

# Chef SONIA ARIAS

Todo comenzó como un juego de niños, pero desde los ocho años Sonia hacía brownies que vendía entre familiares y amigos, y este divertido hobby la condujo a aprender más sobre el mundo de la repostería bajo la tutela de grandes Chefs.

A sus 15 años de edad cursó el *Intensive Baking and Pastry Program* de *The Culinary Institute of America* (CIA), donde tiempo después se graduó con honores de su licenciatura. Durante seis años siguió aprendiendo siempre rodeada de los mejores Chefs en Nueva York en restaurantes como Daniel, Bouley y Danube.

Para Sonia siempre ha sido importante seguir aprendiendo por lo que tomó un programa de dirección en el Instituto de Alta Dirección de Empresas y Mercadotecnia en el Instituto Tecnológico Autónomo de México y posteriormente Kellogg School of Management.

A lo largo de su trayectoria, ha participado en programas de televisión colaborando con la BBC, Travel Channel, Fox Network y Utilísima. Formó parte del cast del programa "La Pastelería" grabando más de 240 capítulos.

Estuvo al frente de la repostería del **Restaurante Jaso**, considerado como uno de los mejores restaurantes en México.

Ha estado inmersa en el mundo de las marcas de lujo detrás de servicios de catering para marcas exclusivas como: Chanel, Gucci, Montblanc, Ermenegildo Zegna, Louis Vuitton, Cartier, Jaeger-LeCoultre, Tory Burch, La Prairie, Porsche, Nespresso, Vogue, Diageo, American Express y muchas otras más.

Además, ha sido autora de diferentes colecciones (WOW Cakes y Crystallized Swarovski, entre otras) y sigue innovando constantemente inspirándose en experiencias vividas, además de tendencias de moda y estilo, característica de todas sus creaciones.

Actualmente Sonia Arias continúa al frente de **Jaso Bakery** y tiene la firme convicción de seguir regalando **momentos WOW** llenos de **felicidad, magia y sabor que se quedan en el alma**.





### **Reconocimientos:**

- 2008. La revista Chilango eligió su receta de brownie y declaró este postre como el mejor de México.
- 2008. La Academia Americana de Hospitalidad otorgó al Restaurante Jaso el "Five Star Diamond Award"
- 2009. La revista Life & Style la reconoció en la categoría The Best of The Best, lista donde se presentan los momentos más relevantes del año.
- 2011. La Crème brûlée envuelta en finas láminas de pera, fue elegida como El mejor Postre de México por la revista Travel+Leisure Gourmet Awards
- 2013. Premio ZAGAT al mejor servicio y mejor decoración
- El crítico gastronómico Alejandro Zárateha la ha considerado como "La reina de los postres"

 [ariassonia](#)

 [Sonia Arias](#)

 [jasobakery](#)

**MARKETING Y RELACIONES  
PÚBLICAS**

marketing@jasobakery.com.mx