

Sigurður Pálsson

MATREIÐSLUMAÐUR

REYNSLA

Sous chef, Dill Restaurant, Reykjavík

Apr 2021 – Nú

- Sé um dagleg eldhúsrekstri og þróun matseðils í norrænu eldhúsi með Michelin-þátttöku
- Stýri eldhúslíðinu á 12 manns og ber ábyrgð á þjálfun nýjum matreiðslumönnum
- Þróaði árstíðabundinn matseðil með 30+ íslenskum hráefnum

Chef de partie, Hótel Rangá, Hella

May 2017 – Nú

- Vann í 5-stjörnu hótelkitchen með áherslu á íslenskar hráefni og sjávarrétti

Unglingskokkur, Íslenski barinn, Reykjavík

Apr 2011 – Sept 2015

- Þjálfaðist í hefðbundnum íslenskum réttum og nýrri Norður-Atlantshafseldamennsku
- Sá um undirbúning hráefna og kaldur ráðinn á hlaðborð

VOTTANIR

Fagmaður í matreiðslu – sveinspróf, Tækniskólinn / Iðan fræðs-
lumiðstöð Jun 2015 – Jun 2015

HACCP – Matvælaöryggi í veitingaþjónustu, Matvælastofnun Mar 2020 – Mar 2020

VERKEFNI

Nýr matseðill – Árstíðabundið íslenskt eldhús

Mar 2023 – Aug 2023

Hannaði og innleiddi fulla árstíðabundna matseðilsbreytingu á Restaurant Reykjavík sem notaði 80% innlent hráefni. Fékk 4.7/5 meðaleinkunn á Tripadvisor á meðan seðillinn var í gildi.

UTAN SKÓLA ATHÖFN

Kokkafélagi Íslands – félagi

Jan 2015

Tekur þátt í árlegum matarmenningarfestivöllum og þjálfarnar yngri kokkum í sveinsnámskeiðum.

SNIÐ

Löggiltur matreiðslumaður með tíu ára reynslu í íslenskum og evrópskum eldhúsum. Sérfræðipækking í norrænum mat, sjávarréttum og nútímalegri matargerð. Reynsla af fimm stjörnu gistihúsum og ristörö á íslensku Michelin borðinu.

MENNTUN

Sveinspróf – matreiðsla

Tækniskólinn, Reykjavík

Sept 2013 – Jun 2017

FÆRNI

- Norræn matargerð
- Sjávarréttir
- Matseðilsþróun
- HACCP
- Eldhússtjórnun
- Þjálfun starfsfólks

TUNGUMÁL

- Íslenska
- Enska

MEÐMÆLI

Gunnar Steingrímsson

Yfirkokkur, Restaurant Reykjavík, gunnar.steingrimsson@restaurantreykjavik.is, +354 552 3030

TENGILIÐAUPPLÝSINGAR

Reykjavík, Ísland

sigurdur.palsson@gmail.com

+354 879 5541