



MIGUEL A. CAYÓN

Docente y Formador de cursos de cualificación profesional en Hostelería e Industria de la Alimentación, Cocinero, Maestro Pastelero y Oficial 1º Panadería y Bollería en empresas en el sector de la restauración, con 25 años de experiencia en Restaurantes, Hoteles, Pastelerías y empresas de Catering.

COMO SOY

- ¡¡Me encanta mi Oficio!!
- Soy un apasionado de la cocina y la pastelería, habiéndome formado y trabajando con grandes profesionales como Luis Lezama, Aitor Akarregui, Adolfo Muñoz, Dani García o Pablo Urcelay.
- Mi pasión por la Gastronomía ha sido una constante en mi vida y mi ilusión actual es compartir con las empresas, el público y profesionales interesados, mis experiencias de tantos años.
- Siempre busco aportar ideas y llevar a cabo nuevos proyectos que beneficien a la empresa y den valor a mis talleres.
- Soy una persona seria, responsable y me encanta el trabajo en equipo.
- Me caracterizo por ser innovador a nivel educativo, ofreciendo nuevas dinámicas creativas, herramientas pedagógicas y personalizadas.

EXPERIENCIA COMO FORMADOR-TALLERES

Director y Creador de CHEF BAKER Talleres (Actualmente)

Funciones: Empresa de consultoría y formación en Cocina y Pastelería



FAASE FUNDACION LA BIENA APARECIDA - Ampuero (Actualmente)

Funciones: Docente y Técnico Formador en PASTELERIA.

Logros: Operaciones Básicas de Pastelería. NIVEL 1

Pastelería. NIVEL 2

Panadería y Bollería



CATERING "DEPERSONAS " - AMPROS - Santander (2016-2020)

Funciones: Técnico ocupacional con personas con diversidad funcional e intelectual y otros colectivos en riesgo de exclusión social.

Logros: Adaptación del trabajo y de herramientas pedagógicas en los talleres a personas con discapacidad física e intelectual, tanto en lo digital como en lo humano, entre otras funciones.

Programé, coordiné y ejecuté eventos (Colegios Públicos) que dieron a conocer a la empresa y originó no solo beneficios, si no también promoví la difusión de sus valores en diferentes medios.

HOTEL CHIQUI-GRUPO SECA (Santander) 2016

Funciones: Formador en la especialidad de Panadería y Bollería.

Logros.-Estuve a cargo de planificar e impartir formación en materia de pastelería. a toda la plantilla de la empresa.

Dispongo de informe de funciones y responsabilidades.

PASTELERIA LA BRESCA (Santander) 2014

Funciones: Propietario y Formador de talleres Artesanales.

Logros: Proyecto de Productos Artesanos y Talleres de pan y galletas para niños apoyado por el Ayuntamiento de Santander (Palacio de exposiciones), para la visibilidad de mi empresa y la difusión de los Oficios Artesanos de Cantabria. Tutorice talleres de mazapán para alumnos en prácticas de la escuela de hostelería y turismo de Santander.

RESTAURANTE DE LUZ (Santander) 2013

Funciones: Jefe de Pastelería

Logros: Organice y coordine talleres de pastelería para la Asociación de Trabajadores con Discapacidad y la Fundación Síndrome de Down, para la inserción de las personas en el mundo laboral.

FORMACION REGLADA

- **TÉCNICO SUPERIOR EN HOSTELERÍA Y TURISMO**
IES Peña castillo (Santander)
- **UC1061.- Panadería y bollería. Desarrollar y supervisar procesos de preparación y presentación de todo tipo de productos de repostería.**

CERTIFICADOS PROFESIONALES

- Docente para la Formación Profesional No reglada
- Certificado de Gestión de Alérgenos en el sector de la restauración.



chefbaker.es



[chef_baker_talleres](#)



Miguel Ángel Cayon



Miguel Ángel Cayon

CONTACTO



Santander
(Cantabria)



info@chefbaker.es



693630896

EXPERIENCIA COMO ENCARGADO Y JEFE PARTIDA

RESTAURANTE VORS (Santander) 2015

Funciones: Jefe partida de Pescados y Pastelero.

Logros: Diseñé y elaboré la venta de Productos de Pastelería (Panettones y Roscos de navidad), ofreciendo un plus de servicio y calidad a los clientes.

RESTAURANTE las OLAS -La maruca(Santander) 2006-2013

Funciones: Jefe partida de Pescados y Pastelero.

Logros: Contribuí a la mejora del clima laboral a través del desarrollo de la actividad y de la dinamización de los equipos de trabajo. Digitalicé recetas y organicé métodos que organizaban y optimizaban los resultados del trabajo.

OBRADOR PA DE MEL (Principat D'Andorra) 2002/2006

Funciones: Encargado y Oficial de 1ª Pastelería.

Logros: Elaboré reuniones mensuales para mejorar la comunicación entre los diferentes departamentos y acercar la cultura y el valor de la empresa y escuchar y recibir información de todos los empleados.

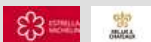
Fui invitado a participar como pastelero invitado por el Chef Carles Gaig en el HOTEL TORRE DEL REMEI -(Girona)5 estrellas. RELAIS & CHATEAUX y 1 estrella Michelin.



1 Estrella Michelin - RESTAURANTE CASA PEPA-Denia(Alicante) 2001

Funciones: Jefe de Pastelería y Cocinero.

Logros: Formé parte del equipo que consiguió la 1ª estrella Michelin , recibiendo una experiencia única en mi profesión.



EXPERIENCIA ANTERIOR

1 Estrella Michelin- RESTAURANTE TABERNA DEL ALABARDERO- 2000 Puerto Banús (Marbella)

Funciones: Cocinero y Ayudante de Pastelería

Logros: Me formé en el grupo Lezama (Sevilla y Madrid).



RESTAURANTE ADOLFO/Grupo Leman (Toledo) 1999

Funciones: Ayudante de Cocina y de Obrador mazapán

Logros: Colaboré en el obrador de mazapán ADOLFO, aprendiendo técnicas antiguas (S- XV) de elaboración y manejo de maquinaria antigua y formándome e investigando en las Artes antiguas de elaboraciones típicas.

1 Estrella Michelin- RESTAURANTE ZORTZIKO (Bilbao) 1998

Funciones: Jefe partida de Pescados.

Logros: Realización de altos estándares de calidad del producto y de servicio de cara al cliente. Trabajé bajo las ordenes de Daniel García.



RESTAURANTE EL SERBAL (Santander) 1997

Funciones: Ayudante de Cocina



SERUNION-PALACIO LA MAGDALENA - UIMP (Santander) 1995

Funciones: Ayudante de Cocina