

# MARC RODELLAS FONTIGUELL

C/ Santa Tecla, Sant Celoni 5,08470 Barcelona  
627593103  
Cacaumental@hotmail.com



## **Objetivo Profesional:**

Profesional culinario lleno de vitalidad con una combinación de creatividad, pasión por la comida y habilidades excepcionales de cocina. Trabaja bien como líder dinámico en entornos de gran presión. Chef maestro repostero y chocolatero con pasión por crear pasteles y confecciones deliciosas y de apariencia atractiva. Dominio de las ciencias de horneado y de las combinaciones de sabores adecuadas. Desea un cargo de jefe de partida obrador pastelería, hotel o un restaurante selecto. Experto en gestionar el personal de cocina y preparar alimentos a un coste reducido sin renunciar a la calidad y al sabor.

Preparé alimentos de forma coherente y según las directrices de control de residuos, cocina, raciones y recetas.

## **Formación Académica:**

Técnico grado superior de pastelería, septiembre 2009  
Escuela de pastelería del gremio de Barcelona  
Plaza Pons i Clerch 2, Barcelona

## **Formación Complementaria:**

- Curso cocina con nitrógeno, Vakuüm. Octubre 2016
- Eclairs , E.P.G.B. Junio 2016
- Monas de pascua, aula Chocovic. Marzo, 2015]
- Monográfico tartas de navidad E.P.G.B Carles Mampel. Octubre 2015
- Azúcar artístico Paco Torre Blanca. E.P.G.B Mazo,2015
- Monográfico croissant mantequilla , Pablo Iglesias E.PG.B, octubre 2014
- Jornada intensiva de monas de pascua E.P.G.B, MARZO 2014
- Postre de restaurant AULA CHOCOVIC , JULIO, 2013

## **Áreas de Experiencia:**

- Gestioné el personal de cocina mediante la selección, contratación, orientación, formación, asignación, programación, supervisión, evaluación y cumplimiento disciplinario cuando fuese necesario.
- Gestioné el personal de cocina mediante la selección, contratación, orientación, formación, asignación, programación, supervisión, evaluación y cumplimiento disciplinario cuando fuese necesario.
- Mantuve un personal de cocina experimentado mediante el consejo, asesoramiento y el establecimiento de disciplina adecuados para los empleados.
- Mantuve un conocimiento actualizado de las tendencias del sector de restauración y de la competencia local.
- Formé al nuevo personal en los problemas de seguridad y saneamiento, uso del equipo de cocina y utensilios, almacenamiento de comida y preparación adecuada de la comida.
- Etiqueté y almacené adecuadamente todas las materias primas de la comida, incluida la producción, la carne, el pescado, las aves, los productos secos y los lácteos en la zona de almacenamiento adecuado, la cámara frigorífica, el congelador o el refrigerador.
- Manipulé alimentos de manera segura en todo momento.
- Preparé todos los elementos de pastelería de acuerdo con las normas de calidad, control de cantidad, sabor y presentación.

- Ayudé a los clientes a realizar pedidos especiales para eventos a gran escala como bodas y fiestas de cumpleaños.
- Mostré un amplio conocimiento de las tendencias de catering y de comidas.

### **Experiencia Profesional:**

#### **Abril/2000 – Septiembre/2016 Jefe de obrador**

Rodellas Sant Celoni  
Responsable del obrador

#### **Enero/2010 – Marzo /2015 Profesor de pastelería**

Taller de cocina SABORES. Barcelona  
curso varios de pastelería contemporánea

#### **Marzo/2015 – junio/2016 Profesor de pastelería**

ESCUELA SUPERIOR DE PASTLERIA DE BARCELONA  
Teórica y práctica de pastelería. Jefe de partido de postres de los dos restaurantes de la escuela

**2015 / 2016**

#### **Profesor activo de cursos monográficos de pastelería**

Vakumm, Barcelona  
Profesor de cursos monográficos dirigidos a profesionales del sector

### **Diplomas**

- Técnico grado superior de pastelería
- Mejor chocolatero de España 2010, titulo Lluís Santapau
- Joven artesano innovador de Cataluña
- Dos veces tercero en el internacional de monas de pascua
- Mejor nota del curso 2007 y beca de estudios 2008

### **Otros**

- Colaborador habitual, en la revista DULCYPAS
- Colaborador habitual, con chocolate VALRHONA
- Colaborador habitual ,en diferentes ferias y escuelas del sector

### **Informática:**

Microsoft Office a nivel usuario avanzado.

### **Idiomas:**

Catalán: Hablado alto, Escrito Alto,  
Castellano: Hablado alto, Escrito Alto  
Inglés: Hablado básico, Escrito básico

### **Otros Datos de Interés:**

Carnet de Conducir B1. Vehículo propio. Disponibilidad para viajar.