

# Ángel Luis Navares López

24-09-2015



C/Doctor Esquerdo 160-28007 Madrid

Telf. 671077098

angel.luis.navares@gmail.com

## FORMACIÓN HOSTELERÍA

### Escuela de Artes y Oficios de Madrid

2006

Estudios de cocinero

### Escuela Superior de Gastronomía de Toledo

2006-2007

Título de Jefe de Cocina

### Talleres / Cursos

Técnicas de Cocinado al vacío

Cocciones a baja temperatura

Gestión de cocina

Intervención en eventos internacionales tales como Milesimé y Madrid Fusión

## EXPERIENCIA

2007 Prácticas de 2 meses de duración en el restaurante El Bohío en la partida de aperitivos

2008 Trabajo como 2º de cocina en el Restaurante Vivir el Vino en Pozuelo de Alarcón, Madrid, siendo asesor culinario Pepe Rodríguez Rey, premio nacional de gastronomía 2011.

2009 a 2011 Trabajo como 2º de cocina en la Taberna VíaVélez a las órdenes de Paco Ron poseedor de una Estrella Michelin.

2012 Jefe de cocina en la Taberna El Lío, Madrid, asesorada por Pepe Rodríguez Rey y Alberto Sánchez Magro (el Gato Gourmet).

2012 a 2014 Asesor gastronómico en el restaurante D'Altea de Majadahonda, Madrid

## IDIOMAS, INFORMÁTICA Y OTRAS INFORMACIONES DE INTERÉS

- Inglés hablado y escrito nivel alto.
- Manejo de Office a nivel usuario.
- Antes de dedicarme al mundo de la restauración trabajé como fotógrafo especialista en bodegones culinarios
- Estoy acostumbrado a trabajar bajo las premisas del orden, la limpieza, la puntualidad y el trabajo bien hecho, pues me encanta mi trabajo y me lo tomo muy en serio.