

VÍCTOR



FORMATION

Formation en cuisine

Escuela de Hostelería Hofmann
2021

Baccalauréat humaniste

IES Baix Montseny
2014-2016

COMPÉTENCES

Mise en place, gestion du service, cuisson au Jospier et au grill, gestion du pass, stocks et commandes, pâtisserie, création de plats et de menus, travail en équipe, leadership, rigueur.

LANGUES

Espagnol — langue maternelle
Catalan — langue maternelle
Anglais — niveau C1
Français — niveau B2

PROFIL PROFESSIONNEL

Cuisinier expérimenté avec un parcours construit dans des environnements exigeants en Espagne, aux Pays-Bas, en Belgique et à Genève. Sérieux, rigoureux et polyvalent, je suis habitué aux services soutenus, au travail d'équipe et aux standards de qualité élevés. Je souhaite aujourd'hui rejoindre un établissement où je pourrai continuer à évoluer et mettre mon expérience au service d'une cuisine exigeante.

EXPÉRIENCE

Junior Sous-Chef

The Foundry, Genève
Mars 2026 - Aujourd'hui

Mise en place, gestion du service, travail en équipe dans un environnement exigeant, cuisson au Jospier et au grill, exécution rigoureuse, respect des standards de qualité et d'organisation.

Chef pâtissier

Restaurant Maison D, Belgique
Novembre 2023 - Février 2026

Pâtisserie, gestion des commandes et du stock, formation et encadrement des apprentis, organisation du poste de travail.

Sous-Chef

Bar Baut, Amsterdam
Avril 2023 - Novembre 2023

Création de plats, gestion des commandes, suivi des inventaires, gestion du pass, coordination du service.

Chef de cuisine

Cuba de Janeiro, Barcelone
Mars 2021 - Avril 2023

Conception et création de plats et de menus, gestion du pass, suivi des inventaires, gestion des commandes, organisation de la cuisine.

Chef de partie

Grupo Tragaluz (Mordisco, Tragaluz, Mordisco Atmósfera, Bar Tomate) — Barcelone
Mars 2018 - Octobre 2019

Friture, préparation des paellas, maîtrise du Jospier, mise en place, service.

Chef de partie

FOC, Latin Food and Drinks — Barcelone
Mars 2017 - Mars 2018

Grande mise en place, préparation des entrées, organisation de la partie.