

EDUCACIÓN

Formación en Grado Superior de Dirección en cocina. 2019-2022

Formación en Grado Medio de Cocina y gastronomía. 2017-2019

Formación privada en curso básico de panadería "el arte de hacer pan con tus manos". Instituto Técnico de Miranda de Ebro.

Formación privada en curso básico de cocina japonesa. Instituto Técnico de Miranda de Ebro

EXPERIENCIA LABORAL

Profesor del curso "Formación para Desempleados en el Instituto Técnico de Miranda de Ebro	2025- 2025
Cocinero de 2º categoría en el restaurante Karmiñe	2024 - 2024
Prácticas de cocina Grado superior en Celler de Can Roca	2022 - 2022
Jefe de partida en el restaurante Monumento al pastor	2020 - 2023
Cocinero en el restaurante VIVA de Miranda de Ebro	2019 - 2020
Ayudante de cocina en el Monumento al pastor	2017 - 2019
Ayudante de camarero en el Monumento al pastor	2016 - 2017

DATOS DE INTERÉS

Finalista en el Certamen de Arte Joven de Castilla y León. Modalidad de Gastronomía 2024

Ganador del concurso Campeonato Autonómico de Formación Profesional CYL Skills 2020-2021

Ganador del concurso Celichef "un reto entre fogones" 2020

Ganador en la categoría de postres del concurso Celichef "un reto entre fogones" 2021

Finalista del concurso Celichef "un reto entre fogones "2021

Finalista del IV concurso nacional de jóvenes cocineros de Alimentos de Palencia 2019

Proyecto "Kviart- experiencia gastronómica (proyecto teórico práctico del módulo de gestión administrativa y comercial ciclo de dirección en cocina 2021-2022)

IDIOMAS		COMPETENCIAS	VOLUNTARIADO	
ESPAÑOL INGLÉS	Idioma nativo Básico (sin certificar)	Experiencia en trabajo en equipo Autoconfianza y capacidad de tomar decisiones -Capacidad para trabajar bajo presión - Compromiso y responsabilidad con el trabajo -Dotes de liderazgo	-Replantación de arboles y especies autóctonas en Pancorbo -Realización de cáterin en la feria del caballo en Pancorbo	

Proyecto "creación del gastro bar Nisúh (proyecto teórico del módulo de empresa e iniciativa emprendedora (2018-2019