ALBERTO LLUCH CÓCERA

CHEF EJECUTIVO / DIRECTOR DE RESTAURANTE



"Me motiva crear experiencias honestas a través de la cocina, trabajar con producto de calidad y rodearme de personas comprometidas. Creo en el respeto, la constancia y el trabajo bien hecho como base de todo proyecto sólido."

DATOS PERSONALES

Nombre:
Alberto Lluch Cócera

Fecha de nacimiento:
29/04/1986

Domicilio:
Puerto de Sagunto

C.P.:
46520

Provincia:
Valencia

País:
España

CONTACTO

636 65 77 72

albertolluchcocera@gmail.com

Puerto de Sagunto,
Valencia (46520)

IDIOMAS

Español	Nativo
Inglés	Nivel alto
Valenciano	Nivel alto

PERFIL PROFESIONAL

Chef Ejecutivo y Director de restaurante con más de 15 años liderando cocinas de alta gama, hoteles de 5 estrellas y restaurantes de renombre internacional. Especializado en la conceptualización gastronómica, gestión de costes (*food cost*), liderazgo de equipos multidisciplinares y estandarización de procesos de calidad. Trayectoria forjada en algunos de los mejores restaurantes del mundo (El Celler de Can Roca, El Bullihotel) y en la exigente hotelería de lujo de Londres y Valencia.

ESTUDIOS REALIZADOS

- **Grado Medio:** Técnico en cocina en I.E.S. Costa Azahar (Castellón).
- **Educación Secundaria Obligatoria:** I.E.S. Eduardo Merello (Puerto de Sagunto, Valencia).

EXPERIENCIA PROFESIONAL

RESTAURANTE BALANDRET (Valencia) — Marzo 2021 – Noviembre 2025
Director del restaurante

- Regreso para liderar de nuevo la cocina y asumir también la dirección de sala.
- Supervisión integral de la experiencia del cliente, coordinando cocina y sala para un servicio impecable.
- Gestión de equipos, formación y mejora continua de procesos.

MYR HOTELS (Valencia) — Julio 2019 – Julio 2020
Jefe de Cocina Ejecutivo

- Dirección gastronómica integral de tres activos premium del grupo: Rincón del Mercado, Café Madrid y La Perfumería (5 estrellas).
- Diseño de cartas, escandallos y gestión de proveedores.
- Liderazgo y formación de brigadas en los tres establecimientos.

RESTAURANTE BALANDRET (Valencia) — Enero 2015 – Marzo 2019
Jefe de Cocina Ejecutivo

- Responsable absoluto de la propuesta culinaria.
- Control de costes, optimización de tiempos de servicio y gestión eficiente de stock y mermas.
- Negociación con proveedores y menús estacionales basados en producto local.

SALONES ALAMEDA PALACE (Valencia) — Noviembre 2011 – Septiembre 2014
Jefe de Cocina Ejecutivo

- Dirección culinaria en eventos de gran envergadura (banquetes, bodas y eventos corporativos).
- Planificación logística integral y gestión de equipos para servicios simultáneos de alta complejidad.

EXPERIENCIA EN ALTA COCINA E INTERNACIONAL

Hotel Ritz (Londres)
Cocinero (18 meses)

Rules Restaurant (Londres)
Cocinero (8 meses)

Cambio de tercio (Londres)
Cocinero (7 meses)

El Celler de Can Roca (Girona)
Stagier (4 meses)

Hotel Hacienda de Benazuza El Bullihotel (Sevilla)
Stagier (1 mes)

Restaurante Ca'Sento (Valencia)
Cocinero (7 meses)

Restaurante Tagomago (Puerto de Sagunto, Valencia)
Cocinero (15 meses)

Restaurante Mirador Ferrecaril 1980 (Sagunto, Valencia)
Cocinero (12 meses)

Restaurante Mar Blau (Canet d'en Berenguer)
Ayudante de cocina (5 meses)

Bar Pepita S.L. (Sagunto)
Camarero (Temporada estival 2003 y 2004)