

Jessi Lafaille
Pastelería

DATOS DE CONTACTO

cel 15.5013.1814

Tel 4784.1684

jessi@jessilafaille.com.ar

www.jessilafaille.com.ar

1992

Comienzo a estudiar gastronomía y paralelamente realizo un stage en el **restaurant "Catalinas"** de Ramiro Rodríguez Pardo.

1992

Realizo prácticas de cocina en **Buenos Aires Catering** y en el **Sheraton Buenos Aires Hotel**.

1993

Continuo con mis estudios y hago pasantías en el **restaurant "Llers"** de **Fernando Trocca** y en el **restaurant "Le Trianon"** del Museo de Arte Decorativo.

1993

Me recibo de Técnica en Administración de Empresas Gastronómicas en el **"Ateneo de Estudios Terciarios"**.

en1994

Viajo a España para realizar pasantías en diferentes hoteles y restaurants de primer nivel:

Restaurant Zalacain - Madrid

Restaurant Vilas y Anexo - Santiago de Compostela

Gran Hotel de la Toja - O`Grove

Restaurant Chef Rivera - Padrón

Restaurant Arzak - San Sebastián

Restaurant Akelarre - San Sebastián.

1996

Durante la temporada de verano hago una pasantía en la hostería **"Las Balsas"** de Villa La Angostura. Mantengo vigente desde mis comienzos **Jessica Lafaille Catering**.

2004

Comienzo a dedicarme especialmente a la pastelería.

2009

Realizo un curso de pastelería avanzada en el **IAG** (Instituto Argentino de Gastronomía).