

Juan Miguel Cambra Bertoli

- Provincia: **Menorca**
- Municipio **San Lluís**
- Código Postal: **07710**
- Teléfono móvil: **699143887**
- Email: **chefjuanmi@gmail.com**
- Fecha de nacimiento: **08/01/1970**
- Nacionalidad: **Española**



Formación

Para poder formarme he tenido que ir pegando saltos para poder aprender un poco de todo y no quedarme estancado en una sola cocina

- **Certificado de Escolaridad o de la EGB:** Barcelona (España), pompeu fabra, Finalizada en Junio de 1986
- **Titulación Oficial de Técnico en Cocina:** ESCUELA DE HOSTELERIA DE CASTELLDEFELLS, Finalizada en Noviembre de 1992,
Equipamiento y utillaje en la producción culinaria, Maquinaria específica y seguridad en la cocina, Pre elaboración y conservación de los alimentos, Aprovisionamiento y almacenamiento de mercancías, Dietética e higiene, Técnicas culinarias, Elaboraciones y productos culinarios
- **Titulación Oficial de Segundo Grado Hostelería y Turismo:** Registro 1 Folio 42 Numero3296000562, Finalizada en Septiembre de 1998,
- **GESTIÓN DE LA RESTAURACIÓN + SEAG06-MOD01370 - PRINCIPIOS OPERATIVOS DE LA ECONOMÍA CIRCULAR (MÓDULO SOSTENIBLE)** con Evaluación Positiva - APTO. 2023-2024
- **HOTR0047 - COCINA VEGETAL Y COCINA ESPECIAL CON INTOLERANCIAS** Aplicar las técnicas de cocina necesarias para realizar recetas para dietas de vegetal y dietas especiales, así como a realizar una carta de restaurante y presentación de platos. con Evaluación Positiva - APTO. 2023-2024
- **Manipulador de alimentos: En vigor**

Experiencia

- ❖ **Chef Partida Caliente :** Alua Soul Menorca
Menorca (Junio 2024- Septiembre 2024)
Funciones realizadas: Partida Caliente y Salsas
- ❖ **Propietario:** Menorest sl (Sa Tramuntana)
Menorca (Marzo 2018- Abril 2024)
Funciones realizadas: Gerente
Gestión de APPCC y personal, gestión y negociación con proveedores,
Estructura de personal en sala y cocina para servicios
Gestión de escandallos vía plantillas excel
Pedidos, inventarios
- ❖ **Chef Ejecutivo:** Hotel Prima Sud Suites *****
Menorca (Marzo 2018- Octubre 2018)
Hotel Temporada
Funciones realizadas: Chef Ejecutivo
Gestión de personal, gestión y negociación con proveedores,
Estructura de personal en sala y cocina para servicios
Gestión de escandallos vía plantillas excel
Pedidos, inventarios junto al responsable de compras
- ❖ **Jefe de Cocina:** Restaurante la bolla **Temporal**
San Lluís Menorca (Noviembre 2017- Febrero 2018)
Bar Restaurante
Funciones realizadas: Jefe de cocina,

