

# Sergio Fernandez Luque



<b>Cargo en la Asociación</b>	<b>Vocal</b>
<b>Cargo</b>	<b>Asesor gastronómico RTVE</b>
<b>Escuela de Trabajo</b>	<b>Profesor de cocina en la Escuela Gredos San Diego</b>
Escuela en la que estudió	Escuela Superior de Hostelería y Turismo. Madrid
Ciclo o especialidad que estudió	FP superior cocina y TEAT.
¿Qué significa para ti la Hostelería?	Una parte esencial para comprender el desarrollo de nuestra historia.
¿Qué significa para ti la Asociación?	Parte esencial donde compartir, entender y enriquecernos profesionalmente.
Una frase o cita tuya	“No te canses de estar empezando siempre”
Sitios en los que ha trabajado:	
<b>Ayudante de cocina:</b> en el Grupo Mallorca (1 año) y en Domaine de la Tourtinier – France.	
<b>Cocinero:</b> Rte. Bohemia (1 año).	
<b>Jefe de cocina:</b> Andover (5 años) y NH (1 año).	
<b>Profesor:</b> Escuela Superior de Hostelería y Turismo – Madrid (1 año); agencia antidroga (12 años); Gredos San Diego – Buitrago (6 años); BBVA (2 años).	
<b>Informador Gastronómico:</b> TVE (14 años) y RNE (5 años).	
<b>Escritor Gastronómico:</b> Espasa Calpe (10 años) y RBA (10 años).	