

## Aarón Ulises Chávez Torres



Mi nombre es Aarón Ulises Chávez Torres soy originario de la ciudad de México, inicie a los 15 años a trabajar en el medio restaurantero y hotelero en lugares como: Hotel Camino Real, Hotel Nikko, Restaurante Au Pied De Cochon México, Miami y Atlanta, Hotel JW Marriott, restaurante LIPP La brasserie, Hotel Ramada, Grupo VIDANTA y Hacienda la Laborcilla en Querétaro, entre otros.

Paralelo a lo laboral concurre en la Final Nacional de **Bocuse d'Or**, "Dar en el Plato" en Argentina, concurso del Joven Chef Mexicano, Cocinero del Año, International Catering Cup, soy miembro de **Vatel Club México**, American Culinary Federation y **L'Académie Culinaire de France**.

Juez gastronómico de concursos como el de Cocina Tradicional Mexicana en Querétaro, festival de la paella de FREIXENET, Trofeo Thierry Bluet, Discípulos de Escoffier, colaboración del Concurso Vamos a QROMER. He creado el **Concurso Gastronómico Estudiantil de Querétaro a nivel nacional** para encontrar nuevos talentos mexicanos, docente en algunas universidades, cursos y talleres en Expos Gastronómicas, colabore para poner la marca de **EL TACO MAS GRANDE DEL MUNDO** de los Guinness World Records.

Tengo un taller de cocina creativa en donde desarrollo un concepto terapéutico de cenas sensoriales a ciegas que he nombrado **UMAMI "Donde se apaga la luz, se encienden los sentidos"**, al mismo tiempo ofrezco antojitos del mar en mi restaurante **AARÓN CAMARÓN**, Soy chef en **Televisa Querétaro** del programa CONTIGO HOY, **RTQ** (radio y televisión Querétaro) embajador de **Royal Prestige** Querétaro y algunas otras marcas, produzco contenido gastronómicos para **SECTUR** y el gremio gastronómico, también soy presidente de honor en Vatel Club Querétaro.