



Gonzalo Jimenez – Chef Ejecutivo para la Region Andina de Callebaut.

WWW.CHEFGONZALOJIMENEZ.COM

Nacido y formado academicamente en Argentina, el Chef Gonzalo Jimenez forjo gran parte de su carrera en Estados Unidos trabajando para cadenas hoteleras multinacionales durante varios años. Fue Chef Ejecutivo de Pasteleria para grandes hoteles como el Grand Hyatt de New York, Hyatt Regency de New Orleans y Grand Hyatt de Santiago de Chile. En el año 2013 lanzo en New York “Gonzalo Jimenez Chocolates”, su propia linea de candys y bomboneria, la cual le otorgo gran reconocimiento dentro de la industria.

Al ser un apasionado de la arquitectura y el diseno, el Chef Gonzalo Jimenez se especializa en la elaboracion de esculturas y piezas artisticas de chocolate, mayormente inspiradas en el arte contemporaneo y figuras abstractas. Fue premiado en reconocidas competencias internacionales y luego asi nombrado como el Willy Wonka Argentino.

Gonzalo Jimenez fue reconocido en medios de comunicacion y prensa tales como el New York Times, Fox, CNN, renombradas revistas Norteamericanas y Europeas de pasteleria, poniendolo en el mapa como uno de los referentes de la chocolateria en Latinoamerica.

Actualmente trabaja para Barry Callebaut, la corporacion chocolatera mas grande del mundo. Esta a cargo de la region Andina de America Latina. Es el encargado de representar a la marca dando demostraciones, presentaciones y capacitaciones a otros chefs de la industria.