



Dirección General de Formación  
CONSEJERÍA DE ECONOMÍA,  
HACIENDA Y EMPLEO



## Anexo II *Curriculum Vitae Europeo*

### INFORMACIÓN PERSONAL



- 📍 Avenida independencia 15 - San Sebastián de los reyes, 28701  
📞 631881267  
✉️ [riverarmando134@hotmail.es](mailto:riverarmando134@hotmail.es)  
🌐 <https://chef-armando-rivera.vercel.app/>

Sexo Masculino | Fecha de nacimiento 13/12/1974 | Nacionalidad Española/Ecuatoriana

### OBJETIVO PROFESIONAL

Cocinero con más de 25 años de experiencia en la creación y elaboración de menús tradicionales y contemporáneos en entornos de alto rendimiento y calidad. Busco continuar mi desarrollo profesional como Jefe de Cocina en un entorno dinámico, donde pueda aplicar mis habilidades en la gastronomía española y mediterránea, así como mi experiencia en la producción culinaria para proyectos de gran envergadura.

Mi objetivo es liderar equipos de cocina con excelencia, innovar en la presentación de platos, y contribuir a la satisfacción de los clientes a través de una cocina auténtica y de alta calidad.

### EXPERIENCIA PROFESIONAL

#### 2005 - 2009 Cociñero Comida Española

Rafael Servicios de Catering Internacional. La Granja 102, 28108, Alcobendas, Madrid España - <https://rafaelcatering.com/>

Responsable de la producción y elaboración de alimentos como **Cocinero y jefe de Cocina para producciones cinematográficas** de alto perfil, tanto en películas como en series nacionales e internacionales. Aseguré la calidad y consistencia de los menús, adaptando la oferta culinaria a las necesidades específicas de cada producción y supervisando al equipo de cocina.

Sector de actividad Hotelería y Restauración.

#### 2014 - 2015 Chef de Partida en Gastronomía Mediterránea

Hotel Weinromantikhotel. Richtershof, Alemania - <https://www.weinromantikhotel.com/>

Fui responsable del **desarrollo y planificación de menús** personalizados para los huéspedes del hotel y del restaurante culinario, asegurando la calidad y autenticidad de los platos.

Sector de actividad Hotelería y Restauración.

#### 2009 Cociñero Comida Rápida

Deli Carwash. 70 Tenth Av Manhattan NY, Estados Unidos.

Como Cocinero en Deli Carwash, fui responsable de la preparación y cocción de **menús americanos** en un entorno de alta demanda y ritmo acelerado.



Sector de actividad Hotelería y Restauración.

**2009 Cocinero Comida Americana**

Brewing Company Restaurant. Chelsea Pier 59 Manhattan NY - Estados Unidos -  
<https://es.restaurantguru.com/Chelsea-Brewing-Company-New-York>

Fui responsable de la preparación y presentación de una variedad de platos típicos de ambas cocinas (americana y mexicana) en un entorno de alto volumen

Sector de actividad Hotelería y Restauración.

**1998-2003 Cocinero en Comida Castellana Abulense**

Restaurante Los Galayos. Madrid, España - <https://www.losgalayos.net/>

Como Cocinero en el Restaurante Los Galayos, un establecimiento de comida castellana avulense desde 1894; Me encargué de la preparación y cocción de platos tradicionales españoles.

Sector de actividad Hotelería y Restauración.

**1995-1998 Cocinero Comida Castellana**

Restaurante La Barraca. Madrid, España - <https://www.labarraca.es/>

Una casa valenciana especializada en arroces y paellas, fui responsable de la preparación y ejecución de una amplia variedad de platos tradicionales. Trabajé en una arrocería de renombre, donde perfeccioné la técnica de cocción de arroces y la elaboración de paellas, asegurando un sabor auténtico y una presentación impecable.

Sector de actividad Hotelería y Restauración.

**Competencias comunicativas** • **Buenas dotes comunicativas adquiridas.** Lideré un equipo multicultural en la creación y producción de menús para producciones cinematográficas internacionales, asegurando la comprensión clara de las necesidades del cliente y la coordinación efectiva entre los miembros del equipo para la ejecución impecable de los eventos.

