



Mario Alberto González Romero

CHEF DE CUISINE • MAESTRO EN PESCA SALVAJE & FUEGO VIVO

14+ Años de Trayectoria

Alta Cocina de Autor

Certificación Distintivo H Oficial



+52 229 370 5587



marioromero212@gmail.com



Veracruz, Ver., México



@xmariox_gonz



Portafolio Web: chefmarioromero.pages.dev

PERFIL EJECUTIVO & FILOSOFÍA CULINARIA



"Descubrí mi amor por la cocina a los 9 años en el sazón y recetas de mi tía María Aurora Romero Solís. En mis más de 14 años en alta cocina profesional, he comprobado que **la perfección es un estado estático y la cocina es evolución y movimiento constante**. Hay que entregarlo todo en los fogones, porque en cada plato se comparte nuestra memoria, el respeto al mar y la identidad veracruzana."

Cocinero de alta exigencia forjado en las principales partidas de autor y brasas del puerto. Especialista en aprovechamiento integral de pesca salvaje, trazabilidad con pescadores artesanales, maduración en frío y estandarización analítica de comandas de alto volumen con cero mermas.

Nacimiento: 21/Dic/1991 (Veracruz) • **Residencia:** Fracc. Las Brisas, Veracruz, Ver. •

Movilidad: Disponible para Proyectos Ejecutivos y Asesorías

+14 Años

TRAYECTORIA EN FOGONES

+90 Especies

TABLAJERÍA MARINA

Distintivo H

INOCUIDAD & AUDITORÍA OFICIAL

9 Cocinas

ESTACIONES LIDERADAS

CUATRO CUADRANTES DE ESPECIALIDAD DE ALTA COCINA

PILAR I • MARINO

Tablajería de Pesca Salvaje (+90 Especies)

Conocimiento biológico, muscular y despiece de especies marinas del Golfo y Pacífico (Robalo, Huachinango, Pulpo, Negrillo, Pámpano, Ostión).

- Desangrado Ikejime, fileteado de alta precisión y maduración en frío.
- Rendimiento sustentable al 100%: fondos de espina tostada, garums y emulsiones.

PILAR III • AUTOR

Vanguardia Jarocho & Cocina de Memoria

Reinterpretación contemporánea de la despensa tradicional de Veracruz: balance entre acidez marina, picante ahumado y notas herbales.

- Cevichería fina, tiraditos, aguachiles negros en ceniza y emulsiones cítricas.
- Reducciones complejas de mar, caldos melosos de fondo y emplatados Michelin.

PILAR II • BRASA

Fuego Vivo, Asador Técnico & Ahumados

Calibración de calor a 400°C con carbón de mezquite y leña de encino; asadores vascos y robatas de alto rendimiento comensal.

- Cortes Prime con hueso (Tomahawk, Cowboy, Ribeye) y pescados zarandeados.
- Dominio de reacción de Maillard, sellados rápidos y curvas de reposo térmico.

PILAR IV • GESTIÓN

Dirección de Brigada, Inocuidad & Costeo

Liderazgo empático y templanza operativa en pases de más de 300 comensales diarios bajo rigurosa administración de insumos.

- Auditoría permanente Distintivo H, temperaturas críticas y cadena de frío.
- Sistema PEPS estricto, estandarización de recetas maestros y control de Food Cost.

FORMACIÓN, CERTIFICACIONES OFICIALES & COMPETENCIAS OPERATIVAS

✓ Certificación Oficial en Manejo Higiénico (Distintivo H)

SECTUR / Secretaría de Salud: Auditoría sanitaria, desinfección, cadena de frío y temperaturas críticas.

✓ Certificado Oficial de Bachillerato

Generación 2010 • Veracruz, Ver. Formación técnica continua en fogones de alta gama (2010 - 2026).

✓ Especialización en Tablajería Marina & PEPS

Anatomía ictiológica de +90 especies, mermas porcentuales, rotación PEPS y costeo analítico.

⚙️ Sistemas Operativos & Software Culinario

Soft Restaurant, Micros POS, Toast, hojas de cálculo analíticas para formulación de escandallos y mermas.

🗣️ Idiomas & Liderazgo de Cocina

Español (Lengua Materna) • Inglés (Técnico Culinario / Operación de Cocina Internacional).

🍽️ Logística Culinaria & Banquetes

Montaje y coordinación de catering de autor, cenas maridaje a puerta cerrada y pop-ups gastronómicos.



🕒 TRAYECTORIA LABORAL EXHAUSTIVA EN FOGONES (2010 – 2026)

2026 – ACTUAL

Veracruz, Ver.

