



# Maxime Ulens

CHEF DE COCINA

Titular de la equivalencia suiza CFC

---

✓ Disponible inmediatamente para pruebas técnicas de varios días

## Contacto

+32 489 657 111

maxime.ulens@proton.me

Domiciliado en zona Transfronteriza - FRANCIA. Elegible para Permiso G.

maximeulens.eu

## PERFIL

Chef de Cuisine de terreno, forjado por la exigencia de grandes restaurantes (Pujol\*\*\*, Hiša Franko\*\*\*) y la gestión de altos volúmenes.

Desde el mantenimiento de la batería de cocina hasta el control del Food Cost, mi legitimidad se ha construido en cada partida.

Objetivo: Establecerme en Suiza con mentalidad de constructor. Dispuesto a integrarme en su brigada como Sous-Chef o Chef de Partie para asimilar sus códigos, comprender la cultura, demostrar mi valía en el pase y ascender por mérito absoluto.

## COMPETENCIAS

- Ingeniería y R&D Culinaria: Thermomix, Pacojet, cocción sous-vide, hornos Rational.
- Gestión ERP, POS y Tech: Pilotaje digital vía Odoo y Lightspeed.
- Liderazgo y Operaciones RRHH: Gestión digital de horarios (Agendrix).
- Finanzas y P&L: Optimización del Food Cost.

## PREMIOS Y DISTINCIONES

### Aval de Excelencia

Mayo 2026

Acreditado y respaldado personalmente por el Chef con Dos Estrellas Michelin Eddie Van Maele para mi posicionamiento como Chef Ejecutivo.

### Chef Exclusif

Nov 2022

Academia Nacional de Cocina de Bélgica (ANC)

### Mejor Joven Toque Valón - Plata

Abr 2021

Institut Professionnel IFAPME

### Mejor Joven Chef de Bélgica - Oro

Mar 2019

Chaîne des Rôtisseurs

## EXPERIENCIA PROFESIONAL

### Chef de Cuisine

Jun 2023 - Presente

Grupo Hotelero THRM - Bruselas, Bélgica

Dirección de las operaciones culinarias del grupo para los establecimientos premium: La Table de l'Ermite (Celles) y Le Saint Hadelin (Houyet).

- Dirección Operativa: Control integral de la producción culinaria y gestión del pase (hasta **110 comensales/día** combinados).
- Ingeniería de Menús: Creación autónoma de **cartas bistrónicas y fine-dining**, elaboración de fichas técnicas y renovación estacional.
- Gestión Financiera (P&L): **Control riguroso del Food Cost** y negociación directa con proveedores locales para optimizar el margen bruto.
- Management y HACCP: Contratación, formación y liderazgo de una **brigada de 6 a 8 colaboradores** bajo estricto cumplimiento de las normas de higiene europeas.

### Sous-Chef y posterior Chef de Cuisine

Abr 2018 - May 2023

Grupos BRC & FMGE - Valonia, Bélgica

Gestión operativa de servicios de alto volumen y desarrollo del concepto de autor "Ekosis 2.0" (**mencionado en la Guía Michelin Europa**).

Inmersión Internacional y Perfeccionamiento:

- Pujol (\*\*\*) - Ciudad de México** (Dic 2020 - Ene 2021): Inmersión operativa intensiva bajo altísima presión (9º Mejor Restaurante del Mundo) y dominio de técnicas de vanguardia.
- Hiša Franko (\*\*\*) - Eslovenia** (May 2020 - Ago 2020): Bajo la dirección del Head Chef Leonardo Fonseca. Dominio de técnicas de fermentación avanzada y recolección silvestre (foraging).

### Chef de Partie Tournant

L'Estaminet Forrières, Bélgica

Ago 2017 - Mar 2018

Gestión de las operaciones culinarias diarias y apoyo directo a la dirección durante servicios de alto volumen, garantizando la fluidez de la producción.

### Demi-Chef de Partie

KOKEJANE - Durbuy, Bélgica

Sep 2016 - Jul 2017

Ejecución de servicios fine-dining de prestigio en un entorno altamente exigente, desarrollando significativamente técnicas avanzadas de emplatado.

*Experiencias anteriores detalladas (Waldorf Amberes, El Molino España) disponibles a pedido.*

## IDIOMAS

**Francés - Español - Inglés - Neerlandés**: Dominio completo

**Alemán**: Competencia limitada

---

# Maxime Ulens

CHEF DE COCINA

Titular de la equivalencia suiza CFC

---

✓ Disponible inmediatamente para pruebas técnicas de varios días

---

## EDUCACIÓN

**Diploma Superior en Artes Culinarias y Formación de Chef** 2019 – 2021

IFAPME Libramont-Chevigny, Bélgica  
Graduado con Mención de Excelencia (Número 1 de la promoción)

**Diploma de Gestión Hotelera (Acelerado)** 2019

IFAPME Marche-en-Famenne, Bélgica

**Certificado de Educación Secundaria Superior en Hostelería** 2015 – 2019

ICA Libramont, Bélgica

Certificaciones adicionales: Certificaciones europeas de seguridad alimentaria/HACCP. Referencias de chefs Michelin disponibles bajo solicitud.

## REFERENCIAS DE EXCELENCIA

---

*Nota de confidencialidad:*

*Los Chefs mencionados a continuación han dado su consentimiento expreso para ser contactados como referencias. Quedan a su entera disposición para dar testimonio de mis competencias técnicas y de gestión, exclusivamente para el periodo comprendido entre diciembre de 2027 y marzo de 2028.*

### **Chef Eddie Van Maele\*\***

Chef con Dos Estrellas Michelin | Aval de Excelencia & Mentor

- 📞 Tél : +66 76 543 210 (Phuket, Tailandia : UTC+7)
- ✉ Email : ejvanmaele@hotmail.be

### **Chef David Linares\*\*\***

Chef de Cuisine, Pujol\*\*\* (World's 50 Best - Ciudad de México)

- 📞 Whatsapp : +52 1 871 329 4380 (Ciudad de México, Mexico : UTC-6).
- ✉ Email : rosario@grupoolvera.com (Por favor, especifique explícitamente "A la atención del Chef David Linares" en el asunto del correo)

### **Chef Leonardo Fonseca\*\*\***

Head Chef, Hiša Franko\*\*\* (World's 50 Best - Kobarid, Eslovenia)

- 📞 Tél : +386 53894110 (Bovec, Eslovenia : UTC+2) - (Centralita telefónica: se ruega mencionar el código de enlace "3821" para la conexión directa con el Chef).
- ✉ Email : leofonseca@celis@hotmail.com

## EXPEDIENTE DE CANDIDATURA: LISTA DE ANEXOS

---

- Anexo 1: Aval de Excelencia – Carta de recomendación (Chef Eddie Van Maele).
- Anexo 2: Certificado de Perfeccionamiento Internacional (Pujol\*\*\*).
- Anexo 3 – 4 – 5: Diploma IFAPME, Mención de Excelencia (1º de la promoción) y Resumen de Resultados.
- Anexo 6 – 7: Certificados de Afiliación Profesional (Miembro Activo ANC y Chaîne des Rôtisseurs).
- Anexo 8 – 9: Certificado de trabajo (Grupo Hotelero THRM).
- Anexo 10: Certificado de Equivalencia suiza CFC (SEFRI).

Certifico bajo juramento la exactitud de la información proporcionada anteriormente. Referencias adicionales disponibles bajo petición.

Hecho en Celles, a 13/12/2027

Maxime Ulens

