



Cocinera por vocación y por destino final donde llevar mis ganas de crear, aprender y hacer que pasen cosas. En desarrollo continuo y desde la humildad de saber que todo requiere su esfuerzo, soy feliz viendo disfrutar a mis clientes y llevando la contraria al mundo, tal vez demasiadas veces. En mi cocina me inspira especialmente el mar y sus productos...pero también mi equipo, mi gente y el talento de todas las personas con las que he tenido oportunidad de colaborar...aunque la verdad es que los retos y las dificultades también hacen lo suyo.

(www.sinmiedonohaypasion.com)

EXPERIENCIA

- **Colaboración Hard Rock España en Hard Rock**
enero de 2017 - Actualidad (3 meses)
- **Propietaria y Cocinera en Nomada Restaurante en Nomada Restaurante**
noviembre de 2016 - Actualidad (5 meses)
- **Formación de cocineros en Compass Group**
2015 - Actualidad (2 años)

Formación de cocineros comunidad Valenciana y Murcia de comedores escolares ,ayudando a usar nuevas técnicas.

Asesoramiento a padres y niños acerca de la alimentación.



IBEROSTAR

Let it shine

- **Ganadora primer Top Chef España en MEDIASET España Communication SA (previously Gestevisión Telecinco SA)**
diciembre de 2013 - Actualidad (3 años 4 meses)
- **Colaboraciones con marcas y eventos en Begoña Rodrigo**
2013 - Actualidad (4 años)
Desarrollo múltiples actividades como showcooking, asesorías, masterclass y acciones promocionales para diversas empresas, Instituciones y medios. Entre otras Iberostar, Cervezas Turia, Canal Cocina, Antena 3, Corte Inglés, ...
- **Chef ejecutivo & co-propietaria en Restaurante La Salita**
noviembre de 2005 - Actualidad (11 años 5 meses)
Desarrollo la parte de gestión, creación y organización de la cocina del restaurante, además de selección de personal y formación. Administración de la empresa.
- **Jefe de partida en Restaurante La Sucursal**
julio de 2005 - noviembre de 2005 (5 meses)
Breve experiencia aunque muy gratificante y fructífera. Trabajé con Vicente Torres, discípulo de Berasategui entre otros. Fue mi puente hasta abrir mi propio negocio, La Salita.
- **Jefe de cocina en Restaurante Mas Sedó**
marzo de 2005 - junio de 2005 (4 meses)
Breve experiencia como encargada de la gestión de la cocina de producción para banquetería, además de la gestión de la cocina del pequeño restaurante gastronómico. En esos momentos buscaba una cocina más personalizada donde poder desarrollar mis conocimientos, motivo principal de mi corta estancia allí.
- **Chef de Partie en Aquarium Club**
2003 - 2005 (2 años)
Empecé haciendo entrantes y acabé pasando por todas las partidas tanto de frío, caliente y pastelería. Un local asesorado por 'The Square' (2* MICHELIN) en el que tuve una muy buena experiencia.
- **Jefe de partida en Amsterdam Marriott Hotel**
1996 - 2003 (7 años)
En este hotel hice de todo.
Empecé manteniendo habitaciones un mes y de ahí pasé a hacer desayunos hasta llegar a jefa de partida. Pasé por todas las partidas y trabajé gratuitamente por las tardes a modo de formación en el restaurante gastronómico Quoy ubicado en la misma empresa. El jefe de cocina era Nick Reade, 2º de cocina de Michael Roux por 17 años. Todo un lujo
- **Gestión en Bombon**
1993 - 1996 (3 años)
Esta fue mi primera aventura empresarial en solitario. Fueron dos expendedorías de pan, una sita en c/ Juan Llorens y la otra en c/ Manuel Candela. Trabajaba en ellas como dependienta y gestora, un poco de todo, alternando este trabajo con mis estudios de ingeniería industrial.



PUBLICACIONES

Las Recetas de Begoña Rodrigo

Temas De Hoy (ISBN-13: 978-8499983707) 20 de diciembre de 2013

Autores: Begoña Rodrigo

La gastronomía fascina a todo el mundo al igual que sorprender en casa con recetas creativas, diferentes, y con presentaciones originales e interesantes. Salir de la rutina y disfrutar de la elaboración de platos atractivos es lo que Begoña Rodrigo, la ganadora de la primera edición de Top Chef, nos muestra en este libro con sus recetas. En ellas descubrimos preparaciones que han cautivado a los jueces del programa y que nos acercan a la cocina de una chef con estilo propio, capaz de seducir por su ingenio y sensibilidad.

Begoña posee el talento de saber combinar de manera atrevida ingredientes fáciles de encontrar en todas las despensas, fusionados de forma extraordinaria y con técnicas culinarias sencillas. Junto a ello, las cuidadas y bellas fotografías que acompañan a los platos convierten este recetario en un libro especial. Tradición y vanguardia se fusionan en una obra indispensable para todo aquel que disfrute con la cocina y quiera convertir sus comidas en ocasiones especiales.

RECONOCIMIENTOS Y PREMIOS

- **GANADORA DE TOP CHEF 2013.** Antena 3. 2013
- **PREMIO RESTAURANTE DEL AÑO.** Cadena COPE al RTE. La Salita. 2014
- **SOL REPSOL RTE. LA SALITA.** Repsol. 2014
- **COCINERA DEL AÑO DE LA COMUNIDAD VALENCIANA.** Academia de Gastronomía. 2014
- **PERSONAJE GOURMET DE EXCELENCIA.** Premios Excelencias Gourmet 2014. 2015



IBEROSTAR

Let it shine