

JAVIER CAAMAÑO MARQUÍNEZ

Operaciones de Restauración e Industria Alimentaria | IA aplicada, automatización y mejora de procesos

Santa Cruz de Tenerife · [linkedin.com/in/javier-caamaño-marquínez](https://www.linkedin.com/in/javier-caamaño-marquínez)

Disponibilidad: Canarias · Remoto / híbrido · Carné de conducir y vehículo propio

PERFIL

Diez años de experiencia profesional en restauración e industria alimentaria, con casi siete años en puestos de liderazgo de cocinas y equipos. He trabajado en España, Francia y Arabia Saudí, coordinado equipos de hasta 12 personas, gestionado producciones diarias de hasta 200 comensales y llevado mi propio restaurante con responsabilidad sobre la cuenta de resultados. Mi base es la operación real: food cost, escandallos, mermas, inventario, compras, proveedores, turnos, productividad y APPCC.

En 2026 completé un Máster en Inteligencia Artificial (240 h) y estoy ampliando mi perfil hacia IA aplicada, automatización y análisis de procesos. Mi nivel técnico está en desarrollo: trabajo con LLMs y herramientas de automatización y prototipado asistido por IA, mientras continúo formándome en Python. Busco posiciones de operaciones, mejora continua, digitalización o IA aplicada en restauración, colectividades e industria alimentaria, donde pueda combinar criterio operativo con tecnología útil y aplicable al trabajo diario.

COMPETENCIAS

Operaciones y gestión: Liderazgo de equipos de cocina · Escandallos y control de food cost · Control de mermas y desperdicio alimentario · Presupuestos, compras e inventario · Negociación con proveedores · APPCC y seguridad alimentaria · Diseño de menús y fichas técnicas · Planificación de turnos y productividad · Atención al cliente

Datos y mejora de procesos: LLMs aplicados a la gestión (ChatGPT, Claude) · Automatización no-code/low-code con Make, n8n y Zapier (nivel inicial) · Excel avanzado · Python (nivel inicial, en formación) · Prototipado asistido por IA · KPIs operativos: food cost, merma, ticket medio, rotación, productividad e inventario · Digitalización de procesos · Formación básica a usuarios no técnicos en uso de LLMs

EXPERIENCIA PROFESIONAL

Ayudante de Pastelería — Pastelería Doña Laura · Tenerife

03/2025 – Actualidad

- Producción diaria de obrador en volúmenes de hasta 1.000 postres y entre 50 y 100 tartas, además de las elaboraciones de cocina preelaborada.
- Elaboración y acabado de pastelería y panadería dentro de los tiempos y estándares de cada turno.
- Cumplimiento de los registros de higiene y seguridad alimentaria (APPCC) en un entorno de producción continua.

Atención al cliente y venta — Toy Stand y Grupo Dinosol · Tenerife

11/2024 – 03/2025

Contratos de campaña

- Atención y asesoramiento en punto de venta, gestión de caja y TPV.
- Reposición y control de stock en tienda.

Cocinero — Eventos y catering — Diversos operadores · Tenerife y Galicia

2023 – 11/2024

Servicios como extra

- Adaptación rápida a brigadas y cocinas distintas en cada servicio, con cartas, ritmos y estándares diferentes.
- Producción para eventos de hasta 600 comensales, con toda la carga concentrada en franjas de servicio muy cortas.

Jefe de Partida con funciones de Jefe de Cocina — Hotel Taburiente · Santa Cruz de Tenerife

2022 – 2023

Durante el contrato asumí funciones de Jefe de Cocina como máxima responsabilidad de cocina presente en el centro.

- Coordinación del personal de cocina: organización de turnos, reparto de partidas y seguimiento del servicio diario.
- Diseño de menús y escandallos, con seguimiento de food cost y coste de materia prima sobre venta.
- Gestión de proveedores y control de calidad e higiene bajo protocolo APPCC.

Jefe de Cocina — Restaurante Baobab · Galicia

2020 – 2022

- Coordinación de la producción y de un equipo de 10 a 12 personas entre cocina y sala, con autonomía sobre organización y estándares.

- Control de inventario y del presupuesto de compras; negociación y seguimiento de proveedores.
- Ajuste de carta y escandallos en función del coste de materia prima y de la rotación de platos.

Jefe de Cocina — Restaurante Mar da Vila · Galicia

2020

- Definición de la oferta gastronómica y puesta en marcha de la cocina.

Cocinero — Hoteles de 4 y 5 estrellas · España

2018 – 2020

Hotel AC Baqueira 5 estrellas (Marriott) · Ibiza Gran Hotel 5 estrellas GL · Hotel AC Palacio del Carmen (Marriott) · Hotel OCA Puerta del Camino 4 estrellas

- Producción en cocinas de alta ocupación, con picos de temporada y volúmenes sostenidos.
- Mise en place, control de calidad y estandarización en la presentación de platos.
- Apoyo en la gestión de inventario y en el cumplimiento de las normas de higiene.

Jefe de Cocina — Mondragon Muhayil College of Excellence · Arabia Saudí

2015 – 2018

Cocina de un centro de formación profesional

- Producción de menús diarios para hasta 200 comensales, además del servicio de los eventos del centro.
- Gestión de proveedores, elaboración de menús y escandallos, y dirección del equipo de cocina.
- Responsabilidad sobre limpieza y seguridad alimentaria en un marco normativo y cultural distinto, con el inglés como lengua vehicular.
- Impartición de talleres de cocina y repostería para grupos de unos diez alumnos, como actividad complementaria al programa del centro.

Cocinero — Restaurante Le Cours des Lices · Rennes, Francia

2015

- Partida y mise en place en el servicio diario de un restaurante francés.

Propietario y Gerente — Restaurante O Caldeirón · Santiago de Compostela

2012 – 2013

- Gestión integral del negocio con cuenta de resultados propia: cocina, sala, equipo de hasta 3 personas, proveedores y tesorería.
- Definición de la carta y de la política de precios a partir de escandallos y de un coste objetivo de materia prima.
- Contratación y organización del equipo; decisiones de compra, inversión y acción comercial.

FORMACIÓN

Máster en Inteligencia Artificial — BIG School · Universidad Isabel I

06/2026 – 08/2026 · 240 horas

Certificación de BIG School expedida el 26/08/2026. Título de la Universidad Isabel I en proceso de expedición.

- IA generativa, automatización de procesos y análisis de datos aplicados a gestión y mejora de procesos.

Técnico Superior en Dirección de Cocina — CFP Compostela · Santiago de Compostela

2013 – 2015

Máster en Cocina Tailandesa — Blue Elephant Cooking School · Bangkok

2017

IDIOMAS

Español — Nativo · Gallego — Nativo · Inglés — B2, First Certificate (Cambridge) · Francés — B1, DELF (Alliance Française) · Árabe — Básico

OTROS DATOS

Carné de manipulador de alimentos · Carné de conducir B y vehículo propio · Experiencia internacional en España, Francia y Arabia Saudí, con más de 15 países visitados