

# Roberto Carlos Yagui Nakada

Calle Loma de los Pensamientos 141- Dpto 201

Urb. Prolong. Benavides – Surco

Lima 33 – Perú

Telf: 274-8175 - 9996-3396

[roberto\\_yagui@peru.com](mailto:roberto_yagui@peru.com)

Chef con dominio en cocina oriental, peruana e internacional, conocedor de productos autóctonos de las regiones del Perú, lo cual le permite fusionarlos con técnicas y productos foráneos para crear una cocina innovadora. Con experiencia en eventos y festivales de gastronomía. Capacidad para trabajar bajo presión, facilidad para las relaciones interpersonales y con valores personales definidos.

## PERSONAL

Fecha de Nacimiento:

11 Enero 1969

Lugar de Nacimiento:

Lima, Perú

Estado Civil

Casado

## ESTUDIOS

1999 – 2001

Alta Escuela de Cocina y Hotelería GASTROTUR

[www.gastroturperu.edu.pe](http://www.gastroturperu.edu.pe)

Chef Profesional de Cocina

## CURSOS Y SEMINARIOS

Postres Modernos (Le Cordon Bleu)

[www.cordonbleuperu.edu.com](http://www.cordonbleuperu.edu.com)

Parrilladas (GASTROTUR)

Bartender (GASTROTUR)

Cocina Japonesa ( GASTROTUR)

## IDIOMAS

Español

Ingles Básico

Japonés: Básico

## EXPERIENCIA LABORAL

2003 - 2005  
Abril - a la fecha

RESTAURANTE ASIA DE CUBA  
Lima, Perú  
[www.asiadecubaperu.com.pe](http://www.asiadecubaperu.com.pe)

Chef Principal

BAMBUDDHA LOUNGE-BAR  
Boulevard Asia, Cañete  
Lima, Perú

Chef Principal

2004 - A la fecha

Daiken Catering  
Lima, Perú

Chef Principal

Servicio de buffets gourmet, especialidad en cocina peruana, fusiones peruano-oriental e internacional.

2002 - 2003  
Noviembre - Marzo

IRASHIAI SUSHI BAR  
Lima, Perú

Jefe de Sushi-Men

2001 - 2002  
Diciembre - Octubre

MAKOTO SUSHI BAR  
Lima, Perú

Itamae

2001  
Setiembre - Noviembre

CLUB ACENESPAR - GC  
Lima, Perú

Jefe de Cocina

Marzo – Agosto

HOTEL EL CONDADO  
[www.condado.com.pe](http://www.condado.com.pe)

Segundo cocinero

1994 – 1999

Hokusei Shjeru Morudo  
Mie-ken, Japón

Área de Producción