

JUAN CARLOS ARJONA CENIZO

Perfil Profesional

Mi experiencia laboral se centra en la **Dirección de Cocina**, un área en la que trabajado desde el inicio de mi carrera. Soy un profesional creativo, con grandes dotes de liderazgo, una sólida formación y experiencia demostrable en la gestión de grandes equipos de trabajo, dirección del área de compras y en la creación de cartas creativas y cartas de mercado.

Poseo gran capacidad de organización, compromiso y responsabilidad en todos mis proyectos, y he dirigido restaurantes de entornos culinarios de lo más competitivos, gestionando equipos de trabajo de hasta 40 cocineros y ofreciendo servicio de restauración tanto en pequeños restaurante Gourmet como en grandes servicios de banquetes y eventos. Domino a la perfección cocina mediterránea, cocina creativa y puntualmente he trabajado la cocina provençal y cocina japonesa

Mi objetivo profesional se centra en puestos de responsabilidad, como director de área o jefe de cocina, pero no descarto otros retos profesionales relacionados con la restauración y la hostelería. Soy una persona proactiva, abierto a nuevas propuestas y estoy acostumbrado a trabajar bajo gran carga de presión y responsabilidad.

Datos Personales

Dirección : *C/Peña Roja, 45 La Nucia*

Tel : *móvil /fijo 636147653/966875858*

Email : *Juancarlosarjonacenizo@gmail.com*

Edad : *54 años*



- 2015** **HOTEL SWISS (Moraira)**
JEFE DE COCINA
- Funciones:** *Elaboración de Menús supervisión directa del personal de cocina*
Pedidos de cocina y control de gastos. Aplicación del sistema de gestión

APPCC
- 2014** **HOTEL HARRISON (Amorebieta)**
JEFE DE COCINA
- Funciones:** *Apertura y Puesta en marcha de la cocina del restaurante*
Formación del equipo de cocina. Elaboración de Cartas, Pedidos de cocina
Aplicación del sistema de gestión
- 2014** **RESTAURANTE NAUTIC ALBIR (Cocina mediterránea)**

JEFE DE COCINA
- Funciones:** *Elaboración de Menús supervisión directa del personal de cocina*
Pedidos de cocina y control de gastos. Aplicación del sistema de gestión

APPCC
- 2013** **HOTELES MAGIC COSTA BLANCA (Alicante) - Cocina Mediterránea**
JEFE DE COCINA
- Funciones:** *Elaboración menús, Supervisión directa del personal de cocina 26 personas,*
pedidos de cocina y control de gasto. Aplicación de sistema de gestión APPCC.
- 2012-2013** **PALADAR DELICATESEN ALTEA (Alicante) – Cocina Creativa**
JEFE DE COCINA
- Funciones:** *Gestión integral del departamento de cocina. Planificación de cartas y*
menús. Elaboración de fichas técnicas, supervisión y gestión de stock.
- 2005-2012** **ESPECTÁCULOS Y PUBLICIDAD DE ALICANTE S.L. – Cocina Mediterránea**
JEFE DE COCINA

Funciones: *Gestión integral de la dirección del restaurante. Planificación de trabajo, gestión de equipos y establecimiento de normas y procesos de trabajo. Supervisión de compras y gestión de stock.*

2003-2005 **TIMÓN GASTRONÓMICO (Moraira, Alicante) – COCINA MEDITERRÁNEA**

JEFE DE COCINA

Funciones: *Coordinación de tres cocinas y equipos de trabajo multidisciplinares. Organización de eventos empresariales, control de stock, supervisión de compras y creación de menús.*

2001-2003 **RESTAURANTE ALBOLITX (EL Albir, Alicante) - COCINA CREATIVA**

JEFE DE COCINA

Funciones: *Dirección de equipo de 10 personas, desarrollo y elaboración de cartas creativas, cocina de mercado, planificación de trabajo y gestión integral de cocina y stock.*

2000-2001 **HOSTAL DE LA GAVINA 5* G.L. (Girona) – COCINA MEDITERRÁNEA DE AUTOR**

JEFE DE COCINA

Funciones: *Colaboración activa en la creación y ejecución de cartas del Chef Joaquin Cooper (**Michelin). Gestión integral de 3 cocinas, estandarización y supervisión del servicio de banquetes. Dirección de personal de equipo de 40 personas.*

1997-2000 **SIDRERIA RESTAURANTE AURRERÁ (Benidorm) – COCINA VASCA**

JEFE DE COCINA

Funciones: *Planificación y supervisión de compras. Organización general de cocina y equipos de trabajo. Diseño y planificación de cartas: cocina vasca, cocina de mercado y cocina creativa.*

1995-1996 **REAL MONASTARIO DE SAN ZOILO (Palencia) – GESTIÓN HOTELERA**

DIRECTOR DE RESTAURACIÓN

Funciones: *Dirección ejecutiva del complejo hotelero San Zoilo, con 4 comedores de 1.500 comensales. Gestión de recursos humanos del hotel: personal de cocina, camareros, camareras de pisos, recepción, etc. Confección de menús y cartas.*

1994-1995 **HOTEL CIMBEL 4* (Benidorm) – COCINA MEDITERRÁNEA**

2º JEFE DE COCINA

Funciones: *Coordinación equipo de cocina de 10 personas, desarrollo de carta de cocina creativa y cocina de mercado. Gestión de stock.*

1991-1993 **HOTEL MONTÍBOLI 5* G.L. (Villajoyosa, Alicante) – COCINA GOURMET**

2º JEFE DE COCINA

Funciones: Creación y desarrollo de carta, coordinación de banquetes y planificación de trabajo. Gestión de stock y realización de pedidos y optimización de recursos. Aplicación de sistema APCC y otros sistemas de medición y gestión.

1990-1991 **HOTELES POSEIDÓN 4*(Benidorm) – COCINA MEDITERRÁNEA Y BUFFET**

2º JEFE DE COCINA

Funciones: Coordinación de apertura de hotel, formación de personal, planificación de trabajo y establecimiento de protocolos y procedimientos de cocina. Gestión de equipo de cocina de 40 personas.

Formación Académica y Complementaria

- 2008 *Curso de Cocina Japonesa. Escuela de Hostelería Benidorm.*
Curso de Cocina al Vacío. Escuela de Hostelería Benidorm.
- 2001 *Curso de Cocina Vasca. Cámara de Comercio de Alicante.*
- 2000 *Curso de Cocina Francesa. Cámara de Comercio de Alicante.*
Curso de Cocina Moderna. Hotel Meliá (Alicante).
- 1995
- 1988 *Curso de Cocina Internacional. Escuela de Hostelería Jean Ferrandi (Paris).*
- 1975 *EGB:Escuelas Nacionales Ruperto Medina*
Instituto Politécnico de Atxuri FP:Artes Gráficas

Conocimientos Adicionales

- *Dominio de herramientas informáticas. Programas: word, Excel, Internet.*
- *Francés: nivel medio-alto*
- *Inglés: nivel medio, capacitación para trabajar*
- *Carné de conducir y vehículo propio.*