

PAU SAMARRA MATEU

Sabadell, Barcelona, España

Móvil: +34 684 099 876

Email: psamarramateu@gmail.com

RECORRIDO Y EXPERIENCIA POR EL MUNDO DE LA GASTRONOMIA

Técnico en control y calidad alimentaria en Embutidos Pont (J. Pont y Sucesores). Hostalets de Balanya. Barcelona

11/2022 - 08/2024

J. Pont y Sucesores es una gran empresa. Produce y distribuye todo tipo de embutidos y jamones. En ella trabajé como técnico en calidad y encargado de producción. Durante este periodo me formé y adquirí experiencia en control de calidad alimentaria a nivel de una gran empresa. Participé en la implementación de un software para la digitalización de varios procesos en la producción de jamón serrano.

<https://jpont.com/es>

Jefe de cocina y responsable de inventario y compras en Nasca Restaurant, Múnich, Alemania

07/2020 - 06/2022

Nasca Restaurant es un establecimiento que ofrece cocina peruana tradicional, valorado como uno de los 10 mejores restaurantes de la ciudad de Munich, Alemania.

Empecé trabajando de jefe de partida y al año terminé siendo el responsable de la cadena de producción, siendo el jefe de cocina y encargado de inventario y de compras.

A lo largo de años que trabajé en Nasca, crecí tanto profesional como personalmente. Aprendí de la gastronomía peruana, de sus técnicas culinarias, sus productos y sus platos más significativos. Dirigí y supervisé el trabajo de un equipo. Aprendí a comunicar de forma efectiva, asertiva y eficiente, así como labores propias de un jefe de cocina en la gestión de un equipo.

<https://nasca-restaurant.com>

Chef y gestor en Stedsans in The Woods, Bohult. Suecia

02/2019 - 11/2019

El hotel "Stedsans in The Woods" es una empresa situada al sur de Suecia que ofrece a sus clientes una experiencia basada en la *permacultura*, un conjunto de prácticas y formas de pensar con el objetivo de crear una producción agraria sostenible. La experiencia gastronómica se acompaña del alojamiento en cabañas de madera en medio del bosque. Toda la preparación se realiza a fuego de leña o a la brasa y es servida en el bosque. Alguno de sus productos, como huevos y hortalizas son de producción propia.

Por las dimensiones de la empresa realicé tareas de todo tipo: desde gestión de reservas; creación y desarrollo de platos; cocinero; jefe de sala; cosecha de hierbas silvestres y hortalizas; construcción y mantenimiento, tanto de la cocina como del propio hotel; cuidado del huerto, jardines y aves; etc.

<https://www.stedsans.org>

Cocinero en Quique Dacosta Restaurante, Denia, Alicante 04/2018 - 07/2018
Quique Dacosta es uno de los primeros chefs precursores y promotores de la cocina molecular en España, es el propietario del restaurante con 3 estrellas Michelin. Su cocina y filosofía defiende la naturaleza e intenta llevar a la mesa el entorno mediterráneo en el cual está inmerso. Trabajar en su equipo me permitió aprender a innovar a partir de la cocina tradicional, ampliando mi visión de la cocina mediterránea.
<https://www.quiquedacosta.es>

Cocinero en Manairó, Barcelona 05/2017 - 08/2017
Manairó era un restaurante de autor situado en el barrio del Eixample de Barcelona. Fue premiado con una estrella Michelin por sus menús degustación y su cocina catalana tradicional modernizada.

Cocinero en Casa Urola, Donostia, Guipúzcoa 05/2017 - 08/2017
El restaurante Casa Urola se encuentra en la Parte Vieja de la ciudad de San Sebastián, en Euskadi. Ofrece cocina tradicional "renovada" en la que la nobleza del producto se potencia con los aromas y sabores de la parrilla de carbón vegetal, su seña de identidad.
<https://casaurolajatetxea.es>

Camarero en diversos establecimientos

Durante mi formación en el Basque Culinary Center trabajé como camarero. Algunos establecimientos son:

- Chin Chin, San Sebastián. <https://chinchindonosti.com> 10/2016 - 07/2016
- Farga, Barcelona. <https://farga.com> 07/2016 - 09/2016
- Saltxipi, San Sebastián. <https://saltxipi.com> 2018

ESTUDIOS

Grado Universitario en Gastronomía y artes culinarias. Basque Culinary Center 2015-2019
(www.bculinary.com), Universidad de Mondragón. San Sebastián
Institución académica pionera a nivel mundial que tiene como fin la formación superior, la investigación, innovación y promoción de la gastronomía y la alimentación. El grado se caracteriza por aplicar un modelo de aprendizaje interdisciplinar y práctico, a la vez que se orienta a la empresa y a las competencias profesionales necesarias, a la innovación, vanguardia e industria.

