



Jeroen Beuckels

Perfil

Como chef desarrollé habilidades de organización y gestión, así como la capacidad de ser flexible y comprometida con mi trabajo. Combinando la cocina, trabajando como guía turístico y la agricultura en mi tierra ha permitido que haga las cosas que más me gustan, estar en la naturaleza, preparar y compartir buena comida y en última instancia, preservar el medio ambiente mediante la plantación de árboles nativos a gran escala.

Experiencia

Guía turística, independiente en el sur de Chile 2008-2014

Con Tiuque Expediciones ofrezco tours de naturaleza personalizados y visitas culturales en cuatro idiomas a grupos de máximo 40 personas. Un tour gastronómico está dirigido a personas que quieran aprender acerca de la local de alimentos y la forma de prepararlo. También trabajo como guía independiente para Planeta Chile en Santiago, Patagonia Punto Norte e Inti Scheuermann desde Puerto Varas, Pehuen Turismo y Chiloetnico de Castro y Austral Aventuras de Ancud.

Guía turística, Austral Adventures, Ancud, Chile 2006-2008

Durante dos temporadas he trabajado como guía y conductor para pequeños grupos de turistas y como compañero para grupos más grandes. Guíé principalmente en la zona del norte de Chiloé, Parque Pumalín y la zona del lago Llanquihue. Con Austral Aventuras tuve mi primera experiencia como guía y yo aprendí mucho de los pioneros en el turismo de aventura en Chiloé y el sur de Chile, Britt Lewis y Sandra Echagaray.

Gerente de Hostal, Hostal Mundo Nuevo, Ancud, Chile 2005-2006

En este albergue de propiedad suiza en Chiloé estaba a cargo de dar la bienvenida a los huéspedes, ayudándoles con información sobre la zona y la gestión de las reservas. Ayudé con el mantenimiento general del edificio y mantener el jardín en buen estado.

Profesor de Inglés, independiente, Ancud, Chile 2005-2006

Durante mi tiempo libre en el albergue enseñé Inglés a varios grupos pequeños de niños y adultos. Había 35 estudiantes en total con una variedad de niveles, desde principiante hasta avanzado. Gracias a este trabajo he conocido a un montón de gente local que se convirtieron en amigos y me ayudó a establecerse en la isla

Oportunidades de voluntarios en las granjas orgánicas (WWOOF) , España 2003-2005

En 4 fincas diferentes en España he trabajado en una variedad de puestos de trabajo en y alrededor del jardín o en el campo. He ayudado con la construcción de un techo verde, la demolición y reconstrucción de un viejo granero de piedra y la reparación de cercas y herramientas agrícolas. Como chef me pidieron en la mayoría de los lugares para cocinar las comidas para la familia y compañeros de trabajo.

Educación

Universidad de Antwerpen HIVT curso de traductor español y portugués	2001-2002
Universidad de Antwerpen Lessius curso de traductor español e inglés	2000-2001
Instituto técnico de pastelería Hasselt pastelero y chocolatier	1995-1996
Escuela hotelera 'Ter Duinen' Koksijde Chef, garzón y sommelier	1992-1995
Escuela hotelera 'Wemmel' Chef y garzón	1998-1992

Cursos adicionales

Espiral capacitación SpA primeros auxilios, técnicas de traslado, evacuación y rescate	abril 2015
Mutual Chile primeros auxilios 32 horas según estándares SERNATUR	septiembre 2012
Cruz roja Bélgica primeros auxilios curso avanzado	marzo y abril 2006
TEFL (Teaching English as a Foreign Language) EBC Servicios Lingüísticos BA	febrero 2006