**Competencias de organización/gestión** • **Liderazgo y gestión de equipos de cocina.** Supervisé la producción culinaria para grandes eventos y producciones, liderando un equipo de cocina y asegurando la consistencia en la calidad de los platos servidos.  
• **Capacidad para la planificación y desarrollo de menús.** Personalicé menús para huéspedes del hotel y del restaurante, manteniendo altos estándares de calidad y autenticidad en cada plato.

**Competencias relacionadas con el empleo** • **Experiencia en la preparación de platos tradicionales y contemporáneos adquirida a lo largo de mi carrera en diversos restaurantes reconocidos.** Desde la cocina castellana en Los Galayos y La Barraca, hasta la comida rápida y la cocina internacional en Nueva York, he desarrollado una profunda comprensión y habilidad en la elaboración de una amplia variedad de platos.

**Competencias digitales**

**AUTOEVALUACIÓN**

Tratamiento de la información	Comunicación	Creación de contenido	Seguridad	Resolución de problemas
Usuario independiente	Usuario básico	Usuario básico	Usuario básico	Usuario básico



Permiso de conducir Chofer profesional

## INFORMACION ADICIONAL

- Proyectos**
- Rodaje de *Pathaan* (2023) - Actores Shahrukh Khan y Deepika Padukone, España (Mallorca)** Gestionó la cocina en un rodaje internacional de Bollywood, creando menús que fusionaron la gastronomía española con los gustos y preferencias indias.
- Rodaje de *Ben Hur* (2016) - Actriz Lucía Jiménez, Ouarzazate, Marruecos** responsable de la cocina para el equipo en locaciones desérticas, asegurando la entrega de alimentos frescos y nutritivos en un ambiente desafiante.
- Rodaje de *Knight and Day* (2010) - Actores Tom Cruise y Cameron Diaz, Austria y España** Proporcionó servicios de catering de alta calidad en múltiples locaciones internacionales, adaptando menús a las necesidades de un elenco estelar.
- Rodaje de *Green Zone* (2010) - Actor Matt Damon, Marruecos** Supervisó la cocina en un entorno de rodaje complejo, garantizando la calidad y seguridad alimentaria para el equipo durante largas jornadas de trabajo.
- Rodaje de *Astérix y Obélix* (2008) - Actor Gérard Depardieu, España y Francia** Cocinero a cargo durante la producción en múltiples locaciones, proporcionando servicios de catering para un equipo multicultural y exigente.
- Rodaje de *Body of Lies* (2008) - Actor Leonardo DiCaprio, director Ridley Scott, Marruecos** Gestionó la cocina en un entorno internacional, brindando servicios de catering para actores y equipo de producción, adaptando menús a las condiciones locales.
- Rodaje de *Che: Part One* (2008) - Actor Benicio del Toro, España** Responsable de la cocina durante el rodaje, adaptando la oferta culinaria a las necesidades específicas del elenco y equipo técnico en diferentes locaciones.
- Rodaje de *El Laberinto del Fauno* (2006) - director Guillermo del Toro, España** Desempeñó el rol de cocinero para el equipo de producción, asegurando la provisión diaria de menús variados y de alta calidad para un equipo internacional en un ambiente exigente.
- Rodaje de *Los Borgia* (2006) - Actriz Paz Vega, España** Cocinero encargado de la preparación de menús tradicionales y personalizados, manteniendo la calidad y satisfacción del equipo durante toda la producción.
- Rodaje de *Goya's Ghosts* (2006) - Actor Javier Bardem, España** Responsable de la cocina para el equipo de producción, proporcionando menús adaptados a las necesidades dietéticas y culturales del elenco y el equipo.



Dirección General de Formación  
CONSEJERÍA DE ECONOMÍA,  
HACIENDA Y EMPLEO



Financiado por  
la Unión Europea  
NextGenerationEU

Plan de Recuperación,  
Transformación y Resiliencia

## Recomendaciones Recomendación del Hotel Richtershof. (2015)



Herr Armando Rivera Galarza, geboren am 13. Dezember 1974,  
DNI NUM: 02301834V, war vom 01. April 2014 bis 30. September 2014  
als Chef de Partie in unserem Hause tätig.

