



CARLOS MARTÍNEZ

Chef

SOBRE

Chef profesional con más de ocho años de experiencia en restaurantes de alta cocina y hoteles internacionales. Especializado en cocina mediterránea y gastronomía internacional, con habilidades en planificación de menús, gestión de cocina y liderazgo de equipos culinarios. Destaco por mi creatividad en la preparación de platos, control de calidad en alimentos y capacidad para trabajar en entornos de alta presión manteniendo los más altos estándares gastronómicos.

EXPERIENCIA LABORAL

Chef Ejecutivo

Restaurante Gourmet La Estrella — Madrid, España
Abril 2021 – Presente

- Planificación y desarrollo de menús innovadores para el restaurante.
- Supervisión del equipo de cocina y coordinación de tareas culinarias.
- Control de calidad en la preparación y presentación de los platos.
- Gestión de inventario de alimentos y control de costos de cocina.
- Implementación de normas de higiene y seguridad alimentaria.

COMUNICACIÓN

- Excelente comunicación con el equipo de cocina y personal de servicio.
- Capacidad para coordinar operaciones de cocina durante servicios intensivos.

HABILIDADES

- Preparación de cocina mediterránea e internacional
- Gestión de cocina y liderazgo de equipos culinarios

Teléfono

+34 612 345 678

Correo

carlos.martinez@email.com

Dirección:

Madrid, España

REFERENCIAS

Restaurante Gourmet La Estrella
Teléfono: +34 612 548 739
Carlos Martínez Fernández
Director de Restaurante

EDUCACIÓN

Diploma en Artes Culinarias y Gastronomía Profesional
Escuela Superior de Hostelería de Madrid
— Madrid, España
2015 – 2017

Curso Profesional en Cocina Internacional y Alta Gastronomía
Instituto Culinario Europeo — Barcelona, España
2018

PREMIOS

- Chef Destacado del Año
- Asociación de Gastronomía de Madrid — 2023
- Premio a la Innovación Culinaria