

Nombre y Apellido: GUSTAVO LUIS DE BATTISTA

Fecha y lugar de nacimiento: 07-10-75 Cap. Fed. Bs. As. Arg.

ESTUDIOS

1994-1996 - CENCAP - Instituto Superior de Formación en
Hostelera y Gastronomía.

1998 - Titulado en la escuela de Cocina "Gato Dumas".

1999 - Profesional Gastronomico del I.A.G. - Instituto
Argentino de Gastronomía.

CURSOS

Ecole de Cuisine Gregoire-Ferrandi, Paris - Francia (4 meses
de stage)

Alvear Palace Hotel Bs. As. (5*) - Camarero de Banquetes.

Seminario de Excelencia en el Servicio.

Seminario de Marketing Hotelero.

Seminario de Cocina Italiana - Piamontés, Santiago - Chile.

Madrid Fusión, participación en la edición 2010

Experiencia Profesional

< Abr 11 - Chef/Dueño - rest. "DeGusta" - cocina de autor

< Abr 10/Sept 10 - 2º Jefe de cocina - rest. "La Terraza"
Alcudia - Mallorca - España.

< Abr 09/Oct 09 - Jefe de cocina - rest. "5Oceanos" -
Alcudia - Mallorca - España.

< May 08/Nov 08 - Jefe de cocina - rest. "5Oceanos" -
Alcudia - Mallorca - España.

< Feb 08/Abr 08 - Jefe de cocina - rest. "Tast" - Palma de
Mallorca - España.

< Oct 07/Ene 08 - Jefe de cocina - rest. "Es Piaf" - Palma
de Mallorca - España.

< Ago 07/Sept 07 - 2 do. Jefe de Cocina - Hotel Marina
Panorama (4*)Es Cana - Santa Eulalia - Ibiza - España.

< Mar 07/jul 07 - Jefe de Partida Pescados - Hacienda
Benazuza (5* Gran Lujo) - elbullihotel - rest. "L'Alqueria" 2*
Michelin - Chef Rafa Morales - Sanlucar la Mayor - Sevilla -
España.

< Nov 06/Feb 07 - Jefe de Partida Carnes/Pescados - Hotel
"Eden" (5* de lujo) - rest "La Terraza" Chef Adriano Cavagnini
- Roma - Italia.

< May 06/Oct 06 - Jefe de Partida Pescados - rest.
"L'Olivo" 2* Michelin - Hotel Capri Palace (5* de lujo) Chef
Oliver Glowig - Capri - Italia.

< Nov 05/Abr 06 - Jefe de Partida Carnes/Pescados y Pastas

- Hotel "De Russie" (5*de lujo) Chef Nazareno Menguini - Roma - Italia.
- < May 05/Sept 05 - Jefe de Partida Pescados - Hotel "Cala di Volpe" (5*de lujo) Chef Franco Guardone - Sardegna - Italia.
- < Sept 04/Abr 05 - Jefe de Partida Entradas - rest. "Osteria del Pomiroeu" 1* Michelin - Chef Giancarlo Morelli - Seregno - Milano - Italia.
- < Abr 03/Jul 04 - Jefe de cocina - restaurante "Romanaccio", Santiago, Chile.
- < Mar 02/Mar 03 - Jefe de cocina - restaurante "Epicureos", Bs. As., Argentina.
- < Mar 01/Feb 02 - Jefe de cocina - restaurante "Sechus", Bs. As. Argentina.
- < Ene 01/Feb 01 - Cocinero en el rest. "Olympe" Chef Claude Troigrois - Rio de Janeiro - Brasil.
- < Sept/Dic 00 - Cocinero en el rest. Frances "Les Allobroges" Chef Olivier Pateyron - Paris - - Francia.
- < Jul/Ago 00 - Cocinero en el rest. "Taverna", Portals Nous, Mallorca, España
- < Abr/Jun 00 - Cocinero en el rest. "La Concha", Portals Nous, Mallorca, España.
- < Ene/feb 00 - Cocinero en el restaurante "Lo de Tere", Punta del Este, Uruguay.
- < Ene 98'/Dic 99' - Cocinero en el rest. "Mediterráneo" Hotel "InterContinental" (5*) Bs. As., Argentina.
- < Mar/Dic 97 - comis de cocina - rest. italiano "La Parolaccia" Bs. As., Argentina.
- < Oct/Nov 96 - comis de cocina - hotel "Sheraton" ITT (5*) Bs. As., Argentina.
- < Oct/Nov 95 - comis de cocina - rest. italiano "Galani" del hotel "Park Hyatt" (5*) Bs. As., Argentina.
- < Jun/Jul 95 - comis de cocina - restaurante "Garganta del Diablo" del Hotel "Sheraton" ITT (5*) Cataratas del Iguazu, Argentina.
- < Mar/Abr 95 - comis de cocina - restaurante "Harry Cipriani" Bs. As., Argentina
- < Abr/Dic 94 - camarero de eventos - Alvear Palace hotel (5*) Bs. As.