

# Egresado de CFT Santo Tomás Temuco participará en la final del Mundial de Gastronomía en Francia

**El equipo de chefs chileno está conformado por cuatro profesionales, quienes clasificaron el pasado 12 y 13 de junio en el torneo continental realizado en Estados Unidos.**

Un total de 4 profesionales representarán a Chile en Bocuse d'Or que es considerado como el mundial de la alta cocina y se celebra cada dos años en Lyon, Francia, reuniendo a los mejores chefs del mundo para competir en una exigente prueba de habilidades culinarias

Uno de ellos es Roberto Vallejos, egresado de la carrera de Gastronomía Internacional y Tradicional Chilena del Centro de Formación Técnica Santo Tomás Temuco. Al finalizar su carrera, Roberto viajó a Santiago para iniciar su vida laboral en el Hotel Sheraton, donde trabajó durante seis años; posteriormente dirigió la cocina del Hotel Mandarin Oriental y actualmente se desempeña liderando los restaurantes del Hotel Santiago Marriott.

El destacado head chef, había participado el 2019 por primera vez en el Concurso Nacional de Gastronomía organizado por Asociación Chilena de Gastronomía (Achiga) donde obtuvo el tercer lugar y por su destacada participación fue invitado a ser parte del equipo del chef que había ganado el primer lugar para participar del concurso de cocina de gastronomía Bocuse d'Or en Francia.

El certamen contempla tres etapas; la primera es la clasificación nacional por país; la segunda es la eliminatoria continental, que este 2024 fue en Estados Unidos, y luego, la tercera y última etapa se realiza en Francia, donde participan 24 equipos de todo el mundo.

"Este tipo de instancias te abre muchas puertas y te sigue formando y mostrando como es el mundo. En este concurso se comparte con chef europeos y norteamericanos que tienen Estrellas Michelin, famosos y connotados a nivel mundial en el área. Yo soy de Temuco, tenía las mismas herramientas que las personas que están estudiando tienen hoy en día. Si yo pude, cualquiera puede, pero lo necesario es ser perseverante, ser resiliente, y tener muchas ganas de querer hacer realidad lo que uno quiere" sostuvo Roberto.

La rectora de Santo Tomás Temuco, Rosemarie Junge,

por su parte, señaló estar muy orgullosa del trabajo y profesionalismo de Roberto, el cual le ha permitido vivir grandes experiencias.

"Nos enorgullece que el talento, dedicación y esfuerzo de nuestros egresados, combinado con la formación integral que reciben en Santo Tomás Temuco, les entregue las herramientas y conocimientos para que puedan alcanzar sus metas y soñar en grande. Felicitamos a Roberto por este logro y le deseamos el mayor de los éxitos en esta etapa crucial de su carrera" indicó la rectora.

A su vez, la directora de la carrera de Gastronomía Internacional y Tradicional Chilena del CFT, Bernardita Garrido, hizo hincapié en la perseverancia y entusiasmo de Roberto, quien siempre se ha mantenido en contacto con la casa de estudio.

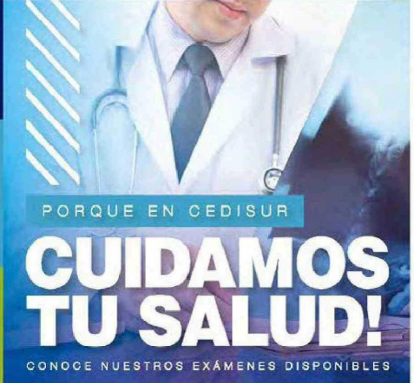
"Roberto, desde que era un estudiante de la carrera, demostró tener un espíritu de superación, ser muy res-



ponsable, proactivo y amante de la cocina. Siempre ha sido un fiel colaborador con el área, comparte sus logros con su casa de estudios, con

egresados, docentes y estudiantes. Sin duda, es un fiel reflejo del sello tomasino y un gran referente para sus pares".





**PORQUE EN CEDISUR**

**CUIDAMOS TU SALUD!**

CONOCE NUESTROS EXÁMENES DISPONIBLES

- Resonancia Magnética
- SCANNER MULTICORTE
- RADIOLOGÍA DIGITAL

AV. O'HIGGINS #1732, ANGOLO / 4.52734501 / 452734502 / CONTACTO@CEDISUR.CL