Das Weinromantikhotel Richtershof ist ein 4-Sterne-Superior Hotel mit 43 individuell eingerichteten Zimmern und Suiten und verfügt über das Restaurant „Culinarium R“, das Restaurant „Wintergarten Baldachin“ mit der „Alten Brennerei“, die Bistro-Bar „Remise“ mit der „Davidoff – Lounge“, 24-Stunden-Roomservice, 4 Konferenzräume mit Kapazitäten von bis zu 100 Personen, einen historischen Jugendstil-Ballsaal sowie das „Beauty Atelier“ mit dem Wellnessbereich „Römisches SPA im Richtershof“.

Das Aufgabengebiet von Herrn Rivera Galarza auf dem Posten Entremétier umfasste die nachfolgenden Tätigkeiten:

- Mise en place-Arbeiten und Herstellen von Speisen,
- Übersicht über den eigenen Warenbestand,
- Sicherstellung und Einhaltung der lebensmittelrechtlichen Vorschriften (HACCP),
- Gewährleistung der Reinhalzung aller Küchen, Lagerräume und Arbeitsmittel,
- tägliche Kontrolle der Lebensmittelqualität,
- Sicherstellung der dem Standard unseres Hauses angemessenen Produktqualität,
- Erfüllen der vorgegebenen Ziele und Aufgaben mit Beachtung der Service-Standards des Weinromantikhotels Richtershof.

Herr Rivera Galarza erfüllte die aus seinem Tätigkeitsbereich erwachsenen Aufgaben gewissenhaft, zuverlässig und zu unserer vollen Zufriedenheit.

Sein Verhalten gegenüber Gästen, Kollegen und Vorgesetzten war stets einwandfrei. Auf Grund seiner verbindlichen Art war er bei Gästen, Kollegen und Vorgesetzten geschätzt und anerkannt.

Nur der Form halber soll an dieser Stelle erwähnt sein, dass Ehrlichkeit, Pünktlichkeit, Fleiß, Pflichtbewusstsein und Loyalität für Herrn Rivera Galarza selbstverständlich waren.

Das Arbeitsverhältnis wurde im Rahmen der Probezeit beendet.

WEINROMANTIKHOTEL RICHTERSHOF GMBH  
Mülheim / Mosel, 30. September 2014

Andrea Mercur  
Direktion

Peter Krones  
Kuchendirektor

Weinromantikhotel Richtershof GmbH in: Hauptstraße 11/11 in D-54460 Mülheim / Mosel  
Telefon +49 (0) 6334 540 0 o Telefax +49 (0) 6334 540 100 o E-Mail: info@weinromantikhotel.de o www.weinromantikhotel.de  
Geschäftsführer: Manfred Preuß o Registrierte Betriebsstätte Kasse in 10802176  
Steuer-Nr. 41-633-010-9



Dirección General de Formación  
CONSEJERÍA DE ECONOMÍA,  
HACIENDA Y EMPLEO



GOBIERNO  
DE ESPAÑA

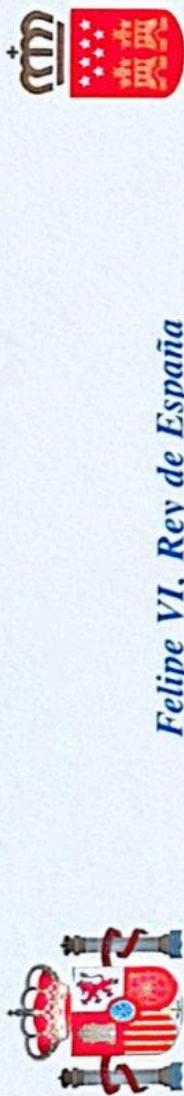
MINISTERIO  
DE EDUCACIÓN, FORMACIÓN PROFESIONAL  
Y DEPORTES



Financiado por  
la Unión Europea  
NextGenerationEU

Plan de Recuperación,  
Transformación y Resiliencia

## ANEXOS





Dirección General de Formación  
CONSEJERÍA DE ECONOMÍA,  
HACIENDA Y EMPLEO



Financiado por  
la Unión Europea  
NextGenerationEU

Plan de Recuperación,  
Transformación y Resiliencia

## Certificate of Membership



THIS CERTIFIES THAT

*Chef Rivera Galarza Wilver Armando*

Country: *Ecuador*

Province: *Cotopaxi*

Code:

Date: 22-02-2013

HAS BEEN ACCEPTED AS A  
MEMBER OF THE ECUADORIAN CHEFS  
ASSOCIATION OF COTOPAXI

Jorge Salas  
PRESIDENTE A.C.

