

NUEVA ZELANDA



COCINERO: ALOK VASANTH

El chef Alok comenzó a cocinar en el restaurante del conocido Peter Gordon, Auckland a los 18 años. Continuó formándose con Peter Thornley en Kermadec. Después de esto viajó por la India durante cinco años estudiando, trabajando, organizando eventos, investigando, etc. Se mudó a Melbourne para trabajar con el chef Adam D'silva en Tonka y Hayden Mc Millan en The Roving Marrow. Regresó a Nueva Zelanda para trabajar con el chef Sid Sahrawat en Cassia (Won Supreme Restaurant Dos años y segundo finalista por tercer año) Trabajando en The Tasting shed (ganó el segundo mejor destino en solo 8 meses).



ESTUDIANTE: WINIKA LATASHA HUTCHINS

Escuela: IGNITE COLLEGES

