



ALISON OBRIEN

SOUS CHEF COCINA MEDITERRANEA

SOBRE MI:

Apasionada sous chef especializada en brasas, plancha y cocina mediterránea con más de 5 años de experiencia internacional en cocinas exigentes y gestión de equipos. Mi experiencia incluye desde cocinas de resorts 5 estrellas hasta restaurantes en la guía Michelin. Actualmente estoy en búsqueda de proyectos interesantes en la Riviera Maya.

CONTACTO



(849) 912 4284



alison.obrien@gmail.com



5881 Primavera
Colina Rd

EXPERIENCIA

2015-2019

PREP COOK | Aula restaurant CETT

El aula restaurante de la Escuela Universitaria de Hoteleria, Turismo y Gastronomía de Barcelona cuenta con una amplia oferta gastronómica basada en el concepto de "Cocina de mercado", es decir cocina principalmente mediterránea con productos de proximidad y de temporada.

2019-Actualidad

SOUS CHEF Restaurantes Stromboli & Steak House | Hotel H10 Atlantic Sunset Tenerife

El H10 Atlantic Sunset es un hotel 5 estrellas en Playa Paraíso, en la isla de Tenerife con una ocupación máxima de 660 personas y 5 restaurantes.

En 2019 tuve el placer de formar parte del equipo que abrió los restaurantes Stromboli y Steak House, especializados en cocina mediterránea/italiana y asador respectivamente. Como Sous Chef a cargo de un equipo de unos 8 cocineros y ayudantes,

HABILIDADES:

- Plancha y Brasas
- Horno de Piedra
- Realizacion de salsas
- Reposteria
- Gestion de suministros
- Mise place

ESPECIALIDADES:

- Cocina Vegana
- Cocina Mediterranea
- Cocina Mexicana