



**Marc Balaguer Fabra**

20/07/1992

**628 827753**

**marcbalaguerfabra@gmail.com**

## Experiencia profesional

### Actualmente: Formador

*Cargo:*

*Función:* Actualmente mi actividad principal se centra en el asesoramiento a empresas y formación para profesionales y aficionados.

### 2015 - 2016 : Restaurante Les Moles, Uldecona

*Cargo:* Segundo de cocina

*Función:* Dirección de la cocina del restaurante, así como del apartado de eventos. El restaurante Les Moles está galardonado con una estrella Michelin.

### 2014: Restaurante L'original, Cambrils

*Cargo:* Jefe partida

*Función:* Dirección del apartado de pastelería del restaurante.

### 2013 - 2014 Pastelería Bubó, Barcelona

*Cargo:* Stage

*Función:* Aprendiz. Trabajando con profesionales como Hans Ovando y Carles Mampel. Tres meses.

### 2013 Hotel Le Meridien Ra \*\*\*\*\* Calafell.

*Cargo:* Jefe partida

*Función:* Dirección del apartado de pastelería en el restaurante D.O, situado en el hotel Le Meridien Ra. Seis meses (temporada)

### 2013 La Sacristia del Port, Cambrils.

*Cargo:* Jefe de partida y ayudante de cocina.

*Función:* Dirección del apartado de pastelería y realización de trabajos básicos en cocina caliente. Tres meses.

**2012 Heladería Gelatia, La Pineda.**

*Cargo:* Jefe de producción

*Función:* Dirección de producción de helado, con una producción media de 140kg diarios. Temporada de verano.

**2011-2012 Pastelería Oriol Balaguer, Barcelona.**

*Cargo:* Stage

*Función:* En la pastelería Oriol Balaguer pasé por todos sus departamentos: pastelería, bombonería i chocolatería. Seis meses.

**2011 Pastelería Masdeu, St Carles de la Ràpita.**

*Cargo:* Aprendiz, prácticas reglamentarias.

*Función:* En la pastelería Masdeu aprendí las bases de la pastelería clásica.

**Formación académica**

**2015 Curso postres de autor**  
DGF Paris. International Pastry School

**2014-2015 Grado superior de dirección de cocina**  
Escuela hotelaría y turismo Cambrils

**2009-2011 Grado medio pastelería y panadería**  
Escuela hotelaría y turismo, Cambrils.

**Graduado escolar y E.S.O**  
Manuel Sales i Ferrér, Ulldecona.

*\*Continua formación en cursos técnicos y de reciclaje, algunos de ellos por la prestigiosa marca "Sosa Ingredients"*

**Otros datos**

Permiso B de conducción.  
Vehículo propio.  
Posibilidad de desplazamiento.

## Idiomas

**Castellano:** Nivel alto.  
**Catalán:** Lengua materna. Nivel alto.  
**Inglés:** Nivel medio, escrito y hablado (B1)  
**Francés:** Nivel básico, escrito y hablado.

## Cursos impartidos

Actualmente soy profesor en las aulas Escribà Academy de Barcelona. Propiedad de Christian Escribà. En ellas realizo des de monográficos con temáticas muy específicas, como por ejemplo texturizantes aplicados a una pastelería molecular, hasta cursos trimestrales de pastelería básica para aficionados.  
Demostrador y chef de la marca Soc Export.  
Consultoría técnica en la empresa Energy Fruits.  
Asesoramiento técnico sobre postres de autor en el restaurante Les Moles.  
Asesoramiento técnico sobre postres de autor en el restaurante L'Original.  
He dictado cursos de nitrógeno líquido y sus aplicaciones en pastelería en la Escuela de Hostelería de Cambrils.  
Dos cursos de bombones modernos en las aulas Delishop en Barcelona.  
Un curso de postres de restaurante en la Escuela de Hostelería de Cambrils.  
Dos cursos de pastelería básica en la pastelería Xocola-t de Ulldecona.

## Titulos y reconocimientos

Novena posición en el prestigioso concurso a nivel mundial Le Mondial Des Arts Sucrés 2016. Actualmente estoy entre los diez mejores pasteleros del mundo.

Ganado del concurso a nivel estatal organizado por Delité. Premiado con el título a Mejor Pastelero Joven de España 2015

*\*Adjunto carta de recomendación de Oriol Balaguer, Hotel Le Meridien Ra, Pastelería Bubó, diploma ganador del I concurso de jóvenes pasteleros Delité, diploma curso formación DGF Paris y diploma Mondial Des Arts Sucrés 2016.*

