****

**DATOS PERSONALES**

**Nombre** Pep (José Antonio)

**Apellidos** Martínez Carrión

**Teléfono** 632 08 43 12

**E-mail** pepmcarrion@gmail.com

**Dirección** Paseo de illetes, Illetes, Mallorca

**PERFIL PERSONAL**

**El estilo.** Idea y estilo de cocina bien definido, tras una larga trayectoria en cocinas de estilo mediterráneo y experiencias alternativas con otras cocinas del mundo. Me defino como cocinero de producto natural sea de donde sea, con un especial interés en cocina mediterránea, nuestra geografía española y aires asiáticos, así como conocimientos en cocina centro y sud americana, gracias a una experiencia laboral en este continente. Partidario de elaboraciones caseras.

Extensos conocimientos en arrocería contemporánea.

**La gestión de costes y escandallos.** Vocación total por el oficio. Esto hace que en todo momento mi trabajo pueda ser supervisado por la dirección y poder obtener un seguimiento de viabilidad de proyecto. (Bajo mi punto de vista, en la actualidad el reajuste económico en el mundo empresarial hace que un proyecto creativo y atractivo no sea viable sin un seguimiento de contabilidad a base de crear fichas de escandallos y métodos de trabajo que faciliten las tareas del personal asistente)

**La gestión de personal.** Capaz de integrarme en cualquier equipo humano, tesón en mis objetivos. Acostumbrado a trabajar y dirigir bajo presión pequeños y medianos equipos de hasta 8 personas.

Tras dirigir muchos equipos de trabajo, soy partidario de aplicar métodos de motivación con el personal que trabaja a mi lado, por supuesto, sin perder de vista la normativa de la empresa y la disciplina dentro de un equipo, digamos que una persona que cada día aprende algo nuevo obtiene una motivación adicional que le permite ejecutar sus tareas con mayor efectividad, pero previamente de una manera sutil debe haber entendido que esto es un intercambio de intereses. (Esta persona rinde de una manera más efectiva y a cambio recibe una formación más técnica y personalizada)

**La gestión de proveedores.** Crear vínculos de colaboración entre empresa y proveedor, llegando a conseguir que éste sea un aliado en el proyecto y potencie nuestra marca, objetivo: mejor servicio, mejor precio, mejor calidad de producto.

**ESTUDIOS**

PUBLICIDAD. 1993-1995. Instituto Superior de Marketing (Barcelona)

FP-1 DELINEACIÓN. 1985-1987 Agustí Serra i Fontanet (Sabadell)

E.G.B. Academia Bertrán (Sabadell)

**APTITUDES Y ESTUDIOS AUTODIDACTAS RELACIONADOS CON LA HOSTELERÍA**

Mediterránea Arroz Fusión. 2006-2008. Plataforma profesional creada por 5 cocineros interesados en el arroz como producto (origen, elaboración, variedades)

Arroces Contemporáneos, 2007-2008. Curso autodidacta, siguiendo el método de Quique Dacosta

Cocina al Vacío. 2005-2006 Conservación y cocción, Joan Roca

Gestión de Cocina y Restaurante. Curso autodidacta, siguiendo el método de Luís Irízar

Negociación con proveedores

Constante evolución

Tesón por mis objetivos

Gestión de contratación y negociación de eventos

Gestión de costes y escandallos

Formación de personal

**INFORMÁTICA**

EXCEL- Avanzado y WORD- Avanzado

**IDIOMAS**

**Escrito hablado**

CASTELLANO excelente excelente

CATALÁN excelente excelente

INGLÉS bien básico

**OTROS**

CARNET DE CONDUCIR B-1, con vehículo propio

**EXPERIENCIA LABORAL**

**2012-2016** Gerente. Restaurante Oleo Santo. Mont roig del Camp, Tarragona

Gestión general del restaurante, Jefe de cocina. Equipo de 3 cocineros y 3 camarero Especializado en cocina mediterránea y toques del mundo, prestando una atención especial por el aceite de oliva, debido a su situación geográfica. Capacidad para 50 comensales, sirviendo carta y menú gastronómico.

Referencias: visitar [www.oleosantorestaurant.com](http://www.oleosantorestaurant.com) y tripadvisor con certificado de excelencia 2015-2016

**2010-2012** Gerente, Restaurante Cala Morisca, Sitges, Barcelona

Gestión de empresa y jefe de cocina. Equipo de 6-8 cocineros y 7-15 camareros. Especializado en cocina mediterránea y arroces. Capacidad para 150 comensales

Bodas y eventos: Contratación, coordinación y elaboración de menús y demás actividades relacionadas

**2009-2010** Jefe de cocina, Restaurante Cala Morisca, Sitges, Barcelona

Gestión de cocina con un equipo de 6-8 cocineros. Elaboración de menús para bodas y eventos, creación de carta.

**2008-2008** Jefe de cocina, Centro Español de Beneficiencia, GUATEMALA. Centro de reunión de residentes españoles en Guatemala.

Gestión de cocina y economato. Coordinando los 3 puntos de venta del Centro y equipo de 9 cocineros. Especializado en cocina típica española. Capacidad para 300 personas

**2006-2007** 2º Jefe de cocina, Restaurante Carmen de San Miguel, La Alhambra, Granada

Coordinación y formación de personal, elaboración de menús junto al jefe ejecutivo. Equipo de 5-8 cocineros. Especializado en cocina andaluza de autor. Cocina formativa para cocineros recién salidos de diversas escuelas de renombre a nivel nacional. Capacidad para 180 comensales, sirviendo carta, menú degustación y bodas y eventos

Referencias: Jorge Matas Comino, propietario y jefe ejecutivo.

**2005-2006** Jefe de cocina. Restaurante Santa Eulàlia, Palma de Mallorca

Gestión de cocina, elaboración de carta y menús, equipo de 4 ayudantes. Especializado en cocina mediterránea y balear, sirviendo carta, menú diario y menú degustación. Capacidad para 60 comensales.

Referencias: Jesús Alonso, Propietario del establecimiento

**1999-2004** Jefe de cocina. Restaurante Es Mussol, Palma de Mallorca

Gestión de cocina y elaboración de menús, equipo de 4 ayudantes. Especializado en cocina mallorquina, creps, fondues. Sirviendo carta y sugerencias. Capacidad para 50 comensales.

Referencias: Emma Alcover Pons, 670212589, propietaria del establecimiento