



Fernando Sánchez Fernández

DIRECTOR DE FORMACION DE LAS DELICIAS DE DON QUIJOTE

647 467 504 – fsanchez175@hotmail.com

1995 Técnico especialista en hostelería y turismo

Escuela Superior de Hostelería y Turismo de Aranjuez (Madrid)

Experiencia Profesional

- **DIRECTOR** de la consultoría especializada en restauración QUALITY & RESTAURATION
- 2011– 2014 **DIRECTOR DEL ÁREA DE NUTRICIÓN Y GASTRONOMÍA, CLÍNICA BUCHINGER**, Marbella (Málaga), **con 50 personas a cargo** realizando funciones de:
 - Organización y supervisión de las actividades realizadas por los equipos de cocina y comedor
 - Coordinar los equipos de nutrición, cocina y comedor
 - Control de costes y presupuestos
 - Gestionar compras y relación con proveedores
 - Confección de cartas y menú, con concepto Buchinger
 - Garantizar el cumplimiento de las políticas y normas de calidad, medio ambiente y APPCC dentro del área
 - Compatibilizar gestión interna y operativa en cocina y sala
 - Seleccionar y formar al equipo
 - Conseguir altos índices de productividad del personal y motivación
 - Proponer proyectos de mejora continua
 - Desarrollar actividades para difundir el método Buchinger
 - Seguimiento de nivel de satisfacción del cliente
- 2008–2010 **DIRECTOR A&B, RESTAURANTE FLASH FLASH, MADRID, con 50 personas a cargo**, realizando funciones;
 - Control de costes y escandallos
 - Control de compras, almacenamiento y conservación
 - Confección de las diferentes ofertas gastronómicas (carta restaurante, menús, carta de vinos)
 - Organización de catering y creación de menús especiales (cocina integral y baja en calorías, cocina mediterránea, menús temáticos, fast good)
 - Organización y coordinación del equipo (turnos, vacaciones, productividad, rotación y absentismo)
 - Selección y formación del personal de cocina y sala

Implantación y control del cumplimiento de las normas de calidad, APPCC y Medio Ambiente
Seguimiento del nivel de satisfacción del cliente

- 2007–2008 **CHEF EJECUTIVO, HOTEL ME BY MELIA**, Madrid, **con 50 personas a cargo**, realizando funciones;
Control y coordinación de la operativa con diferentes departamentos (eventos, administración, alojamiento, etc.)
Confección de cartas y menús especiales (cocina fusión, cocina fresh, cocina en crudo, cocina integral)
Selección y formación de personal
- 2006–2007 **CHEF EJECUTIVO, RESTAURANTE REAL CAFÉ BERNABÉU**, Madrid, **con 30 personas a cargo**, realizando funciones;
Control de la operativa
Gestión de compras y personal
Coordinador de cocina en los eventos deportivos del estadio Santiago Bernabéu
- 2004–2006 **ADMINISTRADOR Y PROPIETARIO, RESTAURANTE CAN FERRÁN**, Cartagena,

Encargado de toda operativa
Compras y negociación con proveedores
Control de gastos y gestión del producto
Cocina mediterránea y de mercado
- 2001–2004 **GERENTE Y PROPIETARIO, FRANQUICIA LAS DELICIAS DE DON QUIJOTE**, Albacete–Murcia
Autor del Manual Técnico de Franquicia, especializado en cocina de Castilla La Mancha
Responsable de puesta en marcha del negocio
Jefe de cocina y sala
- 2002 **ASESOR GASTRONÓMICO, CATERING PRATS – FATJÓ**, Barcelona
Confección de menús para eventos
- 1999–2001 **JEFE DE COCINA**, Hotel Juanito, La Roda – Albacete, **con 25 personas a cargo**, realizando funciones;
Asesoramiento gastronómico en cocina creativa y de temporada
Dirección y formación de equipo
- 1999–2000 **JEFE DE PARTIDA** Restaurante Martín Berasategui, Laxarte – San Sebastián **(3 estrellas Michelin)**
Responsable de la partida de carnes
Cocina evolutiva y vasca de autor
- 1997–1998 **JEFE DE PARTIDA** Restaurante El Bohío, Illescas – Toledo **(1 estrella Michelin)**
Jefe de pastelería y cuarto frío
Cocina creativa
- 1994–1997 **JEFE DE PARTIDA** Hotel Palace (Madrid),
Responsable de banquetes

Jefe de partida del restaurante La Cupola

- 1992–1993 **COCINERO** en Centros Geriátricos, Bienestar Social, Acogida de la Comunidad de Madrid, realizando funciones de planificación y elaboración de dietas, según necesidades nutricionales de los diferentes estados fisiológicos (edad avanzada, infancia, embarazo) y patológicos (diabetes, hipertensión, obesidad, gastropatías)

