



## **CURRICULUM VITAE**

### **DATOS PERSONALES**

Nombre y Apellidos: Samuel Hernández Palmero  
Fecha de nacimiento: 18 de Septiembre de 1985  
Lugar de nacimiento: Santa Cruz de Tenerife  
DNI: 78852970T  
Teléfono: 608722335  
Estado Civil: Soltero  
Web: [www.chefsamuelhernandez.com](http://www.chefsamuelhernandez.com)  
Email: [info@chefsamuelhernandez.com](mailto:info@chefsamuelhernandez.com)

### **ESTUDIOS REALIZADOS**

ESO. Colegio Echeyde 2002  
ÍES. La Candelaria Técnico Grado Medio Cocina 2005

### **FORMACIÓN ADICIONAL**

- Curso de Cocina Canaria impartido por Rogelio Quintero CDTK Curso de Salsa y Fondo impartido por Rogelio Quintero CDTK
- Curso de Cocina Asiática impartido por Rogelio Quintero CDTK
- Curso de metodología didáctica (100 horas)

### **EXPERIENCIA LABORAL**

- Hotel Jardín Tropical Categoría 4 \* Superior. Prácticas en cocina Restaurante Las Rocas (Especialidad en Mariscos). Restaurante El Patio (Especialidad Cocina Internacional).2005
- Restaurante Centro Comercial El Corte Inglés S/C de Tenerife. Jefe de Partida (Especialidad en Cocina Internacional de Vanguardia) 2005- 2006
- Restaurante Los Naranjeros Cabo Blanco. Jefe de Cocina (Especialidad en Cocina Canaria Creativa) 2006-2008
- Restaurante Tasca El Lajar de Bello. Jefe de Cocina 2008-2011

-Hotel Bahía Del Duque. Segundo de cocina 2011-2012

- Grupo Compostelana. Chef Ejecutivo y Jefe de cocina del Restaurante Olympo 2012 -2015

- Grupo Venture. Chef de Cocina del Restaurante Char y Restaurante Lagarto Brasserie 2015 - Hasta hoy.

### **CURSOS FORMATIVOS.**

- Colaboración en cursos de formación con la empresa Gestiones Gastronómicas

### **CONGRESOS, PONENCIAS Y OTROS DATOS DE INTERÉS**

- Representante Oficial Tenerife Congreso Madrid Fusión - 2019.
- Representante Oficial Tenerife Congreso Madrid Fusión - 2018.
- Colaborador y embajador de la gastronomía de la Isla de Tenerife, Londres, Reino Unido, 2019.
- Colaborador y embajador de la gastronomía de la Isla de Tenerife , en, Hamburgo, Alemania, 2018.
- Elección entre los Diez mejores Jefes Jóvenes de Cocina de la provincia de Santa Cruz de Tenerife publicado por el periódico el Día 2015.
- Gran conocedor de la Gastronomía de las Islas Canarias.
- Capacitado y experimentado en manejar grandes grupos de trabajo.
- Mi experiencia personal y profesional me permite desarrollar eficientemente mecanismos de incremento productivo y mejoras económicas.
- Carnet de Conducir clase B y vehículo propio.