



# PAU CALAFELL GOMEZ

Sous chef cocina mediterránea con >5 años de exp.

hello@cvonline.me

+1 304687993

Quintana Roo, MX

@paubondecuisine

## PERFIL PROFESIONAL

Sous chef especializado en brasas, plancha y cocina mediterránea con más de 5 años de experiencia internacional en cocinas exigentes y gestión de equipos. Estoy en búsqueda de proyectos interesantes en la Riviera Maya.

## FORMACIÓN ACADÉMICA

Técnico Cocina-Gastronomía Restauración  
CETT Escola Universitaria d'Hosteleria  
2014 - 2016

## MIS ESPECIALIDADES

Mise en place ●●●●●●

Brasa y plancha ●●●●●●

Presentación ●●●●●○

Repostería ●●●○○○

Presentación de platos calientes ●●●●●○

Seguridad alimentaria ●●●●●●

## MIS REFERENCIAS

Marta Farrero Escalà  
Chef Carde Manager - Rest. Compartir

## ME MOTIVA

Además de la cocina internacional, soy un apasionado de las culturas del mundo y disfruto trabajando con personas de diversos orígenes.



## PORTFOLIO DE PLATOS

Visita el siguiente código QR para acceder a una selección de los mejores platos en los que he trabajado durante mi carrera.



## EXPERIENCIA PROFESIONAL

SOUS CHEF RESTAURANTES STROMBOLI & STEAK HOUSE  
H10 Atlantic Sunset Tenerife \*\*\*\*\*

06/2019 - Actualidad

El H10 Atlantic Sunset es un hotel 5 estrellas en Playa Paraíso, en la isla de Tenerife con una ocupación máxima de 660 personas y 5 restaurantes. En 2019 tuve el placer de formar parte del equipo que abrió los restaurantes Stromboli y Steak House, especializados en **cocina mediterránea/italiana** y **asador** respectivamente. Como Sous Chef a cargo de un equipo de unos 8 cocineros y ayudantes, mis principales responsabilidades son:

- Asistir al Chef de cocina en la dirección de la línea de los diferentes servicios.
- Dirigir el **programa de onboarding**/trainee para cocineros y auxiliares de cocina con un **turnover anual menor al 20%** muy por debajo del 40% de la industria.
- **Coordinar la mise en place y dos líneas de cocina** con una carta de temporada de entre 20 y 30 platos y una **media de 400 comensales** por servicio
- Semanalmente apoyar al Chef ejecutivo a realizar el inventario y realizar pedidos.

EXPENDITER (SUMMER TRAINEE)

05/2018 - 09/2018

Compartir, Cadaqués

He tenido el gran honor de trabajar en el restaurante de alta cocina dirigido por **Mateu Casañas, Oriol Castro y Eduard Xatruch** en Cadaqués. El establecimiento, reconocido internacionalmente como parte de la **Guía Michelin**, ofrece una propuesta gastronómica sensorial que juega con las texturas y sabores de la **cocina catalana y mediterránea** en general, con ingredientes de km 0 asegurando la máxima satisfacción de clientes de todo el mundo que reservan con más de 2 meses de antelación, algunos llegando a Cadaqués exclusivamente para vivir la experiencia del servicio del restaurante Compartir.

- Finalizar la presentación de los platos fríos y calientes del **menú degustación**.
- Coordinación de la **salida de los platos** con el maitre y el equipo de sala.
- Coordinación de salida de **platos fríos** con el/la **Chef Garde**
- Gestión de la línea de calientaplatos con la línea de cocina y el/la Chef

COCINERO EN LÍNEA DE COCINA

11/2017 - 04/2018

Self-service La Cabana - Grandvalira, El Tarter, Andorra

El restaurante buffet en la estación de esquí de Grandvalira, tiene una media de de 800 comensales diarios. Como cocinero en la línea de cocina del buffet, que sirve más de 60 platos entre entrantes calientes, fríos y postres, mis tareas fueron:

- Colaborar con los pantries en la **preparación de los alimentos, salsas y bases**.
- **Preparación de platos a la plancha y brasas** bajo la dirección del Chef de Cocina.
- Asistir en la **contratación de personal de cocina** para la temporada 2017-2018

Durante la temporada 2017/2018 reorganicé con el Chef de cocina, la oferta de platos del buffet con el objetivo de **reducir un 20% los costes**, manteniendo la oferta equilibrada de carnes, verduras y carbohidratos que caracteriza a La Cabana. Además con esta intervención, se logró **reducir en un 50% los tiempos de espera** de determinados platos de la carta de brasas.

PANTRY / PREP COOK

09/2015 - 05/2017

Aula restaurant CETT

El aula restaurante de la Escuela Universitaria de Hostelería, Turismo y Gastronomía de Barcelona cuenta con una amplia oferta gastronómica basada en el concepto de "Cocina de mercado", es decir cocina principalmente mediterránea con productos de proximidad y de temporada. Mis principales funciones como pantry fueron:

- Limpieza, preparado y **Mise en place** de ingredientes previa al servicio.
- Responsable de la **organización de la cocina** durante el servicio
- **Limpieza de la cocina** tras la finalización del servicio.
- Participación en reuniones de planificación mensuales con el chef ejecutivo y la chef de cocina donde se **coordinan los ajustes de la carta** del restaurante según la temporada y la evolución de los costes de los ingredientes.