

# Frederic Emery



Curriculum vitae:



PERFIL:

Instructor con experiencia en la formación y capacitación de profesional de la gastronomía en institución de educación superior desde el año 2002. Habilidades en gestión de empresas, liderar grupos de trabajo, gestión de personal, creatividad y pro-actividad. Asesor de empresas ligadas al rubro de la gastronomía, desarrollo de carta, capacitación del personal, demostraciones y promoción de productos gastronómicos.

## CONOCIMIENTOS LINGÜÍSTICOS

**Francés:** Lengua materna

**Español:** hablado y escrito

**Inglés:** hablado

## ESTUDIOS

### **Escuela Primaria**

Lens, Valais, Suiza

De 1986 a 1992

\* \* \*

### **Escuela de Orientación**

Crans Montana, Valais, Suiza

De 1992 a 1994

\* \* \*

### **Escuela de Cocina**

Centro de Formación Profesional Sion,

Valais, Suiza

De 1994 a 1998

**FREDERIC EMERY / 21.282.251-5**

22 de julio 1980

**Cocinero Profesional**

Certificado por la Confederación Helvética

Embajador sistema Elige Vivir Sano

Director Proyecto DALCAS

\* \* \*

Supera los **100 artículos en el buscador GOOGLE** en relación actividades realizadas:

**"frederic emery chef"**

\* \* \*

## CURSOS Y DIPLOMADOS:

- Curso de Planificación y Metodología (27 horas) Año 2010, Universidad Santo Tomás, Sede Santiago, Chile
- Diplomado en Pedagogía para la Educación Superior (95 horas) Año 2011, Universidad Santo Tomás, Sede Puerto Montt, Chile
- Curso de Programación de Asignaturas Desde la Formación Basada en Competencias (12 horas) Año 2012, Universidad Santo Tomás, Sede Puerto Montt, Chile
- Curso de Evaluación por Competencias (16 horas) Año 2013, Universidad Santo Tomás, Sede Santiago, Chile
- The Science of Gastronomy (48 horas) Año 2013, Universidad de Hong Kong, Hong Kong, China
- Curso de Planificación (12 horas) Año 2014, Universidad Santo Tomás, Sede Santiago, Chile
- Science and Cooking: From Haute Cuisine to Soft Matter Science (60 horas) Año 2015, Harvard University, Boston, USA

Pasaje 46, Nº1709, Villa jardín del mar, Socovesa Cardonal

Puerto Montt, Región de Los Lagos, Chile

+569 94698141 / gerencia@emery.cl



## PUBLICACIONES

### **Antología Gastronómica de la Patagonia verde**

Autor, año 2021

(Nominado en los World Cookbook awards 2022 / Ganador de los premios fuegos 2021)

\* \* \*

### **Cocinando Algas De La Huerta Del Mar**

Autor, año 2014

(Ganador de los Premios Fuego 2017)

\* \* \*

### **Recetario De Cocina Regional**

Autor, año 2014

### *EXPERIENCIA PROFESIONAL EN AREA PEDAGOGÍA:*

12.03.2002 a la fecha

#### **Carrera de Gastronomía Santo Tomás, Puerto Montt, Chile**

Director de Área, instructor de cocina. Clases de cocina internacional, organización de eventos, gestión de la Carrera

2011 a la fecha

#### **Preparación de examen y pruebas nacionales**

Examen y pruebas nacionales de: Técnica de cocina, cocina internacional y tradicional chilena cuarto frio, cocina internacional y tradicional chilena cuarto caliente, carta y menú.

2011-2014

#### **Elaboración de informe de sede para acreditación y reacreditación**

De la carrera de Gastronomía Internacional y Tradicional Chilena, organización de focus group, a cargo de recibir visita de pares evaluadores en sede.

2012

#### **Reestructuración de la carrera de gastronomía**

Miembro del equipo de trabajo que reestructuró la malla de gastronomía para adecuarla a un modelo basado en competencia

2012-2013

#### **Elaboración de programa de asignatura según modelo basado en competencia**

Programas de: Técnica de cocina, cocina internacional y tradicional chilena cuarto frio, cocina internacional y tradicional chilena cuarto caliente, cocina clásica y tendencias

2012-2013

#### **Desarrollo de planificación de asignaturas**

Planificación de: Técnica de cocina, cocina industrial, cocina internacional y tradicional chilena cuarto frio, cocina internacional y tradicional chilena cuarto caliente, cocina clásica y tendencias

Marzo 2013

#### **Docente curso de planificación para ramo de técnica de cocina**

Curso para docentes de la especialidad de técnicas de cocina, enfocada en unificar criterios y planificación de asignaturas (12 horas)

2013-2014

#### **Confección de manuales de estudios**

Manual de: Técnica de cocina, introducción a la gastronomía, cocina internacional y tradicional chilena cuarto frio, cocina internacional y tradicional chilena cuarto caliente, cocina clásica y tendencias.

