



Marc Beltrán Soler (Demo)

CHEF EJECUTIVO

CONTACTO PROFESIONAL

+34 672 415 089

marc.beltran.chef@gmail.com

Barcelona, España

COMPETENCIAS

Cocina mediterránea contemporánea

Técnicas de vanguardia

Gestión de brigada de cocina

Diseño de cartas y menús degustación

Control de escandallos y food cost

APPCC y seguridad alimentaria

Gestión de proveedores y producto

Cocina de temporada y km 0

Emplatado y presentación

Formación y mentoría de equipo

IDIOMAS

Catalán

Español

Inglés

Francés



Portfolio web

PERFIL PROFESIONAL

Chef ejecutivo con más de 12 años de trayectoria en alta cocina mediterránea y técnicas de vanguardia. Formado en la Escola d'Hoteleria Hofmann y curtido en cocinas con estrella Michelin bajo la dirección de chefs de referencia internacional. Especializado en cocina de temporada y producto de proximidad, gestión integral de brigadas de hasta 25 cocineros y desarrollo de conceptos gastronómicos para hoteles de 5 estrellas Gran Lujo. Obsesionado con la excelencia en el producto, el emplatado y la experiencia del comensal.

EXPERIENCIA PROFESIONAL

Hotel Arts Barcelona — The Ritz-Carlton

SEP 2022 - ACTUALIDAD

Chef Ejecutivo

Dirección de todas las operaciones culinarias del hotel: restaurante gastronómico, brasserie, banquetes y room service. Gestión de brigada de 25 cocineros y 4 jefes de partida. Diseño de carta estacional con producto de lonja y huerta propia. Food cost sostenido por debajo del 28%.

Mandarin Oriental Barcelona — Restaurante Moments (★★ Michelin)

MAR 2019 - AGO 2022

Segundo de Cocina / Sous Chef

Brazo derecho de la chef Carme Ruscalleda en cocina con 2 estrellas Michelin. Coordinación de 18 cocineros en servicio. Desarrollo de nuevas elaboraciones y supervisión de mise en place. Formación del equipo en técnicas de vanguardia y estándares Michelin.

Restaurante Cinc Sentits, Barcelona (★ Michelin)

ENE 2017 - FEB 2019

Jefe de Partida — Partida Caliente

Responsable de la partida caliente en restaurante con estrella Michelin. Gestión de 4 cocineros. Elaboraciones de producto local con técnicas contemporáneas. Participación en el diseño del menú degustación.

El Celler de Can Roca, Girona (★★★ Michelin)

JUN 2015 - DIC 2016

Stagiaire / Cocinero

Stage de 6 meses y posterior contrato en el mejor restaurante del mundo (2013, 2015). Inmersión en cocina creativa, pastelería de vanguardia y perfumería culinaria junto a los hermanos Roca.

Hotel W Barcelona — Restaurant BRAVO

SEP 2014 - MAY 2015

Jefe de Partida — Partida Fría

Gestión de la partida fría en restaurante de hotel 5 estrellas. Diseño de entrantes y ensaladas del menú. Coordinación con proveedores de producto fresco local.

Hofmann Restaurant, Barcelona (★ Michelin)

SEP 2013 - AGO 2014

Commis de Cocina

Primeras armas profesionales en el restaurante de la escuela Hofmann bajo la dirección de Mey Hofmann. Rotación por todas las partidas: fría, caliente, pastelería y cuarto frío.

Restaurante Cal Pep, Barcelona

JUL 2012 - AGO 2013

Ayudante de Cocina

Apoyo en cocina de barra y sala en uno de los referentes de cocina de mercado de Barcelona. Manejo de producto fresco de la Boquería. Aprendizaje directo de Pep Manubens.

FORMACIÓN ACADÉMICA

Diploma Superior en Cocina y Gastronomía

SEP 2010 - JUN 2013

Escola d'Hoteleria Hofmann, Barcelona

3 años de formación intensiva. Prácticas en restaurante Hofmann (★ Michelin). Premio al mejor alumno de promoción 2013.

Programa de Innovación y Creatividad Culinaria

MAR - MAY 2018

Basque Culinary Center, San Sebastián

Curso intensivo en nuevas técnicas, I+D gastronómico y desarrollo de conceptos.

Certificado APPCC y Seguridad Alimentaria Avanzada

2016

APPCC Formación, Barcelona

Análisis de peligros y puntos de control crítico. Normativa europea de higiene alimentaria.

Manipulador de Alimentos — Nivel Avanzado

2014

Ajuntament de Barcelona

REFERENCIAS

Jordi Vilà

Chef & Propietario — Alkimia (★ Michelin)
Barcelona

Roberto Martínez

Director de F&B
Hotel Arts Barcelona — The Ritz-Carlton

Mey Hofmann

Directora & Fundadora
Escola d'Hoteleria Hofmann, Barcelona

Datos de contacto disponibles bajo petición.