

Jorge Felix Duenas Sierra

Venecia, Italia | +39 328 724 2258 | phelix220392@gmail.com

PERFIL PROFESIONAL

Chef Ejecutivo con más de 11 años de trayectoria internacional, especializado en alta gastronomía y gestión de eventos de lujo en Venecia. Experto en liderazgo de equipos, logística de catering para grandes volúmenes y creación de conceptos culinarios vinculados al arte y la cultura. Poseo una sólida capacidad para gestionar clientes internacionales de alto perfil y delegaciones diplomáticas.

EXPERIENCIA LABORAL

Executive Chef (Cocinero Nivel 1)

Hacienda Gio.Ve SLR y Di.Gio SLR, Venecia, Italia | 2020 - Actualidad

- Responsable máximo de la operativa de cocina de establecimientos emblemáticos:

* Taverna La Fenice: Restaurante histórico fundado en 1860.

* Ai Gondolieri: Restaurante histórico con orígenes en 1900 (insignia de los años 40 protegida como patrimonio histórico).

* Cafetería y Catering del Peggy Guggenheim Collection: Gestión integral del servicio hasta el 12 de enero de 2026.

- Gestión de Catering de Lujo y Protocolo Internacional:

* Coordinación junto al Museo Guggenheim para el recibimiento oficial de los Pabellones Nacionales de diversos países durante las Bienales, gestionando la atención directa a delegaciones internacionales y clientes globales.

* Organización de eventos exclusivos para artistas de renombre internacional y firmas de lujo (Louis Vuitton, Hermès, Dolce & Gabbana, Armani, Brunello Cucinelli, Swatch).

- Eventos a Gran Escala: Logística para servicios de hasta 1.200 comensales en palacios venecianos y embarcaciones privadas.

- Especialista en Bienales de Venecia:

* Bienal de Arte: 2017, 2019, 2022, 2024 (próxima: mayo 2026).

* Bienal de Arquitectura: 2018, 2021, 2023 y 2025.

- Colaboración Artística: Diseño de menús temáticos para el Guggenheim (NY, Abu Dhabi, Bilbao) y platos inspirados en obras de arte para inauguraciones internacionales.

Cocinero y Encargado de Catering

Taverna La Fenice & Museo Peggy Guggenheim, Venecia, Italia | 2016 - 2019

- Supervisión de la logística de eventos culturales y recepción de invitados VIP en el entorno del museo.

- Preparación de menús de alta cocina bajo estándares de excelencia.

Chef

El Arte del Gusto, Tenerife, España | 2019 - 2020 (4 meses)

- Elaboración de platos de autor y gestión de calidad durante estancia en España.

Chef

Restaurante La California, La Habana, Cuba | 2013 - 2016

- Supervisión de cocina y control de inventarios en uno de los restaurantes más prestigiosos de La Habana Vieja.

HABILIDADES CLAVE

- Gestión Internacional: Experiencia en atención a pabellones nacionales y trato con clientes de diversas culturas y nacionalidades.

- Liderazgo: Dirección de equipos de más de 12 personas bajo altos estándares de exigencia.

Jorge Felix Duenas Sierra

Venecia, Italia | +39 328 724 2258 | phelix220392@gmail.com

- Logística de Eventos: Planificación de servicios complejos en sedes históricas y culturales.
- Creatividad: Desarrollo de conceptos gastronómicos inspirados en movimientos artísticos.

IDIOMAS

Español (Nativo) | Italiano (Nivel Alto) | Inglés (Intermedio bajo - orientado al entorno laboral)

REFERENCIAS Y VERIFICACION

Disponibles a través de Restaurante Taverna La Fenice y Restaurante Ai Gondolieri (Venecia).

Portafolio visual en Instagram: @phelixduegnasschef | Facebook: Jorge Felix Duenas Sierra