Beca Erasmus + de Educación Superior 2018-2019
Obtenida a través de la Universidad de Mondragón, me permitió realizar las prácticas de 4º curso de grado en Stedsans in the Woods, Suecia.

Bachillerato y Educación Secundaria Obligatoria 2010-2015
Àgora Sant Cugat International School. Barcelona.

Diplomado en Biología, Bachillerato Intrernacional (IB) 2014
Àgora Sant Cugat International School

CONOCIMIENTOS Y APTITUDES

A lo largo de mi formación universitaria he adquirido preparación y experiencia en múltiples ámbitos de la gastronomía. Actualmente tengo conocimientos y aptitudes en relación al APPCC (Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos). Sé trabajar en una cocina profesional y conozco el funcionamiento de gran parte de la maquinaria y de los distintos procesos que se encuentran en ella. Mi experiencia reciente me ha proporcionado habilidades en la gestión de empresa y equipos humanos.

Tengo experiencia y conocimientos en diversos tipos de cocina: Tradicional española, catalana, vasca, peruana y nórdica, moderna o molecular. Conozco la cocción a fuego de leña y todo lo que su preparación comporta.

Tengo también práctica y conocimientos respecto al mundo de la sala y sumillería: trato al cliente, buena presencia, comunicación, conocimientos acerca del vino, protocolos de servicio, etc.

Dispongo también de conocimientos del mundo de la empresa y marketing enfocados a la gastronomía.

Me considero una persona trabajadora, humilde, con habilidades para el trabajo en equipo y con gran capacidad de aprendizaje y buena predisposición para enseñar. Soy también creativo, organizado y tengo una gran pasión por la gastronomía.

PROYECTOS Y EVENTOS REALIZADOS

“Cocinando con los chefs”. Basque Culinary Center. Encargado de cocina y sala. Chef invitado: Enrique Fleischmann.	2015
“Cocinando con los chefs”. Basque Culinary Center. Encargado de cocina y sala. Chef invitado. Dani Carnero.	2016
“Experimental: Culturas Gastronómicas” en Basque Culinary Center. Encargado de cocina e informe. https://www.facebook.com/bculinary/videos/10155994598465928/	2017
“Experimental Bereber” en Basque Culinary Center. Encargado de cocina. https://www.dropbox.com/s/70t3h2xxfjah0oj/Proyecto%20de%20Vanguardia.%20Bereberes.pdf?dl=0	2018
Proyecto de final de carrera (TFG): “Autoproducción eficiente de “mealworms” o gusanos de harina para una mejora en la calidad del huevo de gallina” en Stedsans in The Woods. https://www.dropbox.com/s/j74e79a9y5qxbv8/TFG%20Pau%20Samarra%20Mateu.pdf?dl=0	2019

CONFERENCIAS

- Gastronomika, San Sebastián, 2014 y 2018
- Asistencia a diversas conferencias en el Basque Culinary Center impartidas por grandes cocineros y cocineras, empresas influyentes relacionadas con la gastronomía de alrededor del mundo. Algunos de ellos son Juan Mari Arzak, Carme Ruscalleda, Ferrán Adrià, Matt Orlando, Leonor Espinosa, Joan Roca, Virgilio Martínez, Gastón Acurio, un gran número de bodegas de Galicia y Navarra así como empresas de carácter más innovador relacionado con la tecnología e industria.

IDIOMAS

- Catalán (lengua materna)
- Castellano (lengua materna)
- Inglés (B2)
- Alemán (A2)

OTROS

Conocimientos de informática: Word, Power Point, Excel y Programas de Gestión de Reservas.
Carnet de conducir coche B.