

# Daniela López

Chef Profesional | Creatividad | Alta Cocina

+34 123 345 678 | [linkedin.com/danLopez89](https://www.linkedin.com/danLopez89)

Murcia, España

35 años

## Experiencia

### Chef Senior

***Restaurante Paco Roncero - 01/2021 - 01/1970 - Madrid, España***

Diseñé y ejecuté menús de degustación que incrementaron la satisfacción del cliente en un 20%.

Implementé un sistema de control de inventario que redujo el desperdicio alimentario en un 15%.

Supervisé a un equipo de 10 chefs, mejorando la eficiencia en la cocina en un 25%.

Desarrollé nuevas recetas que contribuyeron a aumentar las ventas en un 10% durante el último año.

Colaboré con el equipo de marketing en la creación de promociones que atrajeron a un 30% más de clientes.

Realicé compras y negociaciones con proveedores, logrando reducir costos en un 5%.

### Chef de Partie

***El Celler de Can Roca - 6/2019 - 12/2020 - Girona, España***

Desarrollé y perfeccioné técnicas culinarias avanzadas, incluyendo la cocina molecular.

Asistí en la elaboración de menús estacionales, incrementando la variedad y frescura de los platos.

Colaboré en la formación de nuevos empleados, mejorando su competencia y adaptabilidad en un 40%.

Optimicé la cadena de suministro, reduciendo los tiempos de entrega de ingredientes en un 20%.

Dirigí la cocina durante eventos especiales, obteniendo excelentes críticas y fidelizando a clientes.

### Chef de Cocina

***Restaurante Azafrán - 01/2017 - 05/2019 - Murcia, España***

Gestioné la cocina de un restaurante con una capacidad para 80 comensales, asegurando alta calidad en todos los platos.

Implementé un nuevo menú semanal que atraía a un 25% más de comensales regulares.  
Controlé el presupuesto de la cocina, logrando un ahorro del 10% en costos durante mi mandato.  
Lideré el equipo de cocina en la obtención de una calificación de 4.5 estrellas en reseñas online.

## Educación

### **Máster en Innovación y Gestión de Restaurantes**

Universidad de Barcelona  
01/2015 - 01/2017  
Barcelona, España

### **Grado en Gastronomía**

Universidad de Alicante  
01/2011 - 01/2015  
Alicante, España

## Perfil Profesional

Chef con 3 años de experiencia, especializado en alta cocina y creatividad en menús. Logré un aumento del 20% en la satisfacción del cliente y reduje el desperdicio alimentario en un 15%.

## Logros Clave

### **Aumento de la Satisfacción del Cliente**

Logré incrementar la satisfacción del cliente en un 20% a través de la creatividad en los menús y la calidad del servicio.

### **Reducción del Desperdicio Alimentario**

Implementé un sistema de control de inventarios que redujo el desperdicio en un 15%, optimizando los recursos.

### **Capacitación de Personal**

Formé y supervisé a un equipo de 10 chefs, mejorando su eficiencia en un 25% y su adaptabilidad en un 40%.

### **Optimización de la Cadena de Suministro**

Reduje los tiempos de entrega de ingredientes en un 20% mediante la optimización de la cadena de suministro.

## Habilidades

- Alta Cocina, Gestión de Inventarios
- Control de Presupuesto, Creación de Menús
- Cocina Molecular, Supervisión de Personal

### **Idiomas**

- Español Nativo