

# ROBERTO HIERRO

## CURRICULUM VITAE

### FORMACIÓN ACADÉMICA

Estudios cursados en la Escuela de Hostelería y Turismo de Santander – Sardinero, Cantabria

### EXPERIENCIA PROFESIONAL

1981- Ayudante de cocina – Restaurante El Lagostero Castro – Cantabria

1982- Cocinero – Restaurante Gran Casino del Sardinero – Santander

1983/4- Jefe de cocina – Servicio militar – Cuartel de Cuatro Vientos – Madrid

1984/5- Jefe de partida – Restaurante Cabo Mayor con Pedro Larumbe – Madrid

1985/6- Jefe de cocina – Restaurante La Sardina – Santander

1985/6- Jefe de cocina – Restaurante El Molino de Puente Arce con Víctor Merino – Santander

1986- Prácticas de cocina – Restaurante Zalacaín – Madrid

1986/8- Jefe de cocina – Restaurante La Puerta de Madrid

1988/9- Jefe de partida – Restaurante Príncipe y Serrano – Madrid

1989/2012- Jefe de cocina – Restaurante La Taberna del Alabardero – Madrid

1989- Prácticas de cocina – Restaurante Arzak – San Sebastián

1990- Prácticas de cocina – Restaurante Arguiñano – San Sebastián

1990/1- Asesor gastronómico – Restaurante La Cabaña del Sardinero – Cantabria

1992- Jefe de cocina – Restaurante la Taberna del Alabardero – Pabellón de la Comunidad de Madrid – EXPO 92 – Sevilla

1995- Prácticas de cocina – Restaurante Everest junto a Jean Joho – Chicago/USA

1996- Prácticas de cocina – Restaurante Ambria junto a Sotelino – Chicago/USA

2000/1- Asesor gastronómico – Hotel Miranda Suizo – El Escorial – Madrid

2001/2- Asesor gastronómico y Jefe de cocina – Restaurante La Casa del Salmón Noruego – Madrid

2003/5- Asesor gastronómico – Restaurante – La Casa de Comidas – Madrid

2009/13- Asesor gastronómico - Mercado San Miguel – Madrid

2010- Asesor gastronómico – Restaurante – La Taberna del Alabardero – Seattle/USA

2012- Asesor gastronómico de los cursos online impartidos por la Universidad San Valerio de Zaragoza en el Restaurante Café de Oriente – Madrid

2012- Jefe de cocina - Catering del Restaurante Café de Oriente y Finca Monte de Los Ángeles

2013/14- Jefe de cocina – Restaurante Café de Oriente en el Museo del Traje – Madrid

2014/2016- Jefe de cocina del restaurante Café de Oriente – Plaza de Oriente - Madrid

### **COLABORACIONES**

1989/2003- Restaurante La Taberna del Alabardero – Puerto Banús, Marbella. Málaga

1990/2007- Restaurante La Taberna del Alabardero – Washington/USA

1990/2007- Catering Mesa Real del Restaurante Café de Oriente, jefe de cocina en todos los eventos importantes

1992/2007- Restaurante La Taberna del Alabardero – Sevilla

1995/2002- Restaurante Carmen La Comida de España – Madrid

1995/2007- Escuela de Hostelería de Sevilla

1997/2004- Restaurante Iruaritz – San Sebastián

2000/7- Casa Rural Iruaritz – Amurrio/Álava

2004/5- Club de Playa Alabardero – San Pedro de Alcántara/Marbella, Málaga

2005/6- Hotel Resort Alabardero – Benahavis – Marbella. Málaga

### **PREMIOS OFICIALES**

1991- Primer Premio Jóvenes Cocineros de la Comunidad de Madrid

1998/9- Asesor y colaborador en los segundos premios conseguidos por Alberto Martín en Ordizia y Madrid

2000- Asesor y colaborador con Alberto Martín en el Tercer Premio y Mejor Plato del Concurso Profesional de Cocina Carlos V en Gante/Bélgica

2005- Primer Premio a la Mejor Tapa Nacional celebrado en Madrid

2005- Asesor y colaborador junto a Javier Córdoba en el Tercer Premio del Concurso de Mejor Cocinero del Año de Castilla y León y Madrid

2006- Asesor y colaborador en el Segundo Premio Nacional Viña Alcorta (Martín Berasategui), conseguido por el Restaurante La Taberna del Alabardero

2007- Asesor y colaborador en el Segundo Premio al Mejor Cocinero del Año junto a Enrique Sánchez del Restaurante Café de Oriente

2008- Asesor y colaborador del Primer Premio MACUE Internacional junto a Diego CastroViejo en Nantes/Francia

