



CHEF EJECUTIVO VÍCTOR PALMA

Originario de la Ciudad de México, inició su carrera como Licenciado en Hotelería por la Escuela Superior de Turismo y posteriormente se formó en Artes Culinarias con cursos en Florida Culinary Institute de Boca Ratón. Su trayectoria profesional comenzó en el Hotel Marquis Reforma en la Ciudad de México y pronto se convirtió en Chef de Partie en hoteles y restaurantes de México y Estados Unidos, los cuales incluyen el restaurante Le Cirque del Hotel Camino Real y Bath & Tennis Club en West Palm Beach en Florida. Fue Chef de Cuisine en el restaurante El Cardenal del hotel Hilton de Ciudad de México, así como de Mayan Resorts y The Grand Mayan Hotels.

Por seis años trabajó en el restaurante del hotel Las Ventanas al Paraíso de Rosewood Hotels & Resorts en Los Cabos como Sous Chef Ejecutivo y su gran habilidad lo llevó a otras sedes de esta misma cadena; cuatro años se desempeñó en Rosewood San Miguel

de Allende como Chef Ejecutivo, después en The Crescent Court en Dallas y luego en Cordevalle en Santa Clara California con el mismo cargo. Durante este periodo recibió entrenamiento de dos renombrados chefs portadores de estrellas Michelin, Peter Rudolph y Joël Robuchon del hotel MGM de Las Vegas.

Orgulloso de sus raíces y con una formación que incluye cursos de *management* en Harvard University y Cornell University, actualmente su talento y creatividad deleitan en el resort Grand Velas Los Cabos como Chef Ejecutivo, en donde le gusta dar un toque contemporáneo a la gastronomía de sus orígenes, buscando en todo momento que tenga un efecto permanente en los comensales.



GRAND VELAS · CASA VELAS · VELAS VALLARTA

velasresorts.com