

# Carlos Gómez-Senent López

## Información personal

Nacionalidad: Española  
Fecha de nacimiento: 15/9/1967  
Lugar de nacimiento: Valencia, España  
Estado civil: Casado  
C/Tort 7  
San Antonio de Benageber  
46184-Valencia  
[carlos@lapaella.net](mailto:carlos@lapaella.net)

## Objetivo

Profesor o Formador de cocina. Asesoramientos profesionales de cocina

## Experiencia

*Restaurante D. Manuel, Valencia. 1989. 6 meses*

### **Ayudante de cocina.**

Restaurante de cocina francesa de unos 35 cubiertos.

Pese a tener la categoría de ayudante, estaba al cargo de las partidas de entremetier y repostería.

*El Corte Ingles, Valencia. 1990. 5 meses.*

### **Ayudante de cocina.**

Una gran cocina con más de 20 personas de plantilla y estructura de gran hotel.

3 comedores de diferente categoría más el de personal

Mis obligaciones eran las propias de un ayudante, limpiar, cortar, apoyar....

*Restaurante El Racó del Faro, Cullera, Valencia, 1990. dos meses*

Restaurante de 100 cubiertos en zona turística

### **Cocinero**

Realicé funciones de jefe de la partida de salsero

*Restaurante Bosqueda, Valencia. 10/1990 - 01/1992*

### **Cocinero, encargado de compras y pedidos**

Realicé funciones de jefe de cocina, me encargaba de todo lo referente a la cocina, compras, diseño de cartas y menús. Solo tenía dos ayudantes en la plantilla.

*Hotel Beleret Valencia. 1992. cuatro meses.*

### **Cocinero**

Pequeño hotel familiar, donde hacía un poco de todo, el propietario estaba al cargo de la cocina.

*Cafetería Ágora* Universidad Politécnica de Valencia. 03/1992 - 11/1998

**Jefe de Cocina y compras.**

Restaurante y cafetería universitaria, entre 200 y 400 comidas en autoservicio, 1000 bocadillos, comedor para profesores, brigada de cocina formada por 12 personas. Servicio de catering a escuelas y departamentos universitarios. Mis funciones eran las propias de un jefe de cocina, siendo también encargado de compras y pedidos.

*Restaurante La Piscina* Urb. Mareny Blau, Sueca Valencia. 03/1993 - 09/1998

**Jefe de cocina y compras**

Restaurante turístico en la playa, arroces, menús, carta sencilla y tapas. Brigada de cocina de 8 personas realicé las funciones propias de un jefe de cocina, siendo también encargado de compras y pedidos. Este puesto lo compaginaba con el de la universidad, al pertenecer ambos negocios a la misma empresa, en invierno desarrollaba mi trabajo en la cafetería de la universidad y en verano y temporadas vacacionales en el restaurante de playa.

*Restaurante El Ensanche*, Valencia. 10/1998 - 10/2004

**Jefe de cocina y compras**

Restaurante de 60 cubiertos a la carta, y 80 en banquete, menús. Cocina mediterránea y creativa, brigada de cocina de 5 personas. Desarrollé funciones propias de jefe de cocina, siendo también encargado de compras y pedidos. Este restaurante estuvo incluido en la guía Michelin.

*Real Sociedad Valenciana de Agricultura*. 05/2000 - 07/2003

**Jefe de cocina, jefe de catering y compras**

Restaurante con salones de banquetes, 220 cubiertos en varios salones, menús y carta. Buffet los festivos. Brigada de cocina entre 5 y 15 personas en función del volumen de trabajo. Desarrollé funciones propias de chef ejecutivo, supervisando y coordinando personal, compras y pedidos de varias cocinas simultáneamente.

*Cementos La Unión*. 10/2004 – 6/2006

**Jefe de Cocina y compras.**

Restaurante privado para directivos. Preparación de almuerzos y comidas para 10-20 comensales, alta cocina, menús degustación.