2009- Asesor y colaborador del Primer Premio conseguido por La Taberna del Alabardero al Mejor Plato de Pescado en la Escuela Superior de Hostelería, organizado por el FROM

2010- Asesor y colaborador en el Primer Premio al Mejor Cocinero del Año en Castilla La Mancha y Comunidad de Madrid conseguido por el Restaurante La Taberna del Alabardero

2011- Asesor y colaborador del Tercer Premio a la Mejor Tapa de Autor, conseguido por el Restaurante La Taberna del Alabardero en Madrid Fusión

## JORNADAS GASTRONÓMICAS, CURSOS DE COCINA Y OTROS

1991- Restaurante La Posada del Sauce – Cantabria

1991- Miembro del jurado del Concurso Jóvenes Cocineros de la Comunidad de Madrid

1992-Jefe de Cocina junto a otros cuatro chefs en el Pabellón Real de la EXPO 92 de Sevilla en la Cena que su Majestad el Rey, ofreció a todos los Reyes, Reinas y Primeros Mandatarios del Mundo.

1993- Restaurante El Estero 2 Cocina de Autor – Huelva

1993- Jefe de Cocina en el almuerzo ofrecido por la Conferencia Episcopal con motivo de la visita de Su Santidad el Papa Juan Pablo II

1995- Colaboración junto a los jefes de cocina de las distintas casas del Grupo Lezama, en la preparación de las recetas del libro “Taberna del Alabardero”

1995- Jornada Gastronómica en la Sociedad Bilbaína – Bilbao

1995- Profesor, impartiendo clases en la Cárcel de Mujeres de Carabanchel – Madrid

1997- Diferentes cursos de pastelería, repostería, chocolate, vinos y nutrición, envasado al vacío, pasteurización, higiene en el trabajo, control de costes impartidos en la Comunidad de Madrid

1999- Jornadas Gastronómicas realizadas para la Junta de Andalucía en el Hotel Four Seasons en México D.F.

1999- Congresista en los cursos impartidos en el Restaurante Zaldiaran en Vitória/Álava

2000- Jornada Gastronómica patrocinada por la Embajada de Noruega sobre Cocina Tradicional Española en Bergen/Noruega

2001- Asistente en cursos impartidos por Santi Santamaría en el Restaurante Racó de Can Fabes

2001- Congresista en los cursos de alta cocina, impartidos por Ferrán Adriá y Martín Berasategui en el Restaurante El Cursal de San Sebastián

- 2002- Asistente en los cursos de cocina por Salvador Gallego en el Restaurante El Cenador de Salvador en Madrid
- 2003- Jefe de Cocina en el almuerzo que ofreció la Conferencia Episcopal con motivo de la segunda visita a España de Su Santidad el Papa Juan Pablo II
- 2004- Jornada Gastronómica lo Mejor de la Caza en el Restaurante San Nicolás en Cuenca
- 2005- Congresista en los cursos de alta cocina en Madrid Fusión
- 2006- Curso de Cocina Española en el South Seattle Community College en Usa
- 2006- Jornada Gastronómica de Cocina Tradicional Española en Lituania
- 2006- Jornada Gastronómica de Cocina de Autor en el Hotel Embajador de la cadena Occidentals Hoteles en Santo Domingo, República Dominicana
- 2006- Profesor en el Curso de Clase Magistrales de Alta Cocina en los 30 años del Restaurante La Taberna del Alabardero y Escuela Superior de Hostelería y Turismo de Sevilla
- 2007- Jornada Gastronómica de Cocina Andaluza junto a la Junta de Andalucía en Miami, Estados Unidos.
- 2007- Congresista en los Cursos de Alta Cocina impartido por Ferrán Adriá en Madrid Fusión
- 2008- Profesor en la Escuela Superior de Hostelería y Turismo de Sevilla, impartiendo cursos de cocina, gestión y nuevas tecnologías
- 2011- Jornada Gastronómica sobre la cocina de Leonardo Da Vinci (Código Romanoff)
- 2011- Jefe de Cocina en la Nunciatura de Madrid, con motivo de la visita de Su Santidad el Papa Benedicto XVI, ofreciéndole todas las comidas y cenas personales y de gala a todos los asistentes
- 1990/2016 - Diversas colaboraciones gastronómicas en prensa escrita, radio y televisión en el ámbito nacional e internacional

2014 - Profesor de Cocina y Tutor de los alumnos en prácticas de nuestros cursos Online en la Escuela de Estudios Superiores Abiertos de Hostelería (ESAH) y Escuela Superior de Hostelería y Turismo de Sevilla/Taberna del Alabardero

2015 - Profesor de Cocina en la Escuela de Estudios Superiores Abiertos de Hostelería (ESAH, impartiendo cursos al Ejército Español y colaboraciones en la cocina de su Destacamento en el Líbano