



# Marcos Torrealba

COCINERO

Málaga, España | m.torrealba@gmail.com | +34 658 214 793 | linkedin.com/in/marcosTorrealba

## PERFIL

Cocinero con siete años de experiencia en cocina mediterránea y de autor. He trabajado en restaurantes de hasta 1 estrella Michelin sirviendo una media de 90 cubiertos por servicio. Especializado en partida de pescados y arroces. Experiencia en gestión de escandallos, pedidos a proveedores y formación de cocineros de línea.

## EDUCACIÓN

### Técnico Superior en Dirección de Cocina (FP Grado Superior) in Dirección de Cocina

Escuela de Hostelería La Cónsula, Málaga  
Sept 2015 – Jun 2017

## HABILIDADES

- Cocina mediterránea y de autor
- Arroces y fideuás
- Cocción a baja temperatura (sous vide)
- Gestión de escandallos y food cost
- Pedidos a proveedores y control de stock
- APPCC y seguridad alimentaria
- Repostería y pastelería
- Emplatado y presentación
- Cocina al vacío y fermentación
- Planificación de cartas de temporada

## IDIOMAS

- Castellano (nativo)
- Inglés (B1)

## REFERENCIAS

### José Carlos García

Chef Ejecutivo y Propietario,  
Restaurante José Carlos García  
info@restaurantejcg.com, +34 952 003 588

### Fernando Villasclaras

Jefe de Cocina, Parador de Málaga Gibralfaro  
f.villasclaras@parador.es, +34 952 221 902

## EXPERIENCIA

**Jefe de Partida (pescados y arroces)**, Restaurante José Carlos García, Málaga *Ene 2022 – Presente*  
Jefe de partida en restaurante con 1 estrella Michelin ubicado en el Puerto de Málaga.

- Responsable de la partida de pescados y arroces con producción diaria de **35-40 platos** por servicio
- Gestión de escandallos y costes de materia prima — mantenimiento del food cost en el **28%**
- Formación de **4 cocineros de línea** en técnicas de cocción a baja temperatura y emulsiones
- Desarrollo de **6 platos nuevos** para la carta de temporada primavera-verano 2025

**Cocinero de Línea**, Restaurante El Lago — Marbella, Marbella *Jun 2019 – Dic 2021*  
Cocinero en restaurante con 1 estrella Michelin en la urbanización Elviria (Marbella).

- Rotación por partidas de entrantes fríos, calientes y guarniciones con servicio de **70 cubiertos** por noche
- Preparación de **mise en place para menú degustación de 8 pases**
- Colaboración en la obtención de la **1 estrella Michelin** en la guía 2020

**Ayudante de Cocina**, Parador de Málaga Gibralfaro, Málaga *Sept 2017 – May 2019*  
Ayudante de cocina en el restaurante del Parador con vistas a la bahía de Málaga.

- Preparación diaria de **mise en place** para servicio de comida y cena (90 cubiertos)
- Elaboración de **postres y repostería** del menú del día y carta
- Asistencia en la organización de **18 banquetes** de hasta 200 comensales

## CERTIFICACIONES

**Carnet de Manipulador de Alimentos (alto riesgo)**, Junta de Andalucía — Consejería de Salud *Jun 2017*

**Curso de Alérgenos y Seguridad Alimentaria (40 horas)**, AENOR *Ene 2020 – Mar 2020*

**Certificado de Prevención de Riesgos Laborales en Hostelería (60 horas)**, Fundación Laboral de Hostelería *Sept 2019 – Dic 2019*

## PROYECTOS

**Carta de temporada primavera-verano — José Carlos García** *Ene 2024 – Abr 2024*  
Desarrollo de nuevos platos de pescado y arroz para la carta de temporada del restaurante.

- Creación de **6 nuevas elaboraciones** con producto de lonja de Málaga
- Pruebas de **14 recetas** con análisis de coste, presentación y viabilidad en servicio
- El plato de arroz caldoso de carabinero se convirtió en el **más vendido de la temporada** con 18 raciones diarias

**Jornadas gastronómicas del Parador — Cocina malagueña** *Oct 2018 – Nov 2018*  
Colaboración en la organización de jornadas temáticas de cocina tradicional malagueña.

- Elaboración de **8 platos tradicionales** revisados con técnicas actuales
- Servicio para **340 comensales** durante 4 semanas de jornadas

## ACTIVIDADES EXTRACURRICULARES

**Colaborador — Cocina solidaria Bancosol Málaga** *Ene 2021*  
Preparación de comidas solidarias un sábado al mes para personas sin hogar. Elaboración de menús para 80 comensales con excedentes donados por restaurantes de la zona.

**Participante — Concurso de arroces Costa del Sol** *Jun 2023 – Jun 2023*  
Segundo premio en la categoría de arroz caldoso con mi receta de arroz de galeras y azafrán de La Mancha. 24 participantes de toda Andalucía.