

Elena AYMERICH HUYGHUES-DESPOINTES.

Fecha de nacimiento: 3 de Noviembre de 1968.

Nacionalidad: española y francesa.

Correo electrónico: elena@elenaaymerich.es

PERFIL PROFESIONAL

Profesional con amplia experiencia en docencia y comunicación. Presento actualmente un programa en Canal Cocina, compaginándolo con mi trabajo como *home economist* en los principales canales de televisión e impartiendo cursos de cocina de varios niveles en la escuela Pimienta y Sal, con la que colaboro en la publicación de recetas en prensa on-line. Creativa, responsable, tenaz, comunicativa, dispuesta a seguir aprendiendo, comprometida con mi trabajo y siempre curiosa frente a distintas culturas y nuevas tecnologías.

EXPERIENCIA PROFESIONAL

- 2001-actual Presentadora de los programas de televisión “Casi casero”, “El Microondas”, “El Microondas II” y “Mesa y Protocolo” para Canal Cocina, ChelloMulticanal . Preparación y elaboración de cincuenta y ocho programas de cocina y 20 de protocolo. En ellos se incluyen ciento dieciséis recetas propias. Colaboración especial en programas de Navidad con los chefs Iñaki Oyarbide, Sergi Arola, Darío Barrio y Juan Pozuelo.
- 2002-actual Home economist para Mediaset, Gestevisión T5, Integración Transmedia, Publiespaña, Skope Producciones, MVM producciones, Sogecable, Publiseis, Soluciones Especiales A3, Savia creaciones publicitarias y Publimedia. Preparación de platos y atrezzo de espacios publicitarios en T5, A3, TVE, La Sexta y Cuatro para firmas como Bimbo, El Corte Inglés, Carrefour, Pascual, Puleva, Whirlpool, AEG, Braun, Taurus, Moulinex, Princess, Braun, McCain, Campofrío, Casa Tarradellas, Lactalis, Findus, Pescanova, Conxemar, Knorr, Kraft, Danone, Tefal, Albal, etc.
- 2000-actual Profesora de cocina en la escuela Pimienta y Sal, impartiendo cursos de cocina internacional, cursos monográficos para alumnos de niveles básico intermedio y avanzado. Incentivos de empresa y cursos en inglés.
- 2009-actual Publicación de recetas en el diario on-line Elconfidencial.com, sección tendencias/gastronomía, en colaboración con la Escuela Pimienta y Sal.
- 2008 Elaboración de recetas para el libro recetario de la olla a presión Minut´cook de Moulinex.
- 2001-2002 Sección de cocina semanal en el programa “Esta no es la hora de la cena” de la cadena de televisión local TMT, perteneciente al Arzobispado de Madrid.

- 1999-2002 Profesora de cocina en la Escuela Cayena, impartiendo cursos de perfeccionamiento, así como monográficos sobre gastronomía española para alumnos extranjeros.
- 2001 Proyecto para la cadena de cafeterías Rodilla. Elaboración de 15 nuevas recetas de sandwiches para su nuevo establecimiento de alta gama “Go-Gourmet”
- 1990-94 Responsable del departamento de Reservas del Hotel Villa Magna de Madrid (5* GL), perteneciente a la cadena hotelera Hyatt. Supervisión del departamento y coordinación con los departamentos Recepción, Ventas, Marketing y Dirección. Relación directa con clientes, empresas y agencias de viaje. Seguimiento de grupos y eventos especiales. Establecimiento de estrategias de venta telefónica y coordinación de la red Internacional de Reservas.
- 1988 Guía acompañante de turistas españoles a la antigua Unión Soviética (Moscú, Kiev y Leningrado). Agencia Idiomas y Cultura ICU.

FORMACION ACADEMICA

- 1989-91 Curso Superior de Gerencia y Dirección Hotelera. Universidad Politécnica de Madrid.
- 1989 Título de Técnico en Empresas y Actividades Turísticas. Escuela Oficial de Turismo. Madrid
- 1986-89 Estudios de Técnico en Empresas y Actividades Turísticas Centro Español de Nuevas Profesiones. Madrid.
- 1984-85 Tercer curso de Bachillerato como estudiante de intercambio en Hesperia, Michigan, Estados Unidos.
- 1972-84 Resto de la formación en el Liceo Francés de Madrid y el Colegio San Luis de los Franceses, respectivamente.

OTROS DATOS

Francés: nativo. Idioma materno.
 Cuarto año en la Escuela Oficial de Idiomas. Madrid
 Diploma de la Alianza Francesa, École Internationale de Langue et Civilisation Françaises. Calificación: Mention très honorable

Inglés: Fluido hablado y escrito.
 Cuarto año en la Escuela Oficial de Idiomas. Madrid
 Diploma de First Certificate por la Universidad de Cambridge.
 Calificación: A.