

Juan Alzate

*Ingredientes para
contar historias...*





Juan
Alzate

Cocinero profesional graduado de la Escuela de Gastronomía Mariano Moreno en Buenos Aires Argentina, especialista en comida colombiana en fusión con la cocina internacional, administrador gastronómico, asesor de cocina, chef docente y empresario.

[VER MÁS](#)

COCINA EXPERIMENTAL

Nuestras experiencias están enfocados al sector empresarial
y grupos familiares con temas como

Coaching Cook
De la casa a la oficina
Cook Working
Baby Food
Kinder Cook
Madres Gestantes

[VER MÁS](#)



ASESORÍA, GASTRONÓMICA

Acompañamiento profesional a los que sueñan, a los emprendedores, a todos aquellos donde los negocios, o el gusto para cocinar los desvela, te ayudamos a cumplir tus metas en la apertura de tu negocio gastronómico, desde el diseño del menú hasta la apertura y seguimiento de los primeros meses de este.





CENAS PRIVADAS

o a puerta cerrada

Concepto mediante el cual las personas contratan los servicios de un chef profesional para atender una cena en su casa, oficina o en cualquier otro lugar.

Es un servicio privado y de alto valor agregado.



CATERING EMPRESARIAL

Este servicio esta dirigido a la empresa privada y publica, se basa en la atencion de la comida para diferentes reuniones empresariales, juntas directivas, fiestas de fin de año entre otros eventos, nuestro servicio de caterin se basa en la experiencia al momento de disfrutar los alimentos.

Trabajamos con tecnologia que permite llevar a los clientes originalidad y excelente calida en la comida.

*Juan
Alzate*



¿UNA RECETA?

Ingredientes para contar historias...

Separa tu cita

▼ **+57 304 3792471**

Juan
Alzate