

- ANÓNIMODirección web: <http://luisfood.micvweb.com>

Ciudad: PANTICOSA CP: 22661(HUESCA) País: España

EXPERIENCIA:/2003 - /2006 Empresa: Aramon (<http://http://www.aramon.com>)

Sector Empresarial: Hostelería, restauración y turismo

Área Profesional: Turismo - Restauración - Hostelería

Descripción del puesto: Ayudante de cocina extra los fines de semana mientras estudiaba en Zaragoza. Invierno de 2003 haciendo 700 bocadillos diarios. Invierno de 2004 y 2005 en la cocina central, menú del día. Verano de 2006 en cocina central menú del día. Gran volumen de trabajo, sistema APPCC, Q de calidad, plancha, freidora, fogones y horno.

Ciudad: Panticosa País: España

5/2006 - 9/2006 Empresa: Radio Tyrana

Sector Empresarial: Hostelería, restauración y turismo

Área Profesional: Turismo - Restauración - Hostelería

Descripción del puesto: Cocinero y camarero de terraza. Ofrecíamos tostadas, tapas modernas, bocadillos minimalistas, ensaladas creativas y espectáculos. Aprendí a manejarme en una cocina muy pequeña de gran volumen.

Ciudad: Huesca País: España

10/2007 - 12/2007 Empresa: Hotel Barceló Jaca

Sector Empresarial: Hostelería, restauración y turismo

Área Profesional: Turismo - Restauración - Hostelería

Descripción del puesto: Prácticas del ciclo formativo superior en Hotel Barceló Jaca, Badaguas Huesca . Tareas de jefe de cocina, jefe de partida y cocinero bajo la dirección de Araceli jefe de cocina formada en Lillas Pastia de Carmelo Bosque y Akelarre de Pedro Subijana, entre otros , actualmente profesora de cocina en Teruel.

Ciudad: Badaguas Jaca

12/2007 - 2/2008 Empresa: Hotel Restaurante Casbas

Sector Empresarial: Hostelería, restauración y turismo

Área Profesional: Turismo - Restauración - Hostelería

Descripción del puesto: Prácticas del ciclo formativo superior. Tareas de jefe de cocina, maitre, cocinero, jefe de partida bajo la dirección de Pablo Ruiz jefe de cocina formado en Arzak, Akelarre de Pedro Subijana y otros y Sergio Azagra Cocinero, Asesor, escritor e investigador culinario, galardonado con el Premio Gourmand Internacional de Libros de Cocina al libro de cocina más innovador . Aprendí técnicas de cocinado al vacío y a baja temperatura. gran volumen de trabajo y presión con precisión y calidad.

Ciudad: Senegüé País: España

2/2008 - 3/2008 Empresa: Aramon (<http://http://www.aramon.com>)

Sector Empresarial: Hostelería, restauración y turismo

Área Profesional: Turismo - Restauración - Hostelería

Descripción del puesto: Ayudante de Cocina en Aramon, estación de esquí, en la cocina central, durante lo que quedaba de temporada. Aprendí sobre APPCC, a gestionar pedidos, cocina de gran volumen.

Ciudad: Panticosa País: España

6/2008 - 6/2008 Empresa: Forn de Sant Joan (<http://http://www.forndesantjoan.com>)

Sector Empresarial: Hostelería, restauración y turismo

Área Profesional: Turismo - Restauración - Hostelería

Descripción del puesto: ayudante de cocina en Forn de Sant Joan, restaurante de cocina tradicional renovada,

amplia carta de tapas y raciones, carta tradicional creativa. Servicio a 150-200 comensales.

Ciudad: Palma de Mallorca País: España

9/2008 - 12/2008 Empresa: Ecocentro (<http://http://www.ecocentro.es>)

Sector Empresarial: Hostelería, restauración y turismo

Area Profesional: Turismo - Restauración - Hostelería

Descripción del puesto: Cocinero cuarto caliente del menú del día, volumen de 130 comensales aproximadamente. Restaurante vegetariano premiado en Biocultura varios años. Aprendí mucho sobre dietas vegetariana, vegana, macrobiótica, entre otras sobre algas, proteínas vegetales, nutrición, etc. Me fui ya que por motivos personales tuve que volver a Zaragoza con mi familia. Fue una experiencia muy enriquecedora a nivel personal y profesional.

Ciudad: Madrid País: España

/2012 - /2013 Empresa: Ataula

Sector Empresarial: Hostelería, restauración y turismo

Area Profesional: Turismo - Restauración - Hostelería

Descripción del puesto: Cocinero en los comedores escolares de Santa Coloma de Queralt y de Capellades. Sustitución de las cocineras fijas de dichos colegios.