2014 / 2016

#### **Docente curso de elaboración de programas basado en competencia**

Curso enfocados a directivos y docentes IP, CFT Santo Tomás sede Puerto Montt para elaboración de programas basados en competencias. (18 horas)



PROGRAMA TV

2013 / Vértice TV

**LA RUTA DE LAS TRADICIONES**

Conductor programa sobre fiestas  
costumbristas locales

\* \* \*

2015 / Vértice TV

**CON LAS MANOS EN LA MASA**

Conductor programa de cocina con niños

\* \* \*

2016-2017 / TVN

**LOS REYES DEL MAR**

Conductor episodios sobre cocina con  
producto del mar y pesca sustentable

\* \* \*

2022 / Vértice TV

**BITÁCORA GOURMET**

Co conductor, recorrido turístico y  
gastronómico de la Región de Los Lagos

EXPERIENCIA PROFESIONAL EN AREA  
GASTRONOMICA:

2013

**Restaurant Cambalache, Puerto  
Varas, Chile**

Diseño de carta, contratación del equipo de  
trabajo, puesta en marcha.

01.12.2001 al 01.02.2002

**Café Dresden, Puerto Montt, Chile**

Administrador  
Gestión de bodega y de los costos

06.06.2001 al 12.09.2001

**Restaurant Dixiland Café, Cayenne,  
Guyana Francesa**

Sous-chef de cocina  
Cocina gourmet

01.02.2001 al 01.06.2001

**Restaurant Mezanino, Manaus, Brasil**

Chef de cocina e diseñador del restaurant  
Diseñador del restaurant y de la cocina,  
Composición de la carta, control de costos

12.10.2000 al 12.01.2001

**Jungle Lodge Ariau Towers, Amazonas,  
Brasil**

Chef de partido  
Cocina exótica

01.07.2000 al 30.09.2000

**Restaurant Leonardos, Cork, Irlanda**

Sous-chef de cocina  
Cocina italiana y mexicana

01.02.1998 a 30.06.2000

**Restaurant Briar Rose, Cork, Irlanda**

Chef de cocina  
Gestión de la cocina y del personal, control  
de costos y composición de la carta

01.09.1997 al 31.12.1997

**Restaurant Chez Jean-Marc, Kinsale,  
Irlanda**

Commis de cocina, Cocina China

01.10.1997 al 31.08.1998

**Restaurant La Croisette, Sion, Suiza**

Estudio de cocina  
Cocina gourmet, provenzal y repostería

01.08.1994 al 30.09.1997

**Restaurant Rive Gauche, Grange,  
Suiza**

Estudio de cocina  
Cocina clásica francesa

1993-1994

**Restaurant La Poste, Crans Montana,  
Suiza**

Pre prácticas en las vacaciones  
Cocina gourmet



## EMPRENDIMIENTOS

2010 a 2018

### **AGALL**

Miembro y Presidente 2012-2018 de la  
Agrupación Gastronómica de Los Lagos



2003 a la fecha

### **Puerto Montt, Chile**

Independiente

Cóctel, banquetes, demostración de  
productos, clases particulares, confección  
de recetarios.

\* \* \*

Veranos del 2003 al 2006

### **Esmeralda Mote Con Huesillos,**

### **Puerto Montt, Chile**

Dueño de un carrito

Venta de mote con huesillos

## ORGANIZACIÓN DE FERIA Y CONCURSO GASTRONOMICOS:

2001 a la fecha

### **Festival Gastronómico del Salmón, Puerto Montt, Chile**

Organización del concurso destinado a  
estudiantes de gastronomía de nivel  
superior y medio, que a perdura sin  
interrupción año a año desde esta fecha.

2010 / 2011

### **La Huerta del Lago, Puerto Varas, Chile**

Organización de feria Gourmet durante el  
Festival de la Lluvia.

2013 a la fecha

### **Concurso del mejor ceviche, Puerto Montt, Chile**

Organización del concurso que busca año  
tras años el mejor ceviche de la Provincia de  
Llanquihue elaborado por restaurantes.

2013 a la fecha

### **Concurso de la mejor empanada, Puerto Montt, Chile**

Organización del concurso que busca año  
tras años la mejor empanada de la Provincia  
de Llanquihue elaborado por empresas del  
rubro.

2015

### **Ñam, Valdivia, Chile**

Organización de las cocinas en vivo y  
animador de la actividad.

2015 / 2016

### **Viva Angelmo, Puerto Montt, Chile**

Organización de las cocinas en vivo y  
degustaciones.

2014 / 2016 / 2018

### **Aqua Sur, Puerto Montt, Chile**

Organización de las cocinas en vivo.