Cocinero Especialista • Restaurante Dirty Dishes

Vanguardia contemporánea de alta agilidad; ensamble de partidas calientes y frías, desarrollo de salsas y emulsiones inspiradas en la despensa del Barrio de la Huaca, frescura y rotación al día.

2025 – 2026

Veracruz, Ver.

Jefe de Cocina (Chef de Cuisine) • Restaurante NAMIK

Liderazgo general de la brigada bajo la tutela del Chef Erik Guerrero Arias; estandarización de recetas maestras, control estricto de pase, tabla de trabajo diaria de pesca salvaje y optimización de costos.

2024 – 2025

Boca del Río, Ver.

Parrillero Especialista / Maestro de Brasa • Restaurante Sonora Grill

Operación de parrilla en alto volumen comensal corporativo; asadores de carbón de mezquite a 400°C, dominio de cortes con hueso (Tomahawk, Ribeye), términos exactos y curvas de reposo.

2021 – 2024

Veracruz, Ver.

Sous Chef • Restaurante NAMIK

Supervisión operativa de línea fría y caliente; despiece y aprovechamiento integral de más de 90 especies marinas veracruzanas, formulación de menús degustación de autor y formación de brigada.

2019 – 2021

Veracruz, Ver.

Sous Chef • Restaurante Mardel

Cocina de mar de autor frente a la costa del Golfo; coordinación de línea de pase para alta comanda, pescados a la leña, cevichería fina, gestión de inventarios perecederos y control de mermas.

2017 – 2018

Veracruz, Ver.

Cocinero A • Restaurante Hook

Partida de mariscos y crudos al minuto; salteados al fuego vivo, marinados instantáneos y montaje veloz de órdenes en servicios de alta demanda.

2014 – 2017

Veracruz, Ver.

Sous Chef • Restaurante Madison Grill

Asador contemporáneo de cortes y pescados a la leña; formación de cocineros, gestión de línea caliente, control PEPS y verificación de temperaturas de servicio.

2012 – 2014

Veracruz, Ver.

Cocinero A • Restaurante Super Salads

Línea fría; estandarización milimétrica de gramajes, desinfección química de vegetales, cadena de frío y protocolos higiénicos de desinfección.

2010 – 2012

Veracruz, Ver.

Auxiliar de Cocina & Encargado de Almacén • Restaurante-Bar Taco Beer

Inicios formativos: recepción y cotejo de proveedores, auditoría física de almacén con rotación PEPS, control de temperaturas y preparación de fondos base.

★ PORTAFOLIO DE CREACIONES INSIGNIA & SERVICIOS PROFESIONALES

Creaciones Culinarias Insignia

- **Robalo del Golfo a la Brasa:** Piel crocante al fuego de encino, sal marina y emulsión de chile güero tatemado.
- **Tomahawk Prime al Mezquite:** Sellado a 400°C con mantequilla de tuétano, romero silvestre y sal de humo.
- **Crudo de Huachinango:** Láminas anatómicas, aguacate criollo, caviar cítrico y ceniza de habanero.
- **Pulpo Confitado & Laqueado:** Glaseado al piloncillo y guajillo sobre terciopelo de elote criollo tatemado.

Servicios de Consultoría & Contratación

- **Asesoría & Apertura de Restaurantes:** Diseño de cartas, recetarios maestros, costeo y capacitación in situ.
- **Chef Privado & Omakase Criollo:** Cenas maridaje de 7 tiempos y eventos corporativos a la brasa.
- **Masterclasses de Tabla de Trabajo Marina:** Talleres intensivos en despiece de +90 especies y Distintivo H.
- **Desarrollo de Menús Degustación:** Armonización de cocina jarocho de autor y maridajes selectos.

🛡️ RESPALDO PROFESIONAL & PLATAFORMA DIGITAL INTERACTIVA

REFERENCIA DIRECTA

Chef Erik Guerrero Arias

Chef Propietario — Restaurante NAMIK

📞 Tel: 229.161.6338

REFERENCIA DIRECTA

Chef Juan Carlos Arellano

Chef Propietario — Errante Cocina Itinerante

📞 Tel: 222.181.7888

PRENSA GASTRONÓMICA

Eddie Zaletas

Periodista & Crítico Culinario

📞 Tel: 229.214.2398

COLEGA DE BRIGADA

Samuel Díaz Reyes

Cocinero Profesional de Alta Cocina

📞 Tel: 229.436.6350

PORTAFOLIO EN VIVO



chefmarioromero.pages.dev

Escanea con tu cámara para ver el portal web interactivo, videos de fogón y fichas de +90 especies