Jorge Salas



[www.foropenamericana.net](http://www.foropenamericana.net)



[www.academiaculinaria.org](http://www.academiaculinaria.org)



[www.assocofecuador.net](http://www.assocofecuador.net)



[www.wacs2000.org](http://www.wacs2000.org)



Dirección General de Formación  
CONSEJERÍA DE ECONOMÍA,  
HACIENDA Y EMPLEO



Plan de Recuperación,  
Transformación y Resiliencia





Dirección General de Formación  
CONSEJERÍA DE ECONOMÍA,  
HACIENDA Y EMPLEO



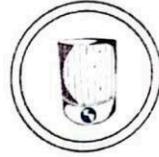
GOBIERNO  
DE ESPAÑA

MINISTERIO  
DE EDUCACIÓN, FORMACIÓN PROFESIONAL  
Y DEPORTES



Financiado por  
la Unión Europea  
NextGenerationEU

Plan de Recuperación,  
Transformación y Resiliencia



## *La Escuela de Chefs Host School y la Asociación de Chefs del Ecuador*

*Confieren el presente  
Certificado a:*

*Rivera Galarza Wilver Armando*

*Por haber aprobado el curso de  
CHEF DE CUISINE  
con una duración de 440 horas*

*Jorge Eduardo Salas*  
Chef Jorge Eduardo Salas  
DIRECTOR  
Host School

*Rocio Salas*

Secretaria  
Host School  
Latacunga



Country: Ecuador  
Date: 22 Febrero 2013





Dirección General de Formación  
CONSEJERÍA DE ECONOMÍA,  
HACIENDA Y EMPLEO



GOBIERNO  
DE ESPAÑA

MINISTERIO  
DE EDUCACIÓN, FORMACIÓN PROFESIONAL  
Y DEPORTES



Financiado por  
la Unión Europea  
NextGenerationEU



Plan de Recuperación,  
Transformación y Resiliencia



Nº 0006182

SERIE "C"

**LA REPÚBLICA DEL ECUADOR  
EN SU NOMBRE Y POR AUTORIDAD DE LA LEY  
EL MINISTERIO DEL TRABAJO; Y  
LA JUNTA NACIONAL DE DEFENSA DEL ARTESANO**

Y, GREMIO DE JEFES DE COCINA CHEFS DE COTOPAXI

Declaran que RIVERA GALARZA WILVER ARMANDO  
de nacionalidad ECUATORIANA ha cumplido con los requisitos  
exigidos por la Ley y el Reglamento de Titulación Artesanal en las Modalidades de Práctica  
Profesional, Propios Derechos y Convalidación Profesional y luego de cumplir con el proceso  
formativo, rindió los exámenes teórico - prácticos de grado y fue aprobado (a) con la  
Calificación de 9 equivalente a DOMINA LOS APRENDIZAJES REQUERIDOS en  
consecuencia se le confiere el Título de:

**Maestro/a de Taller**

en: JEFE DE COCINA CHEF

que le faculta ejercer su profesión en cualquier lugar de la República, al amparo de la  
Ley de Defensa del Artesano y sus Reglamentos y, como tal, le sean reconocidos los  
derechos que le corresponden.

Dado y firmado en: Latacunga, Provincia de Cotopaxi, 22 de noviembre del 2017

**EL TRIBUNAL EXAMINADOR**



RESIDENTE DE LA JUNTA NACIONAL DE DEFENSA  
DEL ARTESANO/DELEGADO/A

MINISTERIO DEL TRABAJO  
DELEGADO/A

MAESTRO/A DE LA  
ESPECIALIZACIÓN

SECRETARIO/A TRIBUNAL

JUNTA NACIONAL DE DEFENSA DEL ARTESANO  
Ref. No. 2.1.2 Pg. 1 Quito, 22 de noviembre del 2017  
OTT/03

MINISTERIO DEL TRABAJO  
Ref. No. 2.1.2 Pg. 1 Quito, 22 de noviembre del 2017

DIRECTOR/A TÉCNICO/A JNDA

JEFE/A COORDINADOR/A  
SECCIÓN ARTESANAL

