



**LUIS ANTONIO  
RODRÍGUEZ LOZANO**  
CHEF EJECUTIVO



1994 - 1996: Restaurante Costa Dorada

**Ayudante de cocina.**

Estuvo involucrado en todo lo relacionado con la producción de las áreas de cocina fría, ensaladas, entradas y postres.

1996 - 1999: Restaurante la Poblana Nueva.

**Chef.**

Encargado de cocina tipo mexicana, así como sugerencias del chef. De igual manera, fue encargado de personal y del área de producción de platillos, así como las sugerencias y limpieza del área.

1999 - 2000: Hotel el Cid. Restaurante El Royal.

**Cocinero B.**

Brindó ayuda al chef para montar el buffet de desayuno, producción de desayunos a la carta y servicio. También colaboró en el montaje de la línea de comida y preparación de producción y servicio de eventos para desayunos y comidas.

2000 - 2011: Hotel Presidente Intercontinental. Restaurante Au Pied de Cochon.

**Chef de Partie Senior.**

Encargado del área de la cocina fría y del personal. Encargado de supervisar las tareas de los cocineros, la producción y preparación de los platillos, servicio a la hora de la comida y eventos.

Aquí también se encargó de revisar los pedidos de la mercancía, las verduras y los lácteos. Cuando fue necesario, cubrió a los subchef en las comidas de línea, mientras supervisaba parrilla, pescados y pastelería.

**Chef de Cocina Chimenea.**

Encargado de toda la cocina, así como del personal a cargo y de todo lo relacionado con pedidos y trabajo dentro de la cocina.

2011 - 2012: Restaurante Piazza Navona.

**Encargado de cocina caliente.**

Estaba a cargo de la producción del mise on place de los platillos. Colaboró con todo el equipo de cocina en la elaboración de los mismos, revisando la calidad de los alimentos y organizando responsabilidades a los compañeros de trabajo durante los eventos del restaurante.

2012 - 2014: Hotel St. Regis. Restaurante Diana.

**Diana and The Grande Terrace Head Chef.**

Encargado del personal y la administración del restaurante. Así mismo, organizaba las tareas para el staff durante la realización de menús, eventos, pedidos, horarios, platillos y recetas.

2015 - Restaurante ALMARA.

**Chef Ejecutivo.**

Encargado de los aspectos administrativos y operativos de la cocina ALMARA.

## PREMIOS RECIBIDOS

- Diploma por haber tenido una capacitación en empresas turísticas.
- Diplomado por la Asociación de Maestros Cocineros de Francia.
- Publicación de una receta en el libro Recetas de Ocasión de Nestlé.
- Primer lugar en el Gran Concurso Culinario Azteca en Abastur, 2008.
- Sexto lugar en el Gran Concurso Latinoamericano Azteca en Abastur, 2009.
- Participación en el concurso Trophee Passion en París, Francia, 2014.
- Segundo lugar en el concurso Catering Cup, 2016.
- Posicionar a ALMARA en el tercer lugar de México en La Liste, 2017.



almara.rest

Varsovia esq. Hamburgo. Col. Juárez. Ciudad de México • Reserva al tel: (55) 5230.1766

Precios expresados en moneda nacional (incluye impuesto y servicio). Aplican restricciones.