

Nombre y Apellidos: **DAVID LÓPEZ CARREÑO** /// Fecha de nacimiento: 21 DE ABRIL DE 1982
Lugar de nacimiento: HELLÍN (ALBACETE) /// DNI: 53145960 K /// Teléfono: 670692397
Email: info.davidlopez@gmail.com www.davidlopezcocinero.com



FORMACIÓN

CURSO DE FORMACIÓN DE FORMADORES

C.C.T MURCIA
2013

PRUEBA DE ACCESO A CICLO SUPERIOR APROBADA EN ALMERÍA 2009

CURSO DE COSTES Y ESCANDALLOS.

C.C.T. MURCIA.
2007

CURSO DE RECICLAJE CON RAFA MORALES (DISCÍPULO DE FERRÁ ADRIÁ).

C.D.T. ALICANTE.
2003

CURSO DE RECICLAJE CON JORDI BUTRÓN (ESCUELA ESPAI SUCRE, BARCELONA).

C.D.T. ALICANTE.
2003

CURSO DE RECICLAJE CON MARIO SANDOVAL (RESTAURANTE COQUE, MADRID).

C.D.T. ALICANTE.
2003

CURSO DE COCINERO.

C.D.T. ALICANTE. 1050 HORAS.
2002-2003

CURSO DE RECETAS BÁSICAS TRADICIONALES.

RESTAURANTE EMILIO. HELLÍN (ALBACETE).
2001

CURSO DE INICIACIÓN A LA COCINA.

RESTAURANTE LA CASETA. HELLÍN (ALBACETE).
1998

CERTIFICADO DE GRADUADO ESCOLAR EN COLEGIO PÚBLICO MARTÍNEZ PARRAS (HELLÍN)

EXPERIENCIA PROFESIONAL

PROFESOR DOCENTE DE LOS CERTIFICADOS DE PROFESIONALIDAD DE NIVEL 2 Y 1 EN EL C.C.T. MURCIA DESDE EL AÑO 2010
ACTUALIDAD.

PROFESOR DOCENTE DE DOS ASIGNATURAS EN EL GRADO DE GASTRONOMÍA DE LA UCAM EN LOS AÑOS 2013-14 Y 2014-15

ASESOR GASTRONÓMICO DEL GRUPO EMPRESARIAL LAS FLORES QUALITY TAPAS.
JULIO 2012- ACTUALIDAD.

ASESOR GASTRONÓMICO DEL BAR- RESTAURANTE “LA TROPICAL” (LOS ALCÁZARES)
ACTUALIDAD.

ASESOR GASTRONÓMICO EN LA EMPRESA FRIPOZO
ABRIL- JULIO 2013

PONENTE EN EL EVENTO SOLIDARIO “GASTROTEA” JUNTO A ANDONI LUIS ADÚRIZ, PABLO GONZALEZ Y CAYETANO GÓMEZ.

PONENTE EN EL CONGRESO NACIONAL “MURCIA GASTRONÓMICA”
NOVIEMBRE 2012, 2013, 2014, 2015

FORMADOR EN CURSOS CORTOS DE COCINA PROFESIONAL.
CURSOS: POSTRES PARA RESTAURANTES, GUIOS MARINEROS, ALGAS, SETAS SILVESTRES
C.C.T. MURCIA.

DOCENTE EN CURSO DE TAPAS PARA CAMAREROS.
C.C.T. MURCIA.
DEL 31 DE MAYO AL 2 DE JUNIO DE 2011.

MIEMBRO DEL JURADO DEL CERTAMEN CREAJOVEN 2010-2011- 2014 Y 2015.
DISCIPLINA GASTRONOMÍA. MURCIA.
19-05-2011

PONENTE EN JORNADAS “COCINA E INVESTIGACIÓN” CON SOSO FACTORY.
16-05-2011

CINCO AÑOS COMO CHEF DE LAS JORNADAS MICOLÓGICAS.

