



LUIS CASADO

COCINERO

PERFIL


Joven apasionado por la cocina, audaz y autodidacta. He trabajado en cocina tradicional y alta cocina con estrella michelín. Cuento con 3 años de experiencia en el sector

EXPERIENCIA

2024

Cocinero, Restaurante Paquita Marivi (Burgos)

- Elaboración de platos de la carta
- Preparar raciones para eventos

2022- 2023 

Ayudante de cocina, Taller Arzuaga (Valladolid)

- Prelaboración de materias primas (pato, pescados...
- Ayudante del chef y miembro del equipo I+D
- Dar el servicio del menu degustacion

2019-2022

Cocinero, Restaurante Asador Caracoles (Lerma).

- Preparar platos de la carta y organizar el servicio.
- Actualización de la carta de postres (semifríos, tartas, petit fours...)
- Elaborar lechazo en horno de bóveda tradicional

APTITUDES

- Trabajo en equipo
- Trabajador/Proactivo
- Responsable
- Rápido aprendizaje
- Trabajo en orden y limpieza

CONTACTO



628 555 563



luiscasado137@gmail.com

FORMACIÓN

2020-2022

G.superior dirección de cocina

2020

Cursó Pastelería y confitería (online)

2018-2020

G.medio de cocina y gastronomía