

NERY PALACIOS CAMARILLO

CHEF DE CUISINE

CONTACTO



nery.com.mx



info@nery.com.mx



[+84 38 5033690](https://wa.me/84385033690)



[Nery Palacios on LinkedIn](#)



SOBRE MÍ

Nery Palacios Camarillo es un chef mexicano cuyo trabajo se basa en el respeto por los ingredientes, la técnica disciplinada y la energía de una cocina bien liderada. Reúne los sabores de su tierra con una perspectiva culinaria moderna para crear platos familiares y, a la vez, nuevos.



ENFOQUE

Menús guiados por el producto, definidos por la temporada, el lugar y el ritmo del servicio.

HABILIDADES

Cocina
mexicana

Creación de
menús

Liderazgo de
equipos

EDUCACIÓN

● Técnico gastronómico
INSTITUTO JOSEPH
Feb 2010 - Ago 2012

● Certificado de bachillerato
TEBAEV CAXAPA

EXPERIENCIA

PRODUCCIÓN Y SERVICIO

Chef de partie

Vlamanda spor d.o.o. · Mar 2024 - Ago 2024 · 6 meses

Split, Split-Dalmacia, Croacia

- Preparó y ajustó los sabores de producción.
- Organizó la mise en place para los servicios de lounge y cena.
- Gestionó pedidos de materia prima, hojas de temperatura e inventarios.

BANQUETES Y APOYO DE COCINA

Chef de partie

Svpetvrs Hoteli d.d. · Abr 2023 - Oct 2023 · 7 meses

Supetar, Split-Dalmacia, Croacia

- Preparó cenas temáticas para una gran operación hotelera.
- Gestionó pedidos, hojas de temperatura y capacitación del personal de línea.
- Apoyó la limpieza, el cierre y la resolución de problemas en cocina.

LIDERAZGO DE LÍNEA

Ago 2006 - Jul 2009

Certificado de secundaria

SECUNDARIA CARLOS DE LINNEO

Ago 2003 - Jul 2006

“Cada plato debe transmitir un sentido de pertenencia.”

Jefe de línea

SLS Cancun · Nov 2022 – Abr 2023 · 6 meses

Cancún, Quintana Roo, México

- Gestionó las estaciones caliente, parrilla y fría.
- Supervisó preparación, emplatado y control de producto.
- Desarrolló menús y platos de temporada junto al chef.

PRODUCCIÓN DE LÍNEA FRÍA Y CALIENTE

Cocinero de línea

The Palace Company · Mar 2021 – Abr 2022 · 1 año 2 meses

Cancún, Quintana Roo, México

- Produjo líneas frías para servicio buffet.
- Gestionó reproducción de línea caliente y controles de calidad.
- Mantuvo equipos, cámaras de refrigeración y rutinas de limpieza profunda.

EXPERIENCIA FUNDAMENTAL EN COCINA

Cocinero

Secrets The Vine · Nov 2016 – Abr 2021 · 4 años 6 meses

Cancún, Quintana Roo, México

- Trabajó líneas frías y calientes y producción de buffet.
- Apoyó la manipulación de alimentos y la organización de cocina.
- Se formó en producción italiana y creación de menús.