Curriculo Vitae Febrero 2014

CURRICULUM

EXPERIENCIA EN BANQUETES POR MÁS DE 27 AÑOS.
EXPERIENCIA EN RESTAURANTES POR MÁS DE 20 AÑOS.

1988

- ✓ Se inicia en la Exposición Ganadera de la Fiestas de Octubre teniendo un Restaurante de cocina Mexicana durante 8 años.

1989

- ✓ Se sirve la primera Convención Nacional de Guías de México en el Bosque de los Colomos, participando 800 adolescentes sirviendo un menú muy completo: Desayuno, Almuerzo, Bronch, Comida, Merienda y Cena, todo esto en el Bosque.

1991

- ✓ Se participa en el servicio de la Convención Mundial de Guías que efectuó en Oaxtepec, Morelos para 1500 adolescentes de todas las naciones sirviendo: Desayuno, Almuerzo, Bronch, Comida, Merienda y Cena.

1995

- ✓ Abre sus puertas el Restaurante Bar “El Sacromonte”

2001

- ✓ Se vende nuestra cocina a “La Casa de las Flores” en San Luís Potosí, México.

2002

- ✓ Se tiene participación en la apertura del Restaurante “Macab” en Salamanca, España.

Curriculo Vitae Febrero 2014

2003

- ✓ Se sirve la boda del Matador de Toros Antonio Barrera en Sevilla, España para 800 personas.

2004

- ✓ Se sirven los 7 eventos oficiales de la "III Cumbre América Latina y el Caribe – Unión Europea" en donde los Jefes de Estados de los 58 países participantes comieron y cenaron nuestros platillos.
- ✓ Se sirve la "Muestra Gastronómica Internacional" en Singapur, Singapur, siendo México País invitado.
- ✓ Se sirve la "Muestra Gastronómica Internacional" en Nueva Delhi, India, siendo México País invitado.
- ✓ Se sirven los 2 eventos oficiales del "XXII Congreso Eucarístico"
- ✓ Participamos como País Invitado en "Feria Gastronómica
- ✓ Internacional" en **Dijon**, **Francia** en donde se les dio de comer y cenar a más 1,500 personas diarias durante 15 días que duró la Feria.

2005

- ✓ Se sirve por segunda ocasión la "Muestra Gastronómica Internacional" en Nueva Delhi, India, siendo México País invitado.
- ✓ Para Septiembre se crea el concepto del Asador De La Vaca Argentina, dando a nuestros comensales una gran variedad de cortes calidad Angus Certificada y la Cava más grande Vinos de Mesa del Occidente.

2006

- ✓ Se sirve la Muestra Gastronómica Internacional en Winnipec, Manitoba, Canadá.
- ✓ Además se la conferencia magistral en La Universidad Red River College donde se dio una muestra de la Cocina Mexicana. También se dio una cena de gala al Gobernador de Manitoba, Canadá para 300 personas sirviendo un menú Mexicano.

Curriculo Vitae Febrero 2014

2007

- ✓ Se sirve en Ourence, Galicia, España. La Feria Gastronómica Internacional de Xantar.
- ✓ Se sirve la Cena de Gala de recepción de la antorcha Olímpica en Río de Janeiro, Brasil para los Juegos Panamericanos de Guadalajara 2011.
- ✓ Se sirve por tercera vez la "Muestra Gastronómica Internacional" en Nueva Delhi, India, siendo México País invitado.
- ✓ Se sirve la Cena de Gala en El Vaticano para 500 personas dentro del Evento Internacional "Navidad Mexicana". Recibiendo la Bendición del Santo Padre Benedicto XXIII.

2008

- ✓ Se abre la segunda Unidad del Asador De La Vaca Argentina.

2008, 2009 Y 2010

- ✓ Evento en Panamá, noche mexicana para 700 personas, cena ofrecida por la Embajada de México en Panamá.

2011

- ✓ Apertura Restaurante El Sacromonte®en la ciudad de Livermore, California. USA

2013

- ✓ RUSIA, Diseño y Elaboración de Muestra Gastronómica de Cocina Mexicana en el Marco del Festival de ciudades hermanas en la ciudad de Perm, Rusia

2014

- ✓ Hoy por hoy contamos con 7 unidades Asador La Vaca Argentina; 5 de ellas en Guadalajara y Zona Metropolita, una en Puerto Vallarta, Jalisco y otra más en la ciudad Saltillo, Coahuila

RECONOCIMIENTOS

- The American of Hospitality Sciences nos otorgó en 2007 la distinción del Five Star
- Diamond Award como uno de los 25 mejores Restaurantes de México.
- Somos Miembros de la Chain des Rotisseurs