RESTAURANTE “EL VINAGRERO”. LA UNIÓN. MURCIA.
6/7-05-2011

STAGE EN EL RESTAURANTE “CALIMA” CON DANI GARCIA

2 ESTRELLAS MICHELÍN (MARBELLA)

VERANO 2011

STAGE EN RESTAURANTE “OLEO” CON VICENTE PATIÑO

CORTO PERIODO DE TRES SEMANAS EN 2011 PARA CONOCER SU COCINA

STAGE EN EL RESTAURANTE “LA CABAÑA” CON PABLO GONZÁLEZ.

1 ESTRELLA MICHELÍN. PALMAR (MURCIA)
MARZO Y ABRIL DE 2011

PONECIA “SETAS Y ALGAS”.

C.C.T. MURCIA.
28-02-2011

DOCENTE CURSO “MENÚS NAVIDEÑOS”.

C.C.T. MURCIA.

2010

DOCENTE CURSO “GUISOS DE LA REGIÓN”.

JORNADAS DE PUERTAS ABIERTAS. C.C.T. MURCIA

2010

DOCENTE CURSO “PINTXOS, TAPAS Y MONTADITOS”.

C.C.T. MURCIA.

2010

LA GRAN TABERNA.

RESTAURANTE EMBLEMÁTICO DE LA REGIÓN DE MURCIA REGENTADO POR ANTONIO RODRIGUEZ (PRESIDENTE DE EUROTOQUES EN LA REGIÓN) JEFE DE COCINA. COCINA DE AUTOR. MURCIA

2006-2010

PONENCIA EN LOS “II ENCUENTROS DE COCINA PROFESIONAL”.

C.C.T. MURCIA.

2007

PARTICIPANTE EN VARIOS PROGRAMAS DE TV. CANAL COCINA, CANAL 7 Y POPULAR TV

RESTAURANTE ALBAHAKA.

HELLÍN (ALBACETE). JEFE DE COCINA. COCINA DE AUTOR. COPROPIETARIO JUNTO CON IÑAKI LANDA, DISCÍPULO DE MARTÍN BERASATEGUI.

2004-2006

RESTAURANTE LA SOLANA.

ALMERÍA. JEFE DE COCINA. COCINA DE AUTOR.

2004

COMIDA PARA SUS MAJESTADES LOS REYES.

ALMERÍA. DÍA DE LAS FUERZAS ARMADAS.

2004

RESTAURANTE RICARDO.

IBI (ALICANTE). COCINERO. COCINA DE AUTOR.

2003-2004

MESÓN ARAGONÉS TÍO FAUSTINO.

ALICANTE. COCINERO. COCINA TRADICIONAL.

2003. FINES DE SEMANA.

RESTAURANTE KATAGORRI.

ALICANTE. AYUDANTE DE COCINA. COCINA VASCA DE AUTOR.

2002. 8 MESES.

PREMIOS

FINALISTA EN EL PRIMER CONCURSO NACIONAL DE TAPAS MARINERAS (NOJA)

2015

1º PREMIO “IX CONCURSO DE JÓVENES COCINEROS DE LA REGIÓN DE MURCIA”.

ORGANIZADO POR JECOMUR (ASOCIACIÓN DE JEFES DE COCINA).

2010

2º PREMIO “IX CONCURSO DE JÓVENES COCINEROS DE LA REGIÓN DE MURCIA”.

ORGANIZADO POR JECOMUR (ASOCIACIÓN DE JEFES DE COCINA).

2009

1º PREMIO “CREAJOVEN 08”.

DISCIPLINA DE GASTRONOMÍA. MURCIA.

2008

ACCÉSIT “CREAJOVEN 07”.

DISCIPLINA DE GASTRONOMÍA. MURCIA.

2007

CUARTO FINALISTA “JÓVENES COCINEROS”.

COMUNIDAD VALENCIANA.

2003

