



A-Z
GASTRONOMÍA

asesoría

CURRICULUM VITAE

DATOS PERSONALES

Aitzol Zugasti Arizmendi (05.05.1975)

Santa Barbara auzoa 77, 1. Ezkerra. Hernani (Gipuzkoa)

T. +34 637 707 109

aitzol@azgastronomia.com

DNI: 44.135.160 T

FORMACIÓN

1989-94: Grado superior Cebanc: **Técnico especialista en Hostelería en la Escuela Superior de Cocina de San Sebastian.**

EXPERIENCIA PROFESIONAL



Durante más de 20 años involucrado en distintos proyectos en tipología variada de restauración: Hotel rural, Hotel con encanto, Hotel gran lujo, Bodega de txakoli, Bodega de sidra, Restaurante, Asador, Bar de pintxos, Cátering, Club privado y profesor de cocina en **Aulas Kutxa** 2003/2011.

ACTUALMENTE:

- Colaborador externo y profesor de Gastronomía Vasca en el **Basque Culinary Center**.
- Divulgador y periodista gastronómico para el **Grupo Noticias**.

ASESORÍAS GASTRONÓMICAS 2016/2021:

- Nuevo concepto gastronómico: **Bodega restaurante Katxiña**, Orio (Gipuzkoa).
- Nuevo concepto gastronómico: **Cocktelería Salmón Gurú**, Madrid.
- Nuevo concepto de pintxos: **Asadores Imanol**, Madrid.
- Puesta en marcha: **Escuela de cocina Emoción en Ebullición**, Cáceres.
- Nuevo concepto gastronómico: **Bar Mendaur**, Donostia (Gipuzkoa).
- Nuevo concepto gastronómico: **Grupo Garrancho**: Casa Vergara 1948, Alderdi-zahar, Andramari, Donostia (Gipuzkoa).
- Nuevo concepto gastronómico: **Muliateko Giroa**, Hondarribia (Gipuzkoa).
- Nuevo concepto gastronómico: **Sala Indara** de Iruña (Navarra).
- Cambio de carta **Real golf club de Zarautz** (Gipuzkoa).
- Cambio de carta **Grupo Saizar** Donostia (Gipuzkoa).
- Cambio de carta **Cervecería del antiguo**, Donostia (Gipuzkoa).
- Cambio de carta **Sidrería Itxas buru**, Hernani (Gipuzkoa).
- Nuevo concepto gastronómico **Xera Gastroteka**, Renteria (Gipuzkoa).

EN LA ACTUALIDAD FORMADOR DE LAS SIGUIENTES EMPRESAS 2016/2020:

- Coordinación del **Máster de Diseño de Espacios Gastronómicos de la UPV:**
Formador sobre **Nuevas Tecnologías, Restaurante Experiencial, Tipos de Restauración: Asadores, escuelas de cocina, sociedades gastronómicas y Terminología Culinaria.**
- Comercial Hostelería del Norte: **cursos de gestión** para clientes Rational.
- **Formación de parrilla** para la cooperativa Xarec de Cataluña 2017.
- **Formación de técnicas** para la cooperativa Xarec de Cataluña 2018.
- Presentación de **productos de Label** para Hazi.
- Colaborador de la **Kofradía** gestionado por Oegui (Organización de Productores Pesqueros de Gipuzkoa) y asesorado por grupo Ixo.
- Formación maridaje bodega K5 de **Karlos Argiñano** .
- Formación **Asociación de Hostelería de Gipuzkoa.**

2011-2016 en el **BASQUE CULINAY CENTER** desempeñando distintas funciones:

- Coordinador técnico y **profesor de cocina** en el área de Entusiastas departamento de Máster y cursos.
- Profesor de cocina de **línea fría** de 2º de grado.
- Coordinador y profesor **Master Chef Junior** de TVE, 2015.
- Director de operaciones programa **Sukaldari de Ander González y Remón Roteta** para la cadena pública Euskal Irrati Telebista (eitb).
- 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 Culinay Center, Eroski e Ikastolen elkarte** (asociación de colegios concertados).
- Director de los campamentos gastronómicos **Bculinary Udan.**

EVENTOS 2016/2020:

- Cena anual de la bodega **Artadi**, Rioja alavesa.
- Organización de cenas y festividades de sociedades, **Vanguard.**
- Diseño, organización y coordinación del **Congreso 360º World Andalucía** Premium de Sevilla junto a Mikel Zeberio.

IDIOMAS

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



Cuento con carnet de conducir B1 y coche propio.