CHEF DAYANA MENDOZA

Dayana Mendoza, originaria de la Ciudad de Puebla, actualmente es Chef de Partie del restaurante Cabrilla y encargada del servicio de alimentos en las piscinas del resort Grand Velas Los Cabos.

Estudió la licenciatura en Gastronomía en la Benemérita Universidad Autónoma de Puebla y obtuvo la maestría en Alta Dirección de Hoteles y Restaurantes en el Instituto Suizo de Gastronomía. Desde los 18 años se capacitó en las diferentes especialidades de cocina española, internacional, mexicana, entre muchas otras. Además, en el área administrativa tomó un diplomado en la calidad en el servicio y otro en gestión de alimentos y bebidas por parte de la Università Commerciale Luigi Bocconi en la ciudad de Milán, Italia.

Antes de incorporarse a Velas Resorts, laboró en la compañía NH Hotels Group con sede en el centro histórico de Puebla, desarrollándose como encargada de líneas, panadería, repostería y banquetes, donde obtuvo conocimientos en diversas áreas, lo que la llevó a trasladarse a la ciudad de Los Cabos.

Un aspecto importante en su carrera ha sido su desempeño laboral en la gestión operacional de eventos, logística y línea de producción, así como el control administrativo de la cocina en las diferentes empresas donde forjó su experiencia.