

CURRICULUM VITAE

Apellidos: Galán Rebollo
Nombre: Pedro
Fecha nacimiento: 14.01.1968
Domicilio: C/Filomeno Sánchez Rubio nº 5-A , 2º.
Guadalupe 10.140 Cáceres
Teléfono contacto: 617.89.85.72/ 927.36.72.11
E-mail: brusnoir@telefonica.es
<http://lagastronimiadepedrogalan.blogspot.com/>



Experiencia :

Jefe de cocina del “**Complejo Rural El Prado**” desde Febrero del 2011 hasta febrero 2013.

-Jefe de cocina del” **HOTEL Cortijo Santa Cruz *******” desde abril 2010 hasta Agosto 2010

-2º Jefe de cocina del “ **HOTEL Cortijo Santa Cruz *******” desde Octubre del 2009 hasta Abril del 2010

-Jefe de cocina del” **HOTEL Talayuela Golf ******* “desde Enero del 2009, desempeñando los cargos de Jefe de cocina, jefe de economato y Chef ejecutivo.

-Jefe de cocina y propietario desde mayo de 2006 de la empresa de catering “**Yantares**” (Guadalupe – Cáceres-).

Jefe de cocina desde junio de 2.002, fecha de inauguración del Restaurante “**Posada del Rincón *******” (Guadalupe-Cáceres-). Desempeñando los cargos de Jefe de cocina, jefe de economato

-Jefe de cocina (junio 1.997 – septiembre 2.001) en Restaurante “**Cerezo 2 Tenedores**” (Guadalupe-Cáceres-).

Formación : -Bachiller Superior. I.E.S Mario Roso de Luna, Logrosan (Cáceres).1986

-Curso “Cocinero” impartido por Parador de Turismo Zurbarán (Guadalupe-Cáceres-) cofinanciado por F.S.E en julio 1.997 (600 horas).

-Curso de limpieza industrial impartido por Jonson Diverseys, impartido en el Hotel Talayuela Golf*****

-Poseedor del carné de manipulador de alimentos de alto riesgo

Objetivos conseguidos:

- El 20 de Diciembre del 2012 Publicación del Libro “**CUCHARA, CUCHILLO Y TENEDOR**” del cual soy el autor.

-*XVII Premios Alimentos de España.*

Accésit “mejor restaurante de ámbito rural en poblaciones menores de 5.000 habitantes”, único en Extremadura. Ministerio de Agricultura, pesca y alimentación. 2.003

-*Guía Gourmentour (crítico José Antonio Plaza)*

En 2.009, puntuación de 6 sobre 10, con el **HOTEL Talayuela Golf ******* primera entrada en la Guía

-*Guía Gourmentour* (crítico José Antonio Plaza)

En 2.002, puntuación de 5 sobre 10; actualmente ha subido a 6,75 sobre 10.

-*Guía Michelin*

Desde 2.006 calificado como Muy recomendado

-*Guía El País Aguilar* (crítico José Carlos Cappel).

Desde 2.003, puntuación de 3 coronas sobre 5.

-*Guía “Parada y fonda” 1.000 mejores restaurantes, cocineros y recetas*

Trayectoria profesional:

-Experto en programas de gestión de escandallos, y planificación de cocina

-Experiencia en grandes eventos, bodas, comuniones, etc...en el último año más de 60 bodas, también experiencia en catering

-Experiencia en diseño de la cocina y apertura de los hoteles como: Hotel Posada del Rincón***, y Hotel Talayuela Golf*****

-Experiencia en cocina al vacío y repostería.

-Miembro de *Euro-Toques* (Asociación europea de cocineros a la que sólo pertenecen 14 extremeños) desde 2.002 apadrinado por Fernando Bárcenas “Restaurante Aldebarán 4 Tenedores”(Badajoz) y Juan Mari Arzak “Restaurante Arzak 4 Tenedores” (San Sebastián).

-Socio “Asociación de Cocineros y reposteros de Extremadura” desde 2.002, asistiendo de forma activa a programas de RTVE servicios territoriales.

-Asistencia activa a Fitur-2006 en representación de la Junta de Extremadura junto con 14 cocineros.

-Cocinero representativo de la Junta Extremadura y Diputación de Cáceres en eventos oficiales durante 2.007 (jornadas gastronómicas en Hotel Ritz ****-Madrid-, Hotel Arts *****GL –Barcelona-, Hotel Las Arenas *****GL –Valencia-, Hotel Alfonso XIII *****GL –Sevilla- y Hotel María Cristina *****GL –San Sebastián-).

-Preparación de la cena de clausura del año Jubilar guadalupense 2.008 con asistencia de críticos gastronómicos a nivel nacional como Jaime Ruiz Infante, José Carlos Cappel, Toño Pérez (Restaurante “Atrio” –Cáceres-) y Sergi Arola.

-Organización de las I, II y III Jornadas gastronómicas cinegéticas celebradas en Guadalupe (Cáceres) 2.002, 2.003 y 2.004 con repercusión en Canal cocina de Canal +.

-Impartición de cursos homologados de cocina y catering en el ámbito rural.

-Encuentros gastronómicos de norte de Extremadura -2005-2006; y elaboración de comida de Navidad de la Cofradía Gastronómica Extremeña de 2.006.

-Publicación de recetas en “Mundo caza” y en la web de Carlos Arguiñano.

-Preparación de comidas a personalidades importantes de ámbito nacional e internacional (presidente Junta Extremadura, expresidentes del gobierno, ministros iberoamericanos de la vivienda,etc)

- Durante el mes de Agosto 2009 Jornadas Gastronómicas de cocina Italiana, Griega, Mexicana y Argentina

Aficiones, inquietudes

-Informática e internet nivel usuario avanzado

-Escritor