



HIA[®]
HISPANOMEDIOLATAM



**FERNANDO
STOVELL**

FERNANDO STOVELL

NACIONALIDAD:

Mexicana

IDIOMAS:

Español - Inglés

Francés - Portugués

MANAGER:

Daniel Ferrer Cubillán

Hispanomedio Latam

📞 +52 5564252957

✉️ danielferrerc@gmail.com

🌐 www.hispanomedios.com

EN RESUMEN

Galardonado chef con múltiples premios y propietario de un restaurante. Ha cocinado para Su Majestad la Reina Isabel II, varios Jefes de Estado, políticos y celebridades de todo el mundo. Ha aparecido en varios programas como Saturday Kitchen para la BBC, Market Kitchen, Sky TV UK y como juez invitado de Masterchef Mexico.



EXPERIENCIA

FERNANDO STOVELL

LOGROS PROFESIONALES

2019 - 2022 Juez invitado en TV Azteca para Masterchef México.

2012 - 2022 Chef Patrón de Stovell's con cuatro AA Rosettes; votado como Chef del Año, Restaurante del Año y 16º Mejor Restaurante del País por Square Meal.

2011 Demostración de cocina en la exposición Sirha Bocuse D'Or, en representación del maestro Bonnet y de la línea All Clad para el chef Paul Bocuse.

2010 Chef Ejecutivo y Privado para la Visita de Estado de Su Majestad la Reina y Su Alteza Real el Duque de Edimburgo a Medio Oriente; preparando desayunos, almuerzos y cenas diarias así como encargado de catering y banquetes para 400 personas.

2008 - 2022 Apariciones regulares como chef invitado en el programa BBC1, Saturday Kitchen con James Martin y Matt Telbutt y profesor invitado para Saturday Kitchen Experience.

2008 - 2022 Trabajó con el Chef / Director Bittor Arguinzoniz en el galardonado Asador Extebarri, España – 3º en San Pellegrino 50 Best Restaurants in the World.

2008 - 2010 Chef invitado en Market Kitchen de Sky Food Network UK.

2000 Demostración de cocina; creando un menú de degustación de 9 platos para la prensa y clientes VIP para el lanzamiento de Don Perignon Vintage en The Cuckoo Club junto a dos chefs galardonados con estrellas Michelin, John Campbell.

1999 - 2021 Chef europeo ejecutivo y privado para el Jefe de Estado de Medio Oriente.

Presentación de 45 minutos "Mexico on a Plate", para Skillery en Hotelympia.

Trabajó con el Chef Eric Chavot The Capital en Londres, restaurante de dos estrellas Michelin.

Ayudó al chef de renombre mundial Jamie Oliver con su primera apertura en solitario en el Reino Unido luego de su debut como The Naked Chef México.

FORMACIÓN

2008 Intermediate Food Hygiene Certificate.

2002 NVQ 1, 2 & 3 Patisserie & Confectionery.

2000 NVQ 3 Professional Chef's Diploma.

1999 NVQ 1 & 2 Food Preparation & Cooking.

1995 – 1997 Bachelor's Degree in International Relations Universidad de las Americas, Mexico City, Mexico.

WSET level 4 (Wine & Spirit Education Trust).

Current First Aid Certificate.