

JOSÉ MANUEL CARMONA ALBARRÁN

Persönliche Daten

D.N.I.: 77143470S

Geburtsdatum: 16.04.1986

Ausbildung

• Zertifikat für Lebensmittelhygiene (Manipulador de Alimentos de Alto Riesgo)

Academia Hermanos Naranjo, Granada

• Sekundarschulabschluss (Educación Secundaria Obligatoria)

Instituto Buchholzschule, Glarus (Schweiz), Abschluss 2003

Berufserfahrung

Chef de Partie

Restaurante Picco Menorca, Ciutadella – Saison Sommer 2022, 2023, 2024, 2025

Koch

Hotel Cristal Braunwald, Schweiz (Wintersaison) – November 2024 bis März 2025

Aufgaben:

- Zubereitung von Menüs, Tapas und Montaditos
- À-la-carte-Gerichte
- Herstellung von Desserts und Patisserie
- Zubereitung von Reisgerichten, Saucen, Braten, Grill- und BBQ-Gerichten
- Erstellung von Menüs für Veranstaltungen
- Warenbestandsführung und Inventur
- Vorbereitung von Fisch (entgräten, filetieren, entschuppen)
- Vorbereitung von Fleisch (filetieren, portionieren, zuschneiden)
- Bestellung von Lebensmitteln
- Reinigung der Küche (Abzugshauben, Fritteusen, Grillplatte, BBQ, Ofen etc.)

Arrozero (Paella-Spezialist)

Chiringuito Mariano, Velilla-Almuñécar – Sommersaison 2019

Aufgaben:

- Herstellung von Fumets und Sofritos
- Mise en place für Reisgerichte (Gemüseschnitt, Fischvorbereitung, Fleischzuschnitt)
- Reinigung von Abzugshauben, Fritteusen und Kochstellen

Arrozero

El Grano de Oro, Albatera (Alicante) – Oktober 2015 bis Dezember 2018

Aufgaben:

- Vorbereitung und Lagerung von Rebschösslingen (Sarmientos)
- Reinigung der Asche
- Herstellung von Fumets und Fleischfonds
- Mise en place für bis zu 8 Reisgerichte gleichzeitig (je nach Paellagröße)
- Allgemeine Küchenreinigung

Koch

Coco's Bar, Granada – Juni 2014 bis Juni 2015

Aufgaben:

- Zubereitung von Montaditos und Tapas
- À-la-carte-Gerichte
- Bedienung von Grillplatte, Fritteuse und Grill
- Inventur und Warenbestellung
- Reinigung von Küchengeräten

Koch

Restaurante Cárame Despacito, Dílar (Granada) – Februar 2010 bis März 2014

Aufgaben:

- Zubereitung von Tapas und Menüs
- À-la-carte-Gerichte
- Herstellung von Desserts und Patisserie
- Saucenherstellung
- Fischentgräten
- Fleischvorbereitung (Rind, Schwein, Geflügel)
- Fritteusenreinigung und Ölwechsel
- Küchenreinigung

Küchenhilfe

Hotel Helvetia, Zürich (Schweiz) – Juni 2005 bis September 2008

Aufgaben:

- Spüldienst
- Ölwechsel bei Fritteusen
- Schälen von Obst und Gemüse
- Unterstützung des Küchenteams
- Reinigung von Küchenutensilien

EDV-Kenntnisse

- Microsoft Office (Word, Excel etc.): Mittelstufe
- Internet und E-Mail: Mittelstufe
- PowerPoint: Mittelstufe
- Paint: Mittelstufe
- Soziale Medien (Instagram, Facebook, Twitter): Fortgeschritten

Sprachen

- **Deutsch:** Muttersprachniveau (durch langjährigen Aufenthalt in der Schweiz)
- **Spanisch:** Muttersprachniveau
- **Französisch:** Grundkenntnisse
- **Italienisch:** Grundkenntnisse

Weitere Kompetenzen

Kommunikative Kompetenzen:

- Sehr gute kommunikative Fähigkeiten durch langjährige Erfahrung in der Gastronomie (enge Zusammenarbeit zwischen Küche und Service)
- Fähigkeit, kreative und innovative Lösungen vorzuschlagen

Organisatorische und Managementkompetenzen:

- Hohe Anpassungsfähigkeit bei neuen Aufgaben und Herausforderungen
- Gute Teamfähigkeit