

CURRICULUM VITAE

DATOS PERSONALES

- Apellido y Nombre: Lischetti, Carlos.
- Lugar de nacimiento: Rosario, Provincia de Santa Fe.
- Nacionalidad: argentino.



ACTIVIDAD LABORAL

- Junio 2005
 - INSTITUTO BUENOS AIRES PASTELERIA MAESTRA Programa de pastelería avanzada dictada por Paco Torreblanca (Profesional español especialista en trabajos en azúcar y pastelería). Ultimas tendencias de pastelería en Europa.
- Junio 2004
 - IRLANDA- DUBLIN RESTAURANTE ITALIANO "EL DANTE" Mayo 2005 A cargo de la coordinación de la pastelería.
- Junio 2003
 - LENOTRE L'ECOLE – PARIS Cursos de "Petits Gateaux" y "Sucre soufflé et tiré".
- Julio 2003
 - LENOTRE L'ECOLE – PARIS Curso de "Sucre d'art et piecès artistiques".
- 2000 2004
 - A cargo de mi propio negocio de decoración de tortas y servicios dulces.
- 1992 – 1999
 - DULCE Y SALADO.
- 1999
 - INSTITUTO DE COCINA MAUSI SEBES Curso en "Sucre d'art" dictado por Pascal Molines; Campeón mundial de pastelería 1999.



- Abril 1996
 - BUENOS AIRES CATERING Tallado chino de verduras y frutas – Nivel 1^a cargo de Wang Xiang.

- Agosto 1995
 - BUENOS AIRES CATERING Cursos de “Alta repostería con chocolate” y “Tortas y Decoraciones” a cargo de John Huber.

- 1995 – 1996
 - Dictado de cursos en “Técnicas de decoración de tortas” nivel básico.

- Julio 1994
 - CENTRO BALLINA “Modelado y Flores en pasta de goma”.

- Julio 1992
 - MAS – Maria de los Ángeles Soso ESCUELA DE COCINA – Jornada demostrativa de cocina francesa dictada por Maurice Lacharme y Alicia Berger.

- Nov 1992
 - MAS – Maria de los Ángeles Soso ESCUELA DE COCINA – Curso completo de cocina Nivel 1^a.