

Rubén Ortega Sanz

Cocinero · Segundo de cocina ·
Partidas caliente y frío · 150 cubiertos

CONTACTO

- ✉ ruben.ortega@correo.es
- ☎ 644 000 555
- 🌐 instagram.com/ruben.cocina
- 📍 Alicante, España

APTITUDES

- Partida caliente
- Partida fría
- Mise en place
- Escandallos
- Pedidos y proveedores
- APPCC
- Alérgenos
- Cocina mediterránea
- Eventos y banquetes

IDIOMAS

- Español Nativo
- Inglés A2

CERTIFICACIONES

- Manipulador de alimentos (renovado 2025)
- Gestión de alérgenos en hostelería (2024)
- APPCC para cocina (2023)

PERFIL

Cocinero con seis años en restaurantes de carta y hotel: partidas caliente y frío para 120-150 cubiertos por servicio, segundo de cocina los dos últimos años con pedidos, escandallos y registros APPCC. Cocina mediterránea y de temporada. Manipulador de alimentos y alérgenos en vigor; disponibilidad completa.

EXPERIENCIA

- Segundo de cocina** mayo de 2023 - actualidad
Restaurante La Barra del Puerto · Alicante
 - Partida caliente en servicios de 120-150 cubiertos; coordinación de un equipo de 4 en ausencia del jefe de cocina.
 - Pedidos a 12 proveedores, escandallos de la carta de temporada y control de mermas (reducción del 15 %).
 - Registros APPCC, control de temperaturas y gestión de alérgenos en carta.
- Cocinero de partida fría y desayunos** marzo de 2020 - abril de 2023
Hotel Mediterráneo (4 estrellas) · Benidorm
 - Buffet de desayunos para 300 personas y partida fría del restaurante; mise en place y producción para eventos de hasta 200 comensales.
- Ayudante de cocina (temporadas 2018-2019)** 2018 - 2019
Varios restaurantes de menú del día · Alicante
 - Preparación de menús de 80-100 cubiertos, limpieza y organización de cámaras.

FORMACIÓN

- CIFP Canastell** 2016 - 2018
Ciclo formativo de grado medio en Cocina y Gastronomía