- ❖ **Chef Ejecutivo :** Hotel Palia Sa Coma (Mallorca)****
Sa coma Cala Millor (Mayo 2017- Octubre 2017)
Hotel de temporada
Funciones realizadas: Jefe de cocina, Responsable local
APPCC responsable de creación del buffet y elaboración de los mismos
Organización 3 puntos de venta Snack, Piscina, Restaurante
Coordinación de personal de cocina, pedidos e inventarios
- ❖ **Chef Asesor:** Restaurante Casa Fermín (Menorca)
Restaurante Casa Fermín (Marzo 2016- Mayo 2017)
Puesta en marcha de nuevo local
Funciones realizadas: Jefe de cocina, Responsable local
APPCC responsable de creación de la carta y elaboración de menús
Coordinación de personal de cocina, pedidos e inventarios
- ❖ **Chef Asesor :** Restaurante Europa " Restauración Mallorca s.l"
(Enero 2016- 29 Febrero 2016)
Trabajo ya pactado temporal
Funciones realizadas: Creación y puesta en marcha de la nueva Carta temporada 2016 delegando y enseñando al cocinero
Puesta en marcha de nuevo local
Coordinación y puesta en marcha de nuevo local de la cadena dejando el personal seleccionado y preparado
- ❖ **Chef Ejecutivo** Cadena Grupotel *****
Hotel Playa Palma SPA (Septiembre 2015- Diciembre)
Apoyo Dirección de cocina y supervisión de 4 centros de la cadena
Funciones realizadas: En funciones de chef ejecutivo para supervisar 4 hoteles de la cadena en la misma zona con 90 empleados a mi cargo
- ❖ **Jefe De Cocina** Cadena Ohtels ***
Hotel Sant Salvador (Agosto 2015- Septiembre 2015) "**Suplencia**"
Dirección de cocina de 14 personas mando directo con dirección
Funciones realizadas: jefe de cocina, Buffet y Carta
APPCC responsable de creación y elaboración de menús para buffet
Coordinación de personal de cocina, pedidos e inventarios
- ❖ **Chef Asesor** Restaurante Suket de peix (sitges) **Trabajo pactado**
Suket de Peix (Enero 2015- 26 julio 2015)
Puesta en marcha de nuevo local
Funciones realizadas: asesor de instalaciones, creación de carta, selección de equipo humano
- ❖ **Segundo Jefe De Cocina** Hotel Sant Sebastian (sitges) ****
Hotel Sant Sebastian (Agosto 2014- Noviembre 2014) **fin temporada**
Funciones realizadas: Segundo de cocina, Buffet y Carta
APPCC responsable de creación y elaboración de menús para buffet
Coordinación de personal de cocina, pedidos e inventarios
- ❖ **Segundo Jefe De Cocina** Camping Vilanova Park *****
Restaurante Mas Roquer (Junio 2014- Agosto 2014) **Suplencia**
Funciones realizadas: Segundo de cocina, Buffet y Carta
APPCC responsable de creación y elaboración de menús para buffet
Coordinación de personal de cocina, pedidos e inventarios
- ❖ **Chef Asesor**
Grupo Lizarran Sitges (Diciembre 2012 – Junio del 2014)
Funciones realizadas: expansión y aperturas de nuevos centros coordinado desde las obras hasta selección de personal y puesta en marcha con sus menús, cartas
- ❖ implantación de sistema ISO,APP , Chef Mystery ,Chef
- ❖ Desarrollo de ideas, innovaciones e invenciones
- ❖ **Jefe cocina**
Cadena soria S.L. (marzo 2012 - octubre 2012)**Temporada**
Funciones realizadas: Jefe de cocina, responsable de buffet, creación y elaboración de menús coordinación de personal de cocina

- ❖ **Jefe cocina**
Cadena Ohtels! (abril 2011 - octubre 2011) **Temporada** ***
Funciones realizadas: Jefe de cocina, responsable de buffet, creación y elaboración de menús coordinación de personal de cocina gestión de documentación para ISO, Temperaturas, Limpieza, Personal, Compras, Trazabilidad de alimentos, pedidos e inventarios.
- ❖ **Chef Asesor**
Cal Martí (marzo 2009 - noviembre 2010)
Funciones realizadas: creación y elaboración de menús
Puesta en marcha de nuevo local
Coordinación y puesta en marcha de nuevo local de la cadena dejando el personal seleccionado y preparad
- ❖ **Cocinero**
Lezaca S.L. (mayo 2008 - febrero 2009)
Funciones realizadas: creación y elaboración de menús
- ❖ **Cocinero**
Casa Gallega Castelldefels (noviembre 2006 - marzo 2008)
Funciones realizadas: Funciones de cocinero.
- ❖ **Cocinero**
Los 2 caballeros (enero 2003 - diciembre 2005)
Funciones realizadas: tareas de cocinero.
- ❖ **2º de cocina**
Hotel Catalonia (febrero 2001 - octubre 2002) ***
Funciones realizadas: Funciones de Ayudante de cocina.
- ❖ **2º de cocina**
Restaurante El Sol (julio 2000 - octubre 2000)
Funciones realizadas: Carnes a la brasa y plancha.
- ❖ **2º de cocina**
Llar Residencial La Moreneta (noviembre 1995 - junio 2000).
Funciones realizadas: Cocinero de geriátrico, Celiacos, diabetos, Purés.
- ❖ **Ayudante Cocina**
Restaurante Bañosca (julio 1992 - junio 1994).
Funciones realizadas: Plancha, Freidora.
- ❖ **Ayudante Cocina**
Alifress/Vilacuina (mayo 1990 - junio 1992).
Funciones realizadas: ayudar a los cocineros centro de colectividades.
- ❖ **Ayudante Cocina**
Club de tenis Andrés Jimeno (septiembre 1988 - enero 1989).
Funciones realizadas: ayudante del cocinero.
- ❖ **Ayudante Cocina (Puesto: Pinche de Cocina)**
Restaurante Bañosca (marzo 1988 - septiembre 1988).
Funciones realizadas: aprendiz cocina.
- ❖ **Ayudante Cocina (Puesto: Pinche de Cocina)**
Los 2 caballeros (julio 1987 - enero 1988).
Funciones realizadas: aprendiz cocina.

Disponibilidad inmediata

Para turno Tardes

Carnet de conducir

Coche propio