

ANDRÉS TIRANO

COCINERO PROFESIONAL

*Precisión antes del servicio.
Calma durante el pase.*



EXPERIENCIA

2025

Only YOU Hotel Málaga

Jefe de partida · Málaga, España

Experiencia en el entorno culinario de un hotel cinco estrellas, con estándares de hospitalidad premium, servicio coordinado y ejecución orientada al cliente.

2024

Hotel Gran Cervantes

Cocinero de buffet showcooking · Torremolinos, España

Responsable de estaciones de grill, wok y crepes en servicio para alrededor de 1.200 comensales diarios, manteniendo velocidad, consistencia y trato directo.

2022

La Deriva

Jefe de partida · Málaga, España

Disciplina de mise en place, ritmo de servicio y coordinación diaria en una cocina de restaurante de alto movimiento.

ANDRÉS TIRANO

PERFIL

Formado en cocinas exigentes, combina disciplina de mise en place, ejecución serena y adaptación a distintos ritmos de servicio. Está abierto a nuevas oportunidades profesionales y reubicación.

FORTALEZAS

- Mise en place y organización de partida
- Showcooking y atención al cliente
- Servicio hotelero de alto volumen
- Respeto por el producto y el detalle
- Trabajo en equipo bajo presión

IDIOMAS

Español

Nativo

Inglés

Intermedio alto · B2

CONTACTO

andres@tirano.co

+34 603 91 99 93

@anfetirano

chef.tirano.co

Andres F. Tirano Vasquez · LinkedIn

TRAYECTORIA PROFESIONAL

2022

The Club

Cocinero de brunch · Málaga, España

Montaje y servicio de brunch, con apoyo en compras, inventario, creación de menú y preparación previa al servicio.

2021

LUME

Cocinero de línea · Santiago de Compostela, España

Concepto de servicio directo al cliente que combinaba técnicas japonesas con sabores mexicanos, exigiendo precisión y respeto por el producto.

2021

A Tafona

Cocinero de preparación · Santiago de Compostela, España

Trabajo bajo la chef Lucía Freitas en una cocina orientada a la calidad, donde la preelaboración y la atención al detalle sostenían el estándar diario.

FORMACIÓN

Programa técnico en asistencia de cocina

Escuela de Gastronomía de Medellín (EGM)

Técnicas culinarias, manipulación de alimentos, seguridad y preparación de menús.

Curso básico de cocina molecular

Escuela MCS Colombia

Esferificación, texturas, ahumados, emplatado y técnicas con nitrógeno líquido.

*Exigencia hasta el final.
Orgullo después del último plato.*