



CURRICULUM VITAE

ESTEBAN GÓMEZ

Santa Cruz De Tenerife (Canarias)

Fecha de Nacimiento: 29/01/1977

Teléfono: 636182 619

E-mail: gastroasesoria@gmail.com

Blog: <http://modernacocina.blogspot.com/>

Facebook: <http://www.facebook.com/#!/estebangomez105>



FORMACIÓN REGLADA

Estudios Primarios (E.G.B). Centro Alfonso Carrillo (Tenerife). 1994.

Técnico Especialista en Cocina (Escuela de Hostelería La Candelaria). 1995.

FORMACIÓN COMPLEMENTARIA

- Curso de “Carnicería y Pescadería”. Centro Cultural de Adeje. 30 horas. 1995.
- Curso de “Caramelo”. Impartido por Francisco Torreblanca García. Pastelería El Aderno. 20 horas. 1996.
- Curso de “Pastelería de Restaurante”. Impartido por Alberto Bornachea (Valrhona). Buenavista del Norte. 25 horas. 1996.
- Curso de “Chocolate”. Impartido por Oriol Balaguer. Pastelería El Aderno. 30 horas. 1996.
- Curso de “Cocina Macrobiótica”. Escuela de Hostelería de Candelaria. 20 horas. 1997.
- Curso de “Azúcar Artístico”. Impartido por Pierre Fiagre. Gran Hotel Bahía del Duque de cinco estrellas. 20 horas. 1998.
- 1º y 2º “Curso de Repostería de Buffet y Banquetes”. Impartido por Antonio Merino. Centro Cultural de Adeje. 70 horas. 1999.



- Curso de “Cata de Vino”. Bodegas D.O de Cumbres de Abona en el Restaurante El Jable (San Isidro). 25 horas. 2000.
- Curso de “Tallado de Frutas y Verduras para Buffet”. Impartido por Gabriel Ferrari (Campeón de España del año 1999). Barcelona. 20 horas. 2000.
- Curso de “Especias”. Plan de Gastronomía y Gran Hotel Mirador Meliá de cinco estrellas. 10 horas. 2000.
- Curso de “Cocina Moderna”. Restaurante y Taller de Cocina Pablo Pastor. 20 horas. 2000.
- Curso de “Sumiller”. Impartido por Javier Jaime Guila (Campeón de España del año 2000). Hotel Jardines de Nivaria. 35 horas. 2001.
- Curso de “Cocina de Postres”. Impartido por Oriol Balaguer. Hotel Mencey. 35 horas. 2001.
- Curso de “Cocina y Cocción al Vacío”. Restaurante y Taller de Cocina. 20 horas. 2001.
- Curso de “25 Aniversario de la Nueva Cocina”. Universidad de Castilla y León. Gastrofiel. 20 horas. 2001.

Formación teórica recibida por los maestros:

- Andoni Luis Aduriz. Restaurante Mugariz. * Guía Michelin.
- Juan Mari Arzak. Restaurante Arzak. *** Guía Michelin.
- Pedro Subijana. Restaurante Akelarre. ** Guía Michelin.
- Aitor Elizegi. Restaurante Gaminiz. * Guía Michelin.

Formación práctica recibida por los maestros:

- Tapas y pinchos impartido por Jesús Santa María. Tapas y pinchos.
- Herve This. La química de los alimentos.
- Alberto Chicote. Cocina étnica y de fusión.



- Curso en la “Escuela universitaria de Hostelería y Turismo de Sant Pol De Mar” Barcelona.40 horas. 2002. Contenidos:

Gestión de costes.

Sistema de buffet.

Racionalización de menús.

Cocina vegetariana en el buffet.

Seguridad e higiene de los alimentos.

La creatividad en la cocina.

Conservación al vacío y la cocción de los productos al vacío.

- Curso de “Postres de Restaurante”. Impartido por Frédéric Bau y El Aderno Pastelería. 20 horas. 2003.
- Curso de “Confección de Menús y Ofertas Gastronómicas”. ASHOTEL. 20 horas. 2003.
- Curso de “Cócteles y Catering”. Impartido por Oriol Balaguer y Pastelería El Aderno. 20 horas. 2004.
- Curso de “Metodología Didáctica”. Centro de Formación Ocupacional de los Realejos. 105 horas. 2004.
- Curso de “Teoría y Técnica de los productos”. El Cerdo Negro Canario. Impartido por Antonio Aguiar, David Moraga y Ubay Barreto. 10 horas. 2005.
- Curso “Teoría y Práctica de la Castaña”. Plan de Gastronomía del Cabildo de Tenerife. Impartido por Pedro Rodríguez y Rogelio Quintero. 10 horas. 2005.
- Stage de tres meses de trabajo en el restaurante “Can Fabes”. Cocinero Santi Santamaría. 3 Estrellas Michelin (uno de los más prestigiosos cocineros de España). Barcelona.2006.
- Curso de “II y III Encuentro de Profesionales de la Restauración en Canarias”. Hotel Hecansa - Escuela de Canarias. 16 horas. 2006 y 2007.



