- Profesor de cocina y coordinador de la formación del programa de Master Chef junior 2015 (RTVE)
- Director de operaciones programa **Sukaldari** para la cadena pública Euskal Irrati Telebista (eitb).

**2003-2011:** Profesor de cocina en las **Aulas Kutxa**, en euskera y castellano.

**2009:** Profesor de cocina en el **CIP** (Centro de Iniciación Profesional) de Irún (Gipuzkoa).

**2008:** Profesor de cocina para el INEM en la **Asociación de Empresarios de Hostelería de Gipuzkoa** por medio de CEI.

**2005-2011:** Jefe de Cocina del **Restaurante-Sidrería Sarasola de Astigarraga** (Gipuzkoa).

**2005:** Stage en el **Restaurante Fagollaga** de Hernani, 1 estrella Michelin (Gipuzkoa).

**2003-2005:** Jefe de Cocina del **Hotel Codina** de San Sebastián (Gipuzkoa).

**2002:** Jefe de partida de postres del **Hotel Usategieta** de Oiartzun (Gipuzkoa).

**2001-2002:** Jefe de partida de postres del **Restaurante Oquendo** de Donostia (Gipuzkoa).

**2000-2001:** Jefe de partida del Restaurante La Graciosa en el **Gran Hotel Melia Salinas** de Lanzarote (Islas Canarias).

**2000:** Jefe de partida de carnes en el **Club Oliver's** de Sta. Cruz de Tenerife (Islas Canarias).

**1998-1999:** Jefe de cocina del **Restaurante Aquarium** de Donostia-San Sebastian (Gipuzkoa).

**1997-1998:** Jefe de cocina del **Asador Kako** de Astigarraga (Gipuzkoa).

**1996:** (Julio-diciembre): Segundo del Chef en el Restaurante **Costa Dorada** de Londres.

**1996:** (Enero-junio): **Peg's club** de Londres. Jefe de cocina.

**1995:** (Noviembre-diciembre): **Carnicería Otzarreta** de Zarautz (Gipuzkoa). Ayudante de carnicería.

**1995:** (Mayo-octubre): Asador **Lagunak** de Zarautz (Gipuzkoa). Puesto de parrillero.

**1995:** (Enero- mayo): Restaurante **Saretxo** de Hernani (Gipuzkoa). Cocina en general.

## PRÁCTICAS

---

**1994:** Restaurante **Le Sardinière** de Capbreton (Landas francesas) a lo largo de tres meses (julio-septiembre). Puesto ocupado: Partida de pescados y mariscos. Partida de primeros.

**1994:** Restaurante **Zazpi** de Zarautz (Gipuzkoa). Fines de semana a lo largo de los meses de mayo y junio. Puesto ocupado: Partida de primeros.

**1993:** Restaurante **Oliver's** de Sitges (Barcelona) durante los meses de julio a septiembre. Puesto ocupado: Cocina en general.

**1992:** Restaurante **Otzarreta** de Zarautz (Gipuzkoa). A lo largo de cuatro meses (julio-octubre). Puesto ocupado: Partida de primeros.

## MÉRITOS Y ACTIVIDADES ESPECIALES

---

**1999:** Espacios divulgativos en **Euskadi Irratia** sobre recetas de cocina en el programa veraniego matutino.

## CURSOS REALIZADOS

---

**2016: Máster de Dirección de Restaurante** en el Instituto Superior de Gestión y Gastronomía.

**2011:** Curso de Business English 1 en **Nazaret zentroa**.

**2010:** Curso de Business English 2 en **Nazaret zentroa**.

Informática: Word, Excel, ppt, Outlook.

**Dietética y nutrición.**

## IDIOMAS

---

**Euskara:** idioma materno / **Castellano** / **Inglés:** nivel medio



Cuento con carnet de conducir B1 y coche propio.