

DEMOSTRATIVO

CONFECCIONES MODERNAS, POSTRES DE VITRINA Y PRODUCTOS DE IMPULSO

Por **Chef Gonzo Jiménez**

Maestro Chocolatero



GUATEMALA

JUEVES 17 DE JULIO 2025 | 9:00 AM A 1:00 PM



A portrait of Chef Gonzo Jiménez, a man with light brown hair, blue eyes, and a nose ring, wearing a black chef's jacket. He is smiling slightly and looking directly at the camera. The background is a colorful, abstract mural with geometric shapes in shades of blue, green, yellow, and red.

Gonzo

CHEF GONZO JIMÉNEZ

El Chef Gonzo Jiménez nació en el norte de Argentina y creció en un hogar de raíces españolas, rodeado de buena comida y largas comidas familiares. A los 17 años comenzó a trabajar en restaurantes y se enamoró del mundo culinario. Se inscribió en una escuela de pastelería y gastronomía en Buenos Aires. Tras finalizar sus estudios, recorrió el país trabajando en hoteles cinco estrellas y junto a chefs reconocidos.

Entre 2009 y 2013, el Chef Gonzo trabajó en grandes hoteles de Estados Unidos, incluyendo el St. Julien en Boulder, Colorado, y para la cadena Hyatt en Nueva Orleans y Nueva York. Uno de sus logros más destacados durante este período fue el lanzamiento de su propia línea de chocolates, proveyendo a distintos hoteles de Manhattan, Nueva York, con finas confecciones.

En 2013 regresó a Sudamérica para trabajar en el hotel Grand Hyatt de Santiago de Chile. Poco después, aceptó un codiciado puesto en Barry Callebaut como Chef Corporativo para la región de Sudamérica y Director de la Chocolate Academy en Chile.

El Chef Gonzo ha viajado por Europa, Norteamérica y Sudamérica impartiendo clases, realizando demostraciones y ofreciendo servicios de consultoría. Su trabajo y creaciones han sido publicados en revistas de pastelería europeas y norteamericanas como SoGood, Dulcypas, Pastry Arts, Dessert Professional, The New York Times, entre otras.

Su participación en el programa de Netflix Bakesquad ha impulsado su carrera a una nueva dimensión, mostrando su talento en el arte del chocolate a nivel global y permitiéndole compartir su pasión por este producto.

Actualmente, es el Chef Corporativo para Norteamérica de República del Cacao, viajando por el mundo representando la marca, enseñando clases, cocinando en eventos y brindando consultoría a clientes de todo el mundo.



CONTENIDO

APRENDERÁS:

- Tarta Chaja
- Upside Down Candy Bars
- Peanut Turrón
- Mocca Chocolate Bars

17 de Julio del 2025

Demostrativo

Chef invitado

GONZO JIMÉNEZ

ALIMENTOS EXCELENTES

Avenida Las Américas 6-78 zona 13,
Edificio El Uno, local #17

INFORMACIÓN GENERAL

INCLUYE

- Dossier
- Ingredientes
- Degustación
- Coffee Break

DIRECCIÓN

ESCUELA ALIMENTOS EXCELENTES

Avenida Las Américas 6-78 zona 13,
Edificio El Uno, local #17

MÉTODO DE PAGO

- Transferencia a BAC y BAM.
- Pago con tarjeta de crédito.*
- Pago por Visa Cuotas.*
3,6,10 y 12 Visa Cuotas (se aplicará recargo)

**Coordinar con Alimentos Excelentes.*

FECHA Y HORA

- JUEVES 17 DE JULIO / 9:00 AM - 1:00 PM
(CURSO DE 1 DÍA)

DEMOSTRATIVO:
"CONFECCIONES MODERNAS,
POSTRES DE VITRINA Y
PRODUCTOS DE IMPULSO"

JUEVES 17 DE JULIO / 9:00 AM - 1:00 PM
USD 150.00 ó Q1,200.00

Método de pago:

Transferencia a BAC

Pago con tarjeta de crédito*

Pago con VISA CUOTAS*

3,6,10 y 12 Visacuotas (se aplicará recargo)

**Coordinar con Alimentos Excelentes.*

NOTA: LOS TALLERES PAGADOS NO SERÁN TRANSFERIBLES.

CONDICIONES

RESERVA DE ESPACIO

Únicamente con el pago respectivo de adelanto, presentar comprobante.

CALENDARIO DE PAGO

Cada espacio reservado deberá estar cancelado en su totalidad.

El incumplimiento de este implica la liberación del espacio.

TRANSFERENCIA BANCARIA

Enviar vía WhatsApp el comprobante de pago al teléfono (502) 3084-0052.

CANCELACIÓN Ó REINTEGRO

No habrá reintegro de abonos, cuotas ó pago total de cada taller, a menos que no se lleve acabo el taller por falta de cupo mínimo ó si se realiza el pago una vez cerrados los espacios.

NOS RESERVAMOS EL DERECHO DE ADMISIÓN