- Curso de “Costes y Gestión de Cocina”. ASHOTEL. Hotel Escuela de Santa Cruz de Tenerife. 25 horas. 2008.
- Curso de “Gestión en Cocina, Fórmulas de Escandallos, Fichas de Control de Proveedores, Trazabilidad de los Productos y Sistema del APPCC”. Mallorca. Impartido en El Restaurante “Es Moli d’es Comte”, por Oscar Cabrera. 25 horas. 2008.
- Curso “Teoría y Práctica de Manzana Reineta”. Plan de Gastronomía del Cabildo de Tenerife. Impartido por Ramón Cerolio del Restaurante Los Arcos. 10 horas. 2008.
- Curso “Coctelería Molecular”. Organizado por la Federación d’ Hostelería de Lleida. 10 horas. 2009.

EXPERIENCIA PROFESIONAL

- RESTAURANTE GASTRONÓMICO "LA PITERA" (Las Palmas de Gran Canaria).
Chef Propietario. Desde junio de 2012 hasta julio de 2015.
Celebración de Jornadas de Gastrosexología. 2012.
Celebración de Jornadas de Gastrococtelería. 2013.
Celebración de Jornadas de Gastroregresivas. 2014.
- MEETING POINT SPAIN
Chef Ejecutivo de 23 hoteles en Canarias. Desde Octubre de 2014 hasta Julio de 2015.
- RESTAURANTE LA PITERA
Chef Propietario desde 2012 hasta 2015
- RESTAURANTE "LA PATEA" (Las Palmas de Gran Canaria).
Chef Ejecutivo. Desde agosto de 2011.
-



- HOTEL SAN BLAS RESERVA MEDIOAMBIENTAL ***** Estrellas (Tenerife). 2º Jefe de Cocina y responsable de banquetes. Desde agosto de 2010 hasta junio 2011.

- HOTEL TERRADETS **** Estrellas (Lleida).
Chef Ejecutivo de Cocina. Desde junio de 2009 a agosto de 2010.
Celebración de Jornadas Gastronómicas Micológicas - Jornadas Gastronómicas del Codony “Membrillo”.
Celebración de Jornadas Gastronómicas sobre la Caza y Pesca en el Pre pirineo Catalán.

- HOTEL BARCELO SANCTI PETRI *****. Chiclana de la Frontera (Andalucía)
Chef Ejecutivo de Cocina. Desde mayo de 2008 hasta junio de 2009.
Jornadas Gastronómicas sobre el Atún del Almadraba. Chef Fernando García.
Jornadas Gastronómicas “La Cocina del Mar”. Restaurante Aponiente. Chef Ángel León.

- RESTAURANTES MONKEY GRILL Y MONKEY BECAH CLUB. Ȩ TENEDORES.
Jefe de Cocina y Encargado. Desde abril de 2007 hasta mayo de 2008.
Jornadas Gastronómicas sobre Técnicas y Cocción del Azúcar en la Cocina de Restaurantes. Chef Óscar Cabrera.

- GRAN HOTEL ANTHELIA***** (IBEROESTAR).
2º Jefe de Cocina. Desde abril de 2006 a marzo de 2007.
Jornadas gastronómicas. Chef Mario Sandoval.

- RESTAURANTE LA TEGALA Y LA ERA “LANZAROTE”. ȨȨȨ TENEDORES.
Jefe de Cocina y Responsable de los Restaurantes. Desde febrero de 2005 a enero de 2006.
Finalista en el X campeonato de España de Cocineros Bocuse d`or. 2005.



- RESTAURANTE ARCHETE FUNDACIÓN. III TENEDORES.
Jefe de Cocina. Octubre 2004 a Enero 2005.

Premio en labor de cocina 2004.

“New World Wine y Food Festival 2005” San Antonio de Texas. Del 11 al 18 de noviembre. Presentación de la cocina canaria y sus productos autóctonos.

- RESTAURANTE GOLF, EL ADERNO. III TENEDORES. Buenavista del Norte (Tenerife).

Jefe de Cocina. Desde septiembre de 2003 hasta octubre de 2004.

Premio al mejor jefe de cocina 2003. “Diario de avisos”.

Galardonado como mejor jefe de cocina por miembros de Eurotoques - Asociación de Cocineros de Europa 2003.

- PASTELERÍA EL ADERNO. Buenavista del Norte (Tenerife).

Jefe de Cocina del Catering. Desde junio hasta septiembre de 2003.

4º Clasificado en el Concurso Internacional de Alta Cocina de Europa en Milán, organizado por Gualtiero Warchesi Award. 3 estrellas Michelin. 2003.

- GRAN HOTEL BAHÍA DEL DUQUE ***** LUJO (SOLMELIA).

2º Jefe de Cocina y Jefe de Cocina del Restaurante El Duque. Desde diciembre de 2011 hasta mayo de 2003.

