

Chef Rubén Mora Nájera

Nacido el 27 de octubre de 1975 en la ciudad de México. Su pasión por la gastronomía surge desde muy temprana edad, pues aunque su madre nunca se dedicó profesionalmente a la gastronomía siempre tuvo la pasión y el gusto de hacer grandes eventos familiares en los cuales ella dedicaba todo su tiempo a preparar distintos platillos así como postres, razón por la cual Rubén fue descubriendo y desarrollando este gusto por la cocina.

Al término de sus estudios de bachillerato siempre tuvo claro que su siguiente paso sería incursionar en la gastronomía de forma profesional razón por la cual a los 19 años decide estudiar dicha carrera. En 1995 se va a estudiar a “Le Cordon Bleu Paris” donde permanece por un lapso de 2 años y completa sus estudios obteniendo el “Grand Diplome”. En su estancia en Francia comienza a trabajar en el área de cocina y repostería en el restaurante “La Perousse” junto al chef MOF Guy Krenzer.

Al término de sus estudios es llamado por el “Instituto de gastronomía Maussi Sebess” en Buenos Aires, Argentina para entrar como chef instructor en el área de cocina y repostería. También comienza a ser parte del programa de cocina “Cocinando con los mejores” en esta misma ciudad. Su estancia en Buenos Aires fue de 2 años en los cuales combinaba sus jornadas laborales con cursos de capacitación en distintas áreas pero sobre todo en el área de planeación de cursos, talleres, dirección etc.

Regresa a la ciudad de México en 1999 para posteriormente trabajar como chef privado en Puerto Vallarta Jalisco por un lapso de 6 meses.

En este mismo año es llamado por la Universidad San Ignacio de Loyola en Lima, Perú como chef invitado para abrir la carrera de gastronomía donde tiene la oportunidad de estructurar y elaborar la logística de dicha carrera.

Al regresar nuevamente a la ciudad de México abre su pastelería en la colonia condesa, estuvo al mando de la pastelería por 3 años aunque siempre tuvo la inquietud de continuar por la parte de la enseñanza, razón por la cual toma la decisión de vender.

En el año 2003 es llamado a participar al evento “Mundo del vino Ripley” en Lima, Perú, estando a cargo del pabellón francés así como las exhibiciones de maridaje.

En el año 2004 es llamado por un grupo de inversionistas para diseñar y planear un restaurante/club de playa en Cozumel Quintana Roo, México razón por la cual se muda a esta ciudad por un lapso de 2 años.

En el año 2006 regresa a la ciudad de México y comienza a trabajar nuevamente en el área docente en el “Colegio Superior de Gastronomía” estando como chef instructor a nivel licenciatura de 1o a 4o semestre en cocinas practicas. También estuvo a cargo de la especialidad de cocina francesa con los alumnos del ultimo semestre (8o) de dicha carrera.

En esta misma institución académica estuvo como chef instructor en educación continua dando clases de cocina y repostería internacional.

Deja esta institución en el año 2009 y es cuando toma finalmente la decisión de abrir su escuela de cocina.

Este ambicioso proyecto comienza en el 2011 con un grupo de socios para finalmente abrir sus puertas en junio 2012.

Este proyecto toma el nombre de *Haute Cuisine Cooking School*.

La idea innovadora de esta escuela es lograr dar un servicio personalizado con los alumnos, con unas instalaciones cómodas y de lujo, pues aquí los alumnos tienen la oportunidad de cocinar y elaborar sus recetas de forma individual o en pareja lo que quiere decir que al termino de cada curso los alumnos realmente aprenden al 100% lo que se vio en clase. Por otro lado al ver la gran oferta de universidades y escuelas a nivel licenciatura que existen el Chef Rubén Mora toma la decisión de cubrir el mercado amateur, de tal forma que se ofrece una variedad de horarios y cursos diversos para toda aquellas persona que son amantes de la gastronomía.

Tambien esta muy abocado a todo tipo de eventos privados, asi como clases a domicilio y en linea. Estas ultimas con un gran potencial de crecimiento.