Formación específica con certificación

- 2013 **FORMACIÓN EN EL MÉTODO KOUSMINE**
- 2012 **COACHING E INTELIGENCIA EMOCIONAL**
- 2012 **HUERTO ECOLÓGICO Y BIODINÁMICA**
- 2009 **CERTIFICACIÓN DE CALIDAD ISO 9001**
- 2009 **PROTOCOLO EN RESTAURANTE**
- 2008 **SERVICIO Y ATENCIÓN AL VINO**
- 2004 **¿QUE PUEDE ENSEÑAR LA CIENCIA A LA COCINA?** impartido por Universidad Internacional del Mar en colaboración con la Universidad de Murcia
- 2000 **LOS POSTRES DE AUTOR DE ALBERT ADRIÁ** impartido por el Centro de Cualificación Turística, Benidorm
- 1999 **CURSO DE PERFECCIONAMIENTO DE TÉCNICAS DE QUESERÍA (TIROTÉCNICA)**, MEC, Santander
- 1999 **CURSO SOBRE LA NUEVA LEY DE ORDENACIÓN GENERAL DE LA ENSEÑANZA**, para Profesores Técnicos de Educación Secundaria Toledo

Otros conocimientos

- **INGLES** nivel B1
- **RUSO** Básico
- Programas de gestión (SAP, Maître, Goregest, Contaplust, Usali)
- Microsoft Office (Word, Excel, Power Point, Outlook)
- Programas auxiliares (Acrobat Reader, Nero Express, etc.)

Experiencia Docente

- 2012–2013 **PROFESOR DE FORMACIÓN EN AMMA CONSULTING** (Marbella)

Cursos impartidos

Cocina Tandori I, Tandori II, Cocina Árabe–Libanesa

- 2011–2012 **PROFESOR DE FORMACIÓN EN A&R CONSULTING** (Málaga)

Cursos impartidos

Cursos de Atención al cliente, Manipulador de alimentos, Pastelería especializada en dietas, Cocina II, Técnicas de servicio y Protocolo, Nutrición y Dietética, Gastrobotánica y cocina de KM0, Gestión y control de costes

- 2005 – 2010 **PROFESOR DE FORMACIÓN DE LA FEHR**

Cursos impartidos

Alergias e intolerancias alimentarias, Especialización en vinos, Gestión de bar-cafetería. Pintxos, Protocolo en restaurant, Cocina I, Cocina II, Cocina Creativa, Cocina Regional, Cocina al Vacío y Nuevas Tecnologías, Tapas Creativas,

- 1998–2001 **PROFESOR TÉCNICO DE SECUNDARIA EN HOSTELERÍA Y TURISMO** (Cocina y Pastelería) Universidad Laboral de Albacete
- 1999–2000 **PROFESOR TÉCNICO EN HOSTELERÍA** en colaboración con la empresa de formación SIGMA. Curso para la obtención del Certificado de Profesionalidad (1.045 horas)
- 1999 **PROFESOR TÉCNICO EN HOSTELERÍA Y TURISMO** para Junta de Comunidades de Castilla La Mancha y el Ayuntamiento de Valdeganga, Albacete
- 1997–1998 **PROFESOR DE FORMACIÓN** para el Ayuntamiento de Valdemoro, Madrid. Curso de ayudante de cocina para desempleados

Otros datos de interés



- 2012–14 **CHEF “KM0”**
- Experto y asesor en **DIRECCIÓN DE EVENTOS** de restauración: Sony, Canal +, Ediciones Conde Nast España, Cartier, Vogue, Paramount
- 2011–2014 **DIRECTOR DE PROYECTOS** Quality & Restauración
- 2008–2011 **DIRECTOR DE PROYECTOS** en colaboración profesional con AMMA Consulting, Revisión y Mejora de la Gestión Alimentos y Bebidas en Hoteles y Restaurantes.
- 1999–2004 **RESPONSABLE DEL ÁREA DE NUTRICIÓN Y COCINA** Asociación de Celiacos de Castilla La Mancha

Creación y desarrollo de recetas, elaboradas con productos sin gluten
Jornadas de celiarquía
Conferencias televisivas
Talleres de cocina
- 2007 **COLABORACIÓN EN CREACIÓN DE CARTAS** con Paco Roncero, del I+D (Inova), Restaurante La Terraza del Casino. Madrid
- 2007 **COLABORACIÓN CREACIÓN DE CARTAS** con Juan Pablo Felipe. Taller del I+D, Restaurante El Chaflán. Madrid

- **2002 MEDALLA AL MERITO HOSTELERO** otorgada por La Federación Regional de Empresarios de Castilla la Mancha, por realzar la gastronomía de la región
- **2000 REPRESENTANTE NACIONAL EN LAS JORNADAS GASTRONÓMICAS EN EL HOTEL NEVSKY PALACE SERATTON**, San Petersburgo (Rusia)
- **2000 3º PREMIO NACIONAL DE COCINEROS** Jóvenes Restauradores de España
- **2000 1º PREMIO REGIONAL DE COCINA** de Castilla la Mancha
- **1999 1º PREMIO PROVINCIAL DE COCINA** de Albacete
- **COLABORADOR EN LA PUBLICACIÓN DEL LIBRO “EL CHAMPIÑÓN Y SETAS DE CASTILLA LA MANCHA”**. Junta de Comunidades de Castilla La Mancha
- **AUTOR DE MANUALES DE FORMACIÓN** para formadores de la FEHR
- **AUTOR DEL RECETARIO “COCINA SIN GLUTEN”**. Asociación de Celiacos y Junta de Comunidades de Castilla la Mancha