



PAUL PEREA

Chef

DATOS

FECHA DE NACIMIENTO 22 de junio de 1977
NACIONALIDAD Peruano
DOC. DE IDENTIDAD 29708262

CONTACTO

LLÁMAME +51 979 394 676
ESCRÍBEME paulperea@salamanto.com
LOCALÍZAME Perú

EDUCACIÓN

ADMINISTRACIÓN DE NEGOCIOS
Universidad Católica de Santa María
Arequipa, Perú
1994 - 1999

COCINA Y GASTRONOMÍA
Instituto Le Cordon Bleu Perú.
Lima, Perú
2002 - 2004

CATAS Y MARIDAJES
Centro Argentino de Vinos y Espirituosas
Buenos Aires, Argentina
2009

ASESORÍAS GASTRONÓMICAS

RESTAURANTE ZINGARO
Arequipa, Perú

VINOS Y CAFÉ WINE BAR
Arequipa, Perú

RESTAURANTE BAR CHUNCHO Destilería Andina
Cusco, Perú

HOTEL CIRQA - Relais & Châteaux
Identidad gastronómica con Morten Andersen (Director de cine Danés)
Arequipa, Perú

EXPERIENCIA

RESTAURANTE BAR/CAFÉ "MONZA" (Restaurante familiar)
Arequipa, Perú
1994 - 1996
Compras y almacén - jefe de A&B

HOTEL "KAITO" – AREQUIPA
1997 - 1999

SUNLIGH MOUNTAIN RESORT
Denver Colorado, Estados Unidos
2000
Ayudante de cocina

RENTZIOS COCINA GRIEGA Y MEDITERRÁNEA
Denver Colorado, Estados Unidos
2001
Diswasher y ayudante de cocina

ROSA NÁUTICA – COCINA PERUANA
Lima, Perú
2003
Cocina fría (Prácticas pre-profesionales)

RESTAURANTE - ESCUELA LE CORDON BLEU
Lima, Perú
2004
Prácticas pre-profesionales

HOTEL BARCELO BAVARO
Punta Cana, República Dominicana
2005/I
Pasantía profesional (Cocina buffets, cocina francesa, cocina marina y pastelería)



PAUL PEREA

Chef

EXPOSICIONES & EVENTOS

Clases magistrales en las principales escuelas de gastronomía del Perú (Instituto del Sur, Escuela de Gastronomía Sthendal, Escuela de cocina Le Cuisinier, Escuela Thomas Jefferson (Fotografía Gastronómica) - Arequipa, Perú.

Escuela de cocina Paracay - Cusco, Perú.

Escuela de Gastronomía Le Cordon Bleu "La ignorancia mató al camarón" - Lima, Perú

Basque Culinary Center "Cocina peruana regional contemporánea" y "La cocina del corazón" - San Sebastián, España.

Jurado del concurso femenino La Cuillère d'Or de Francia, sede Perú. Arequipa, Perú.

Día Internacional de la Alpaca, Exposición y degustación de carne de alpaca. Evento organizado por PROMPERÚ - Arequipa, Perú.

Superfoods Perú, Evento organizado por PROMPERÚ Arequipa, Perú.

"Envinados Winefest" y "Feria y exposición internacional de vino" - Arequipa, Perú.

Exposiciones gastronómicas en las principales ferias gastronómicas peruanas como "Perú mucho gusto" (PROMPERÚ), "Mistura Feria Internacional", "Biogourmet Perú, "PechaKucha Sisay" (SLOW FOOD PERÚ)

EXPERIENCIA

TAWA NOVOANDINO SUSHI BAR – FUSIÓN PERUANO-JAPONESA

Arequipa, Perú

2005/II – 2008/I

Chef propietario

SAKE SUSHI BAR-NIKKEI - FUSION PERUANA/JAPONESA

Buenos Aires, Argentina

2008/II

Chef – Implementación del concepto sushibar clásico al concepto nikkei.

PURA VIDA JUICE BAR & SMOOTHIES

Buenos Aires, Argentina

2009

Jefe de heladería y chocolatería orgánica

EXPERIMENTAL RAWBAR fish & meat

Buenos Aires, Argentina

2010 - 2011

Chef propietario

DELICATESSEN ANDINOS DEL PERÚ - Centro de producción de productos gourmet con ingredientes de la región Arequipa.

Arequipa, Perú

2012 - 2013

Chef- jefe de producción

SALAMANTO RESTAURANTE – Cocina peruana de autor

Arequipa, Perú

2014 a la fecha

Chef propietario

MICELIO RED NATURAL – HUERTO ORGÁNICO

Producción de vegetales orgánicos, hidropónicos y gallinas de huevos felices

2016 a la fecha

LITORAL 480 KM CEBICHERÍA – Cocina marina exclusiva de la

costa arequipeña.

Arequipa, Perú

2018 a la fecha

Chef propietario

OPIS TRATTORIA AREQUIPEÑA – Fusión italo-arequipeña

Arequipa, Perú

2018 a la fecha

Chef propietario

KAWSAI RESTO BAR-BOUTIQUE - Cocina nativa y tejido andino

Arequipa, Perú

2020

Chef propietario

GRUPO SALAMANTO

Arequipa, Perú

2020

Chef corporativo



PAUL PEREA

Chef

DATOS

FECHA DE NACIMIENTO 22 de junio de 1977
NACIONALIDAD Peruano
DOC. DE IDENTIDAD 29708262

CONTACTO

LLÁMAME +51 979 394 676
ESCRÍBEME paulperea@salamanto.com
LOCALÍZAME Perú

REFERENCIAS

- Chef Fernando Oré – Coordinador culinario Escuela Le Cordon Bleu – Perú.
- Sra. Soledad Paredes – Ex Secretaria General Escuela Le Cordon Bleu – Perú.
- Sr. David Bosia – Sommelier de la ONAV (Organización Nacional de Catadores de Vino) – Italia.
- Sra. Claudia Hinojosa – Directora de la Escuela de Gastronomía del Instituto del Sur Arequipa.
- Sra. Yobana Morizaki – Directora del Instituto de Cocina Sthendal – Arequipa.
- Sra. María Elena Cornejo – Periodista Gastronómica , revista “Caretas” Lima.
- Sra. Anel Townsend - Ex congresista de la República y Organizadora del concurso “La Cuillère d'Or” de Francia, sede Perú.
- Sra. Jessica Rodriguez - Presidenta de la Cámara de Comercio de Arequipa.
- Sra. Lourdes Perez-Wicht, Presidenta del Comité de Turismo de la Cámara de Comercio de Arequipa.
- Sr. William Palomino - Director de Cultura de la Municipalidad de Arequipa.
- Sr. Mario Rommel Arce, Director de la Biblioteca Municipal de Arequipa.
- Sr. Eduardo Ugarte - Director del Museo de Arte Contemporáneo de Arequipa.
- Sr. Walter Bustamante - Director de Caretur (Cámara de Turismo) Arequipa.
- Sr. Jorge Valderrama, Presidente de AVIT (Asociación de Agencias de Viajes y Turismo de Arequipa)
- Sr. Javier Chávez, Presidente de AGAR (Asociación Gastronómica de Arequipa)