

CURRICULUM VITAE

DATOS PERSONALES:

- **Nombre y apellidos;** Francisco Castro Hernández
- **Fecha de nacimiento;** 21 de julio de 1986
- **Teléfono de contacto;** 639 52 04 77
- **Mail:** curro@berrytaller.com



FORMACIÓN ACADÉMICA:

- 2013-2014 Título de Técnico Superior en Dirección de Cocina, I.E.S. "El Valle" (JAÉN)
- Curso de pastelería, Productos de impulso, en Solé Graells, Barcelona.
- En 2013 título de Especialidad en Chocolate y bombonería de la escuela de pastelería ESPAI & SUCRE de Barcelona.
- Julio 2010 – Curso de GASTRONOMIA, VINOS Y NUTRICION en la Universidad de Granada.
- Febrero y marzo 2008 – Título del CAP (curso de adaptación pedagógica) en la Universidad de Jaén
- 2005-2007 – Título de