

# Carlos Michael Ibáñez Lazcano

## Currículum Vitae

---

### DATOS PERSONALES

Nombre y Apellido: Carlos Michael Ibáñez Lazcano  
Fecha de nacimiento: 15 de Julio 1980  
Dirección: Las Rosas 326, Maule, Talca  
Teléfono: +569945931408  
Email: Lazcano31@gmail.com

---

### Formación ACADÉMICA.

2020 Practica profesional, transporte Pipau, Talca  
2019 Administración logística en bodega y abastecimiento  
Curso Administración contable y marketing digital, becas Chile  
Curso control de procesos Sence  
Conducción de grúa horquilla con licencia clase D.  
  
2002-2005 Administración gastronómica  
1999-2000 Curso cocina internacional, Intectur  
1994-1998 Enseñanza media Liceo Juan Gómez Millas

---

### Experiencia PROFESIONAL

1999-2000 Maestro de cocina, Hotel Parinacota, Santiago de Chile.  
2001-2002 Chef de cocina, Club house maintencillo, Fuerza aérea de Chile.  
2002-2004 Chef de partie, Restaurant D antan, Santiago de Chile.  
2005 Practica profesional, Hotel Crowne plaza, Santiago de Chile.  
2005-2006 Chef de cocina, Restaurant la Berenjena, Santiago de Chile.  
2006-2007 Chef de partie, Hotel Fundador, Santiago de Chile.  
2008-2010 Chef de partie, Laguna grill, Cancún México.  
2008-2010 Chef ejecutivo, Iki restaurant, Cancún Mexico.  
2010-2011 Chef ejecutivo, Restaurant Toromiro, Vitacura, Chile  
2011 Chef de partie, Termas de Chillan, Chillán  
2012 InSTRUCTOR de cocina, Intituto Icel  
2013-2015 Sous chef, Pf Changs Chile, Las Condes  
2015-2017 Chef y dueño de Fukusuke Asian food, Santiago de Chile  
2018-2019 Administrador Restaurant la Ruta, Cauquenes Chile

---

### Conocimientos Informáticos

Office Nivel Intermedio, Microsoft 365

---

## **DATOS COMPLEMENTARIOS**

Seminario de nuevas técnicas dictadas por Ferrán Adrià, Pedro Subijana, Hotel Hyatt, Las condes Chile  
Cocina japonesa, Instituto Japonés, Santiago de Chile