



ARIEL SEGESSER

T: (+549) 223 5787637

info@segessergourmand.com

www.segessergourmand.com

**EXPERIENCIA LABORAL,
PROFESIONAL Y DOCENTE**

	Actualmente asesor externo en el área técnica y de desarrollo de distintas empresas de Latinoamérica en heladería, pastelería, chocolatería y productos congelados. Docente y capacitador en diferentes escuelas en Argentina y el exterior.
2012 y continúa	Profesor/Instructor para Latinoamérica de Carpigiani Gelato University.
2009 a 2015	Responsable del Área Técnica de Aromitalia realizando demostraciones, cursos de capacitación y asesoramiento a empresas para Aromitalia en diversos países de Latinoamérica (México, Chile, Colombia, Uruguay, Ecuador, Perú, Bolivia, Brasil y Argentina), Estados Unidos y Europa (Italia, Francia y España).
2008	Departamento de Desarrollo y Servicio Técnico de LODISER S.A.
2008 a 2009	Coordinador de Capacitación y Formación de Docentes de las Escuelas de Pastelería Profesional de todo el país.
2007 a 2008	Gerente / Director Hotel Escuela Könke - El Calafate. Primer Hotel - Escuela de Pastelería Profesional del país.
2006	Seminario de Pastelería Moderna dictado a alumnos del Instituto Buenos Aires Pastelería Maestra - Buenos Aires.
2006	Seminarios de Pastelería y Panadería dictados en la Escuela de Capacitación de la Asociación de Hoteles Restaurantes, Confeiterías y Cafés de la República Argentina - Buenos Aires.
2006	Seminarios de Chocolatería y Bombonería dictados a alumnos del Instituto de Gastronomía Bue Trainers - Buenos Aires.
2006	Seminario Internacional de Chocolatería y Pastelería Moderna dirigido a Técnicos de la empresa Levaduras Collico - Santiago, Chile
2005	Participación en la última edición del Recetario CALSA - Sección Pastelería y Especialidades Dulces.
2005	Seminario Internacional de Chocolatería y Pastelería Moderna dirigido a Técnicos de la empresa Fleischmann Colombia - Bogotá, Colombia.
2005	Seminario de Chocolatería y Pastelería Moderna dirigido a alumnos del Instituto de Gastronomía L'Ecole. Mar del Plata.
2004 a 2007	Técnico Panadero Pastelero Centro de Servicio CALSA (Compañía Argentina de Levaduras S.A.I.C.). Realizando cursos, demostraciones y asesoramientos a empresas de todo el país y en el exterior (Uruguay, Chile y Colombia).
2004	Maestro Pastelero Panaderías y Confeiterías "La Unión" - Miramar Bs. As.
2003 a 2006	Cursos de capacitación dirigidos a profesionales pasteleros dictados en sedes de la Escuela de Pastelería Profesional del Sindicato de Trabajadores Pasteleros en Mar del Plata, Buenos Aires y Bahía Blanca.
2002 a 2004	Consultor y asesor de heladerías, pastelerías y chocolaterías en la zona de la Costa Atlántica.
1998 a 2004	Maestro Heladero Panaderías y Confeiterías "La Unión" - Miramar
1994 a 1997	Oficial Pastelero / Panadero Panaderías y Confeiterías "La Unión" Miramar Bs. As.
1990 a 1993	Ayudante de Pastelero / Panadero Panaderías y Confeiterías "La Unión" - Miramar Bs. As.

FERIAS EN EL EXTERIOR

Actualmente participa como expositor por Aromitalia en la mayoría de las ferias más importantes del mundo del ámbito de la heladería y pastelería.

- 2011 Expositor para Aromitalia “Tecnosorbetes”- FISPAL - San Pablo, Brasil.
- 2011 Expositor para Aromitalia - SIGEP - Rimini, Italia.
- 2010 Expositor para Aromitalia - FIPACH - Santiago, Chile.
- 2010 Expositor para Aromitalia “Feria Gastronómica Guayaquil” Centro de Exposiciones - Guayaquil, Ecuador.
- 2010 Expositor para Aromitalia “Tecnosorbetes”- FISPAL - San Pablo, Brasil
- 2010 Expositor para Aromitalia “Feria Internacional del Helado” - World Trade Center, México DF.
- 2009 Miembro del equipo Argentino de la “Coupe du Monde de la Patisserie”. SIRHA Lyon, Francia
- 2008 Miembro del equipo Argentino del “Gran Concurso Maya Latinoamericano de Repostería” -ABASTUR México D.F.
- 2008 Miembro del equipo Argentino de la “Coupe du Monde de la Patisserie”. SIRHA - Lyon, Francia
- 2007 Miembro del equipo Argentino del “Buontalenti d’Oro - Concorso Internazionale a Squadre Gelato in Tavola” SIGEP Rimini, Italia.
- 2006 Miembro del equipo Argentino de la “Coppa del Mondo della Gelateria” SIGEP Rimini, Italia.
- 2006 Demostraciones de pastelería moderna y esculturas en caramelo y chocolate para la empresa Levaduras Collico FIPACH Santiago, Chile.
- 2004 Miembro del equipo Argentino “Campeonato Mundial de Pastelería de la UIPCG” - SIGEP Rimini, Italia.

