

Sonia Montero Villanueva

CHEF EJECUTIVO DE RESTAURANTE



Sonia cursó estudios de gastronomía en Putnam Northern, Wechester BOCES Yorktown, Nueva York, y Escuela Culinaria de América

Su principal objetivo, es lograr un desarrollo personal y profesional, en la creación de menús y platillos especiales, así como el montaje y organización de eventos como cena de gustación, canapés y eventos especiales que incrementen sus conocimientos y experiencia laboral, así como en habilidades de liderazgo y trabajo en equipo.

Lo que mas le gusta es la creación de nuevos platillos e innovadores para sorprender a sus comensales, la combinación de diferentes sabores y texturas que hacen de sus platillos únicos.

Sonia, chef profesional con un amplio conocimiento y experiencia en la gastronomía, ya que ha trabajado y participado en distintas escuelas, importantes restaurantes, cafeterías, entre otros. Además de haber cursado estudios de gastronomía en *Putnam Northern, Wechester BOCES Yorktown, Nueva York, y Escuela Culinaria de América*.

Tanto es su profesionalismo que en febrero del 2014 gano como cocinero del año México; el Concurso Internacional "Único".

Sin duda México no solo cuenta con una gastronomía excepcional, sino con personas como la chef Sonia que a través de sus sazones y platillos, nos demuestra porque México es único.



"La cocina mexicana es mi pasión y algún día me gustaría representar a este genero a nivel mundial".