6/2013 - 9/2013 Empresa: Bar de la Piscina de Jorba (<http://https://www.facebook.com/BarPiscinaJorba> BarPisc)

Sector Empresarial: Hostelería, restauración y turismo

Area Profesional: Turismo - Restauración - Hostelería

Descripción del puesto: 2º de cocina por las tardes-noches en el Bar de la Piscina de Jorba Barcelona , restaurante a la carta y con platos del día cambiantes especializados en cocina internacional y una parte vegetariana, platos de Tailandia, Japón, India, Pakistán, Marruecos, Líbano, México, Perú, Grecia, entre otros países. Atendíamos entre 60-80 comensales cada noche. Bajo mi responsabilidad trabajaba una ayudanta de cocina. Me encargaba de diseñar platos del día nuevos y cambiantes, gestionar el economato, realizar pedidos, cocinar, coordinar cocina y sala, limpiar y recoger. Todo esto en una cocina de no más de 6 m2, con recursos muy limitados.

Ciudad: Jorba País: España

FORMACIÓN ACADÉMICA:

2-2008 RESTAURACION

FP3 / Grado Superior

Hostelería

Teoría y práctica de cocina y servicios inglés y francés administración de empresas marketing sistema APPCC, FIFO economato y bodega técnicas de cocina tradicional y de vanguardia.

Centro: I.E.S SAN LORENZO

Ciudad: HUESCA

FORMACIÓN COMPLEMENTARIA:

Cocina en miniatura por Toni Botella

Hostelería

Centro de Estudios: I.E.S. San Lorenzo, Huesca

Información adicional: Tapas creativas, técnicas de vanguardia en cocina como hidrógeno líquido, cocina al vacío a baja temperatura, gelatinas.

Taller Gastronomico de platos del Restaurante Rincón de Diego Cambrills

Hostelería

Centro de Estudios: I.E.S. San Lorenzo, Huesca

Información adicional: Técnicas de vanguardia en cocina platos especializados en mar y arroz, aprendí sobre una gran variedad de productos del mar, sus mejores partes y métodos de cocinado en función de la parte de la pieza y resultados deseados

Agricultura Ecológica

Ingeniería

Centro de Estudios: Asociación Eléboro, Huesca

Información adicional: Aprendí mucho sobre los productos de la huerta la estacionalidad de cada variedad las necesidades del suelo, las semillas, las plantas, los frutos y frutas, y el agua como obtener los mejores productos de la huerta en cuanto a cualidades organolépticas bajo los criterios de la salud ambiental y d

Plantas aromaticas y medicinales

Ingeniería

Centro de Estudios: Asociación Eléboro, Huesca

Información adicional: Estudié las distintas plantas aromáticas y medicinales, aprendí a reconocerlas, a cultivarlas y cuidarlas, sus propiedades y usos culinarios y medicinales.

Setas

Centro de Estudios: Jornadas Micológicas de Ayerbe, Huesca

Información adicional: Amplia información a cargo de Emilio Ubieto y otros expertos micólogos sobre setas y trufas, las distintas variedades, su identificación y mejores usos en la cocina.

IDIOMAS:

Idioma: Inglés Nivel: Nivel Avanzado

Comentarios: Estudié en los colegios bilingües Juan de Lanuza y Antonio Machado desde los 3 años hasta los 14 años además complementé estos estudios en una academia de inglés en Zaragoza con dos profesoras nativas

OBJETIVOS PROFESIONALES:

Organizar la restauración de una cocina y los trabajadores de en ella, ser jefe de cocina. Hasta entonces seguir aprendiendo en distintas categorías y distintos proyectos hosteleros.

LOGROS Y RESULTADOS:

He avanzado en categorías profesionales en cocinas. Empecé haciendo bocadillos en una estación de esquí los fines de semana mientras estudiaba en la Universidad de Zaragoza pasé a ser ayudante de cocina en colectividades y restaurantes cocinero y 2º de cocina.

Soy el responsable de la restauración del festival benéfico Afriñena, me he encargado de diseñar el menú, realizar las compras, encontrar los recursos de maquinaria y menaje para poder cocinar a veces en un polideportivo, otras en un garaje, etc organizar a los voluntarios en cocina y sala para cumplir con los tiempos del festival cocinar para 300 las tres comidas del día durante dos días. Esta es la forma de recaudar fondos

He construido con mis propias manos una vivienda bajo criterios de bioconstrucción en donde he aprendido sobre madera, materiales de construcción, canalización de aguas, luz y electricidad, arquitectura, levantar tabiques, suelos, tejado, térmica, acústica, etc.

He fundado una asociación agroeco

CUALIDADES:

Amable, Analítico/a, Colaborador, Comprometido/a, Eficiente, Fiable, Honesto/a, Intelectual, Inteligente, Intuitivo/a, Organizado/a, Perceptivo/a, Preciso/a, Responsable, Sensible, Servicial, Visionario/a

INTERESES:

Arte, Cine/Películas, Cocinar, Literatura/Historia, Montañismo, Música Variada, Naturaleza, Senderismo/Acampadas, Viajar/Turismo, Yoga/Meditación

DISPONIBILIDAD:

Estoy dispuesto a viajar

, No estoy dispuesto a trabajar en el extranjero

, Estoy dispuesto a trabajar fuera de mi región

ENLACES WEB RELACIONADOS:

Dirección web: <http://www.micvweb.com>\luissfood

- ANÓNIMO

Curriculum generado con <http://www.micvweb.com>