*T.F.I.L. Cocina. Fundación de la ciudad de valencia del pacto por el empleo*. 07/2006 09/2006

**Formador ocupacional**

Taller de cocina para inserción de mujeres en el mundo laboral, 300 horas.

*Curso de cocina para inmigrantes. E.S.Y.C.U.* 10/2006 – 12/2006

**Formador**

Taller de cocina para inmigrantes, impartido en la escuela de cocina **Altaviana**. 150 horas.

*Taller de cocina a la miel* 2/2007

**Formador. Demostración**

Jornada de cocina con miel para **Grupo de acción local valle Ayora Cofrentes**.

*Taller de arroces*. 3/2007 5/2007 7/2007 9/2007

**Formador. Demostrativo interactivo para estudiantes de USA.**

Organizado por la escuela de cocina **Altaviana**.

*Curso teórico práctico de hostelería sanitaria*. 3/2007

**Formador. Demostrativo interactivo**

Organizado por la escuela de cocina **Altaviana**.

*Curso de cocina de verano para aficionados 5/2007*

**Formador. Demostrativo interactivo**

Organizado por la escuela de cocina **Altaviana**.

*Hotel Ciscar. Picanya. (Valencia) 5/2007, y actualmente*

**Asesoramiento para banquetes**

Propuesta nuevos platos, organización de la cocina, fichas técnicas, costes, formación del personal.

*Arrocería La Paella Valenciana. San José (Almería) 6/2007*

**Asesoramiento**

Propuesta carta, organización de la cocina y apertura del local, fichas técnicas, costes, formación del personal.

*Taberna La Bodeguita. Rocafort. (Valencia) 7/2007*

**Asesoramiento**

Rediseño de carta, organización de la cocina, fichas técnicas, costes, formación del personal

*Taller de arroces. 9/2007*

**Formador. Demostrativo interactivo para prensa y radio alemanas.**

Organizado por la escuela de cocina **Altaviana**.

*Curso teórico práctico de hostelería sanitaria. 9/2007*

**Formador. Demostrativo interactivo**

Organizado por la escuela de cocina **Altaviana**.

*Taller de arroces, nuevas tendencias. 10/2007*

**Formador. Demostrativo.**

Organizado en L Hemisferic por la Ciudad de las artes y las ciencias. 3 horas

*Taller de arroces valencianos y nuevas tendencias 10/2007*

**Formador. Demostrativo**

Organizado por el CDT e impartido en colaboración con Santos Ruiz, ingeniero agrónomo de la D.O. arroz de Valencia. 9 horas

*Curso de arroces valencianos y nuevas tendencias 10/2007*

**Formador. Demostrativo interactivo**

Organizado por la escuela de cocina **Altaviana**.

*Colaborador de la Consellería de Turismo, desde 2006, organización de eventos y acciones promocionales para la Generalitat Valenciana, en varias ciudades españolas y en ferias como Fitur en Madrid. Elaboración de paellas de 100 raciones.*

*Cóctel de inauguración de la Casa de Valencia en Dallas, USA. Jornadas gastronómicas en el restaurante español Sangria Tapas y Bar. 11/2008*

*Cursos de iniciación a la cocina 10-2008 al 2-2011*

**Formador**

Organizado por la escuela de cocina **Eneldo**. También he impartido varios cursos de arroces y nuevas técnicas de cocina.

*INVATUR*

**Colaborador**

Colaboro en el laboratorio de investigaciones tecnológicas creado por el INVATUR., dirigido por el departamento de tecnología de los alimentos de la UPV.

*Curso de nuevas tecnologías culinarias 2-2011*

**Co-formador**

Organizado por el CDT de Valencia e impartido por el departamento de tecnología de los alimentos de la UPV. Ciencia aplicada a la cocina, nuevas técnicas y maquinaria. Gelificantes, emulsiones, esferificaciones, microfiltraciones, agitación, uso y aplicaciones del rotovapor y el gastrovac en la cocina moderna. Uso y aplicaciones del nitrógeno líquido en la cocina. 9 h.