FERIAS NACIONALES

- 2011 Participación en el 1º Campeonato Nacional de Maestros Heladeros. FITHEP Mercosur.
- 2009 Demostraciones en vivo de esculturas de chocolate y caramelo para LODISER- FITHEP MERCOSUR. Costa Salguero - Buenos Aires.
- 2008 Participante del “Primer Torneo Nacional de Esculturas de Chocolate”. HOTELGA – Predio Ferial de La Rural.
- 2007 Miembro expositor “Könke – Hotel & Sabores” primer Hotel – Escuela de Pastelería Profesional de la Argentina. FITHEP MERCOSUR. Costa Salguero.
- 2006 Jurado Campeonato Nacional de Heladeros – EXPO CICHA Rosario.
- 2005 Participación en el “Primer Campeonato Nacional de Maestros Pasteleros”. FITHEP MERCOSUR. Costa Salguero.
- 2005 Demostración de Pastelería Moderna en vivo para la Escuela de Pastelería Profesional S.T.A.R.P.Y.H. – HOTELGA – Predio Ferial de Palermo.
- 2003 Demostración de “Técnicas de Templado de Chocolate y Bombonería” en la “1ª EXPO-FERIA INTEGRAL” Para Heladerías, Confiterías, Panaderías y Afines del Atlántico en Mar del Plata.
- 2003 Participación en el “2º Campeonato Nacional de Pasteleros”. FITHEP MERCOSUR. Costa Salguero.

FORMACIÓN

- 2004 «Maestro Pastelero» Certificado por la Escuela de Hostelería de Galicia.
Evaluación realizada por su director Lic. Juan Carlos Somoza Miguens y su director profesional Maestro Pastelero Aitor Maiora.
- 2004 «Maestro Pastelero» Certificado por el Ministerio de Trabajo de la Nación.

IDIOMAS (lengua madre español)

Inglés: Intermedio
Francés: Básico

Italiano: Fluido
Portugués: Básico

CURSOS

- 2008 Curso intensivo de técnicas de trabajo en azúcar - Por David Laroche.
- 2006 Demostración de Pieza Montada en Caramelo - Por Crhistophe Rhedon.
- 2005 Seminario Internacional de Calidad del Trigo - GRANOTEC.
- 2005 Manipulador de Alimentos - Dir. de Bromatología Munic. Gral. Pueyrredón.
- 2004 Gelato: Produzioni di alta Qualità SIGEP - Rimini, Italia
- 2004 Pasteles Modernos y Técnicas de Composición - Por Francisco "Paco" Torreblanca - SIGEP - Rimini, Italia.
- 2004 Seminario de Actualización y Perfeccionamiento Profesional en Pastelería Nuevas Tendencias Europeas en Repostería y Tecnología del Chocolate. Por Ramón Morató Pares (Mejor Maestro Pastelero de España).
- 2004 Clase especial de Pastelería: Petit tour, Tartas y Postres - Por Eduardo Ruiz.
- 2003 Programa de Certificación de Competencias Laborales BID - FOMIN. Subprograma FATPCHPyA. Seminario Intensivo para Docentes Pasteleros de las Escuelas del Interior del País.
- 2003 Jornadas de Capacitación Técnica sobre: Canapés, Bombones, Masas finas y Postres. Escuela de Capacitación Profesional de la Federación Argentina de Trabajadores Pasteleros, Confiteros, Heladeros, Pizzeros y Alfajoreros.
- 2002 Formación de Formadores. Federación Argentina de Trabajadores Pasteleros, Confiteros, Heladeros, Pizzeros y Alfajoreros.

DISTINCIONES Y PREMIOS OBTENIDOS

- 2015 **Primer puesto, Medalla de Oro y Bicampeonato "Segundo Campeonato Latinoamericano del Helado Artesanal"** - FITHEP Mercosur.
- 2014 Declarado **Embajador Turístico de la Ciudad de Mar del Plata** por el EMTUR.
- 2014 **Mejor escultura de chocolate** - Coppa del Mondo della Gelateria 2014 - SIGEP.
- 2013 **Premio especial de la Prensa al Mejor Helado de Latinoamérica** - FITHEP Mercosur.
- 2013 **1º Puesto y Medalla de Oro Primer Campeonato Latinoamericano del Helado Artesanal** - FITHEP Mercosur.
- 2011 **1º Puesto y Medalla de Oro Primer Campeonato Nacional de Maestros Heladeros** - Organizado por AFADHYA y FATPCHCyA. FITHEP Mercosur.
- 2009 **Mención Especial** "Pour sa participation á l'organisation et au bon déroulement de la Coupe du Monde de la Pâtisserie". SIRHA - Lyon, Francia.
- 2008 **Tercer Puesto** - Medalla de Bronce y clasificación para La Coupe du Monde de la Pâtisserie en Francia - Gran Concurso Maya Latinoamericano de Repostería - ABASTUR México D.F.
- 2007 **3º Puesto y Medalla de Bronce Buontalenti d'Oro** - Concorso Internazionale a Squadre Gelato in Tavola. SIGEP - Rimini, Italia.
- 2007 **Favorito del Público** - Primer Torneo Nacional de Esculturas de Chocolate. HOTELGA - Predio Ferial de La Rural - Buenos Aires.
- 2006 **3º Puesto y Medalla de Bronce** Coppa del Mondo Della Gelateria. SIGEP. Rimini, Italia.
- 2005 **1º Puesto y Medalla de Oro Maestro Artesano Pastelero**. Tercer Campeonato Nacional de Pasteleros Categoría Senior. FITHEP MERCOSUR.
- 2003 **1º Puesto y Medalla de Oro** Segundo Campeonato Nacional de Pasteleros FITHEP MERCOSUR
- 2003 **Mención al Profesionalismo PUBLITEC**. Segundo Campeonato Nacional de Pasteleros FITHEP MERCOSUR.
- 2003 **Premio Secretaría de Cultura y Deportes de la Nación**. Segundo Campeonato Nacional de Pasteleros FITHEP MERCOSUR.
- 2002 **1º Puesto y Medalla de Oro** Preselección Segundo Campeonato Nacional de Pasteleros. Mar del Plata