1º Premio en el 1º Concurso de Cocina Moderna “Plan de Gastronomía de Tenerife. Cabildo de Tenerife. 2003.



- GRAN HOTEL ANTHELIA ***** Estrellas (IBEROESTAR).
Jefe de Cocina del Restaurante El Poseidón. Desde mayo de 2001 hasta diciembre de 2001.
Semana Gastronómica “Los Postres de Restaurante” Con Oriol Balaguer i Mestre.
Hotel Mencey

- RESTAURANTE LOS ÁNGELES. I I TENEADORES.
2º Jefe de Cocina y Jefe de cocina. 2000.

- GRAN HOTEL BAHÍA PRINCESS **** Estrellas.
Jefe de partida. 1999.

- RESTAURANTE LOS GIRASOLES (1*Michelin).
Puerto de Moraira. Valencia.
Jefe de Partida. 1999.

- HOTEL REVERÓN PLAZA **** Estrellas.
2º Jefe de Cocina. 1998.

- MARE NOSTRUM Y RESORT ***** LUJO.
Jefe de Partida. 1997.

- HOTEL MEDITERRANEAN PALACE ***** LUJO.
Jefe de Partida. 1996.



CURSOS DIDÁCTICOS DE DECORACIÓN Y COCINA CREATIVA IMPARTICIÓN PROPIA

- PASTELERÍA Y POSTRES PARA RESTAURANTE. Hotel Meloneras Palace **** Lujo. Las Palmas de Gran Canaria. 30 horas. 2000.
- MONTAJE Y DECORACIÓN DE BUFFETS TEMÁTICOS. Hotel Castalia Park***. Santa Cruz de Tenerife. 40 horas. 2001.
- INICIACIÓN EN LA COCINA MODERNA CON BASE TRADICIONAL. Hotel Escuela de Hostelería de San Marcos. Icod de Los Vinos. 10 horas. 2002.
- INICIACIÓN EN LA COCINA CHINA Y MACROBIÓTICA. Escuela de Hostelería. Formación de Grado Medio. Adeje. 10 horas. 2003.
- COLABORACIÓN EN LAS GUÍAS DE “TENERIFE Y SUS PUEBLOS”. Publicación con fecha de 15 de octubre de 2004 (menú y artículo).
- COLABORACIÓN EN LAS GUÍAS DE “LA PALMA Y SUS PUEBLOS”. Publicación con fecha de 15 de septiembre del 2005 (menú y artículo).
- CURSO DE CAMELO ARTÍSTICO Y AZÚCAR. Impartido para el personal de cocina de la Cadena Iberostar en Canarias. Hotel Anthelia ***** Lujo. 2007.
- CURSO DE NUEVAS TÉCNICAS DE COCINA PARA RESTAURANTES Y BUFFET. Escola d'hoteleria i Turisme de Lleida. 10 horas.2009.



PARTICIPACIÓN EN CONCURSOS

- 1º Clasificado por la Asociación Euro-toques de España.
Representación de España en el Campeonato de Europa de Alta Cocina. Milán 2003.
- 1º Ganador del Primer Campeonato Absoluto de Cocineros de Canarias.
Organizado por el Cabildo de Tenerife y Gobierno de Canarias. 2003.
- 4º Clasificado en el Concurso Internacional de Alta Cocina. Europa en Milán.
Organizado por Gualtiero Marchesi Award. *** Michelin. 2003.
- 1º Clasificado y Representante Oficial de Canarias para el Campeonato de España.
X Campeonato De España De Cocineros Bocuse d`O 2006.
- Premio al “Mejor Jefe de Cocina”.
Galardonado por el periódico provincial “Diario de avisos”. Cabildo de Tenerife.
2003.

ASISTENCIAS EN FERIAS INTERNACIONALES

- FITUR. 2008 y 2010.
- MADRID FUSION. 2008, 2009, 2010, 2011 y 2012.
- ALIMENTARIA BARCELONA. 2007, 2009 y 2010.
- LO MEJOR DE LA GASTRONOMÍA. San Sebastián. El Kursal. 2007.
- LO MEJOR DE LA GASTRONOMÍA. Alicante. 2009.
- GASTRONOMIKA SAN SEBASTIÁN. El Kursal. 2009.
- VILAFRANCA DEL PENEDES LA FERIA DE GRUPO CONTORNI. 2009.
- MILAN FERIA DE GASTRONOMIA ITALIA. Gualtiero Marchesi. 2003.



OTROS CONOCIMIENTOS PROFESIONALES

- Experiencia en gestión integral de la cocina, en control de costes, escandallos, calidad, normas y APPCC.
- Experiencia en banquetes, especialmente bodas.
- Gestión de equipos y gestión de compras.
- Windows Office (Word, Excel y Power Point, entre otros).
- Experiencia en programas de gestión hotelera.
- Experiencia en la creación y consolidación de sistemas corporativos.