*Taller de arroces valencianos y nuevas tendencias 3/2011*

**Formador. Demostrativo**

Organizado por el CDT e impartido en colaboración con Santos Ruiz, ingeniero agrónomo de la D.O. arroz de Valencia. 9 horas

*Cursos de cocina para profesionales 10-2012/ 10 /2013*

**Formador**

Cursos de perfeccionamiento para profesionales impartidos en la escuela de cocina **Eneldo**. 30 horas cada curso

*Aplicaciones del Nitrógeno Líquido en la cocina*

**Formador. Demostrativo**

Curso de formación continua impartido en el CDT de Valencia 8 horas.

*Curso de pasta y cocina italiana 6-2013*

**Formador. Demostrativo**

Curso de formación continua de 9 horas impartido en el CDT de Valencia

**Trabajo actual**

*C.D.T. Valencia, desde 10/2006*

**Formador ocupacional**

Cursos de formación ocupacional de cocina del Servef impartidos por el CDT para la obtención del Certificado Europeo de Profesionalidad. Consellería de Turismo. Más de 10.000 horas de clase impartidas.

*Universidad Cardenal Herrera CEU San Pablo*

**Profesor**

Profesor de Tecnología culinaria en el grado doble Farmacia-Dietética y Nutrición.

*Restaurante Lapaella.net, desde 9/2015*

**Gerente-chef ejecutivo**

Restaurante Lapaella.net. Situado en un hotel de Valencia. Buffet de desayunos, almuerzos, menú del día arrocera, gastrobar y salones para banquetes con capacidad para 300 comensales

**Educación**

**BUP** Colegio del Pilar, I.B. Luis Vives, IB Mixto n9

**Formación Profesional. Hostelería. Técnico Superior.**

*I.F.P. Camino de Santiago; Sto. Domingo de la Calzada, La Rioja*

Curso de Informática, Windows, Msdos, Word. Academia Tenfor, Valencia 1995

Curso de técnicas de envasado y cocina al vacío. Escuela de Hostelería de Barcelona 1996

Distintos cursos de pastelería y panadería en la escuela de Panadería y Pastelería de Mislata 1995

Curso intensivo de 3 días de cocina creativa, impartido por Ferrán Adriá, El Bulli. 1995

Conocimiento medio de inglés

Curso de formador de formadores SERVEF 2006

Valenciano, nivel elemental.

Distintos cursos para profesionales en cocina y repostería impartidos por los mejores chef del momento. Mi trabajo como formador en el CDT me permite actualizar constantemente mis conocimientos culinarios.

## Intereses

Lectura. Pesca; soy el editor de [www.lapaella.net](http://www.lapaella.net). La gastronomía en general.

## Comentarios

Pertenezco al mundo de hostelería desde los 19 años. Gran parte de mi vida laboral ha transcurrido como autónomo, gestionando negocios propios. Algunas temporadas he organizado y coordinado hasta tres cocinas a la vez con equipos de entre 2 y 20 personas. Tengo amplia experiencia en preparación, coordinación y venta de banquetes y servicios de catering hasta 350 comensales y logré, que el restaurante El Ensanche figurara en la guía Michelin.

También poseo una amplia experiencia y conocimientos en cocina tradicional valenciana especialmente en cocina del arroz, así como en las nuevas tecnologías culinarias, cocina creativa, de autor o adaptada, cocina tradicional, repostería, buffets y en general de la mayoría de las áreas que conforman el departamento de cocina. Dispongo de una amplia experiencia en gestión de compras, personal y proveedores. Me encanta cocinar e investigar nuevas técnicas y nuevas elaboraciones. Intento estar continuamente actualizado en las nuevas tendencias y técnicas.

Desde Julio del 2006 me dedico, como autónomo, a la formación, talleres, demostraciones, cursos de cocina y al asesoramiento para hostelería.

Desde 2015 soy el gerente y chef ejecutivo del área de restauración de un hotel de 3 estrellas donde he creado el espacio, Restaurante Lapaella.net, arrocería.