2016 / 2017

**Kutral, Puerto Varas, Chile** Organización  
de las cocinas en vivo.

2016 / 2017 / 2018 / 2019

### **Ta de Sur, Puerto Montt, Chile**

Organización de la feria gastronómica  
donde participan más de 40 restaurantes de  
la ciudad.

2016 / 2017 / 2018

### **Vis campeón Nacional de Gastronomía Copa Culinaria, Santiago, Chile**

Vis campeón 2016 y 2017, entrenador tercer  
lugar 2018 equipo profesional, entrenador  
de los equipos junior 2016 y 2017 segundo  
lugar 2018 tercer lugar

2017

### **CAHUIN, Puerto Montt, Chile**

Organización del Seminario Nacional de  
Gastronomía.



2019

**Ta de Sur APEC, Puerto Montt, Chile**

Recepción para más de 800 delegados en el cuadro del APEC Chile bajo el marco de Ta de Sur

2019-2021

**Feria de Pymes Saludables, Puerto Varas, Chile**

Organización de la feria en conjunto con seremi de economía y programa elige vivir sano

2019 / 2020 / 2021

**Proyecto DALCAS Patagonia Verde, Región de Los Lagos, Chile**

Director de proyecto, rescate gastronómico de la Patagonia Verde, Bien Publico CORFO

ALGUNAS CHARLAS MAGISTRALES Y PARTICIPACION DESTACADAS:

**2013**

- Clase Magistral, Gourmonde Viña, Viña del Mar, [Chile](#)

**2015**

- Miembro equipo de Chile Bocuse D'Or, Lyon, [Francia](#)

- Clase magistral, Gourmet Tour Viña, Viña del Mar, [Chile](#)

- Cocina vivo, cena anual salmonicultur, Puerto Varas, [Chile](#)

**2016**

- Clase magistral, Ñam Valparaíso, [Chile](#)

- Cocina en vivo, Festival Gastronómico Lago Puelo, [Argentina](#)

- Clase magistral, Atacama Gourmet, [Chile](#)

- Cocina en vivo, Puerto Montt Invita, [Chile](#)

**2017**

- Cocina en vivo, Seatrade Miami, [USA](#)

- Cocina en vivo, Festival Gastronómico Lago Puelo, [Argentina](#)

- Cocina en vivo, Ñam Santiago, [Chile](#)

- Incorporación del mejillón a minuta JUNAEB región de los Lagos, [Chile](#)

- Clase magistral, Sabores Maestros, Viña del Mar, [Chile](#)

**2018**

- Cocina en vivo, Seatrade Miami, [USA](#)

- Demostración en base a mejillones en feria Food & Services, Santiago, [Chile](#)

**2019**

- Incorporación del salmón a minuta JUNAEB región de los Lagos, [Chile](#)

- Cocina en vivo, Seatrade Miami, [USA](#)

**2020**

- Demostración de la incorporación de la salicornia a la gastronomía local, Universidad de Santiago, Puerto Montt, [Chile](#)

**2022**

- Cocina en vivo, Seatrade Miami, [USA](#)

- Responsabilidad social en el sector turístico y gastronómico, universidad San José Bautista, [Perú](#)

- Panel de chef en Summit de pesca sustentable, Puerto Varas, [Chile](#)

\* \* \*

PAGINAS WEB / TASTY / SITIO DE FOTOS:

**[www.emery.cl](http://www.emery.cl)**

\* \* \*

**[www.dalcas.cl](http://www.dalcas.cl)**

\* \* \*

**LLOCO**

Tasty para programa Elige Vivir Sano

\* \* \*

**[www.australstock.com](http://www.australstock.com)**

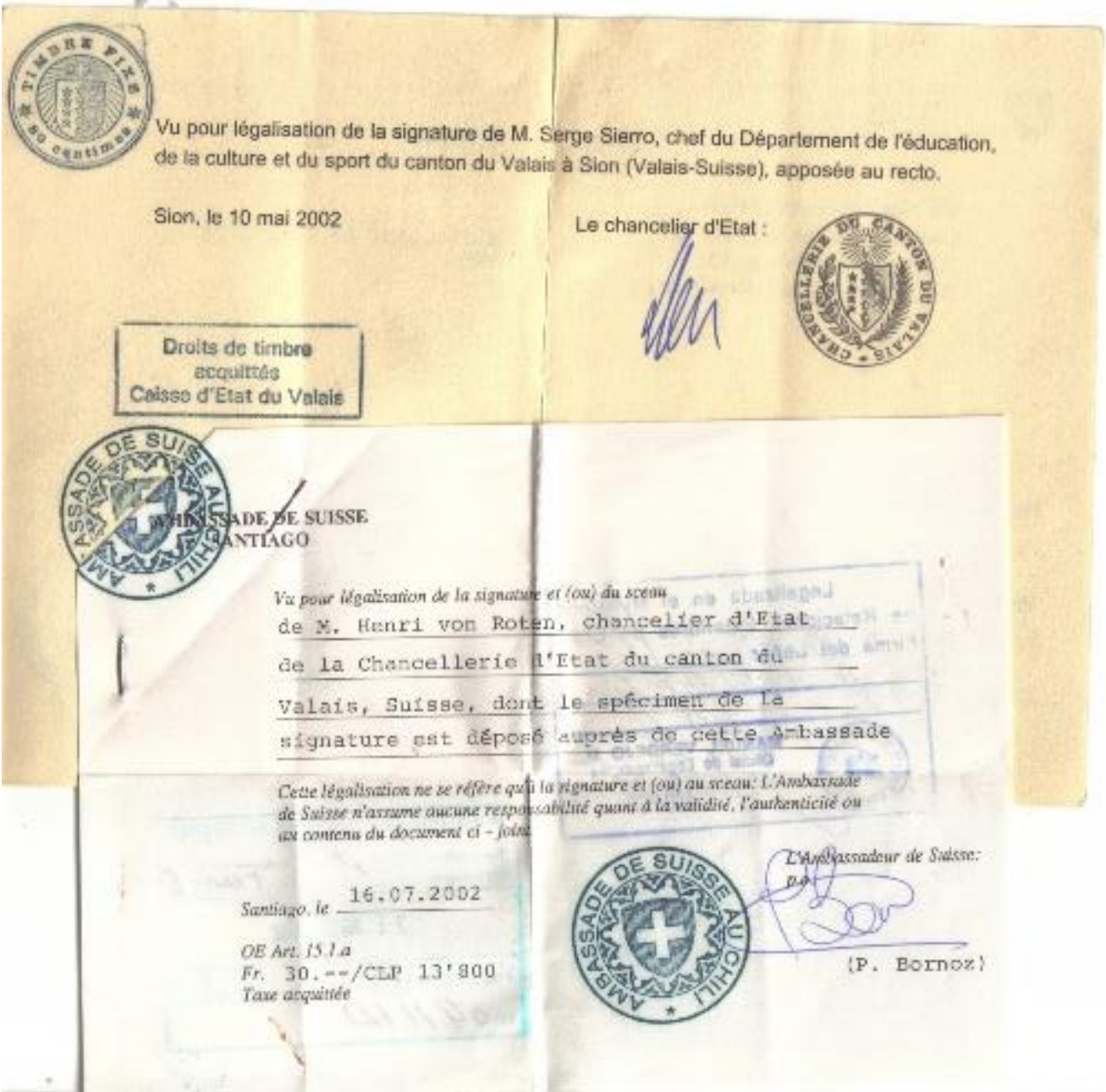
Sitio de venta de fotos de platos

# Frederic Emery

	SCHWEIZERISCHE BÜRGENSCHAFT CONFÉDÉRATION SUISSE CONFEDERAZIONE SVIZZERA CONFEDERAZION SVIZERA	bet die Lehrsatz / a terminé con approssimazi dare la prova de ca / ha terminat il tirocinu di / ha finit l'aprendissazi suu
	ATTESTATUM	<b>CUISINIER</b>
	<b>Fähigkeitszeugnis</b> <b>Certificat de capacité</b> <b>Attestato di capacità</b> <b>Attest da qualificaziun</b>	bet / chef / presso / sur
	1980	<b>RESTAURANT LA CROISSETTE</b> <b>SION</b>
Noms / Noms / Cognome / Nomi / Vönanne / Pränom / Noms / Prenom		haadigt unt die prouva che Lehrabschlussprüfung mit Erfolg bestanden, et a fini avec succès l'examen de fin d'apprentissage o ha superat l'exame finis il tirocinu o ha puz succedat l'examen final d'aprendissazi.
<b>EMERY FREDERIC</b>	19. 22 JUL 1980	Or und Datum / Lieu et date / Luogo e data / Lieu e data
genere / sexe en / sexo / sex / geschlecht		<b>SION, LE 29 JUILLET 1980</b>
<b>1980</b>		Für die zuständige Kantonal Behörde Pour l'autorité cantonale compétente Per l'authority cantonale competente Per l'autorità cantonale competente
bezaichnete / en / categoria de / annessa di / ateg da pertenenza		 
<b>LENS</b>		
Form 713/921 - 81480		

Pasaje 46, Nº1709, Villa jardín del mar, Socovesa Cardonal  
Puerto Montt, Región de Los Lagos, Chile  
+569 94698141 / gerencia@emery.cl

# Frederic Emery



# Frederic Emery



Pasaje 46, Nº1709, Villa jardín del mar, Socovesa Cardonal  
Puerto Montt, Región de Los Lagos, Chile  
+569 94698141 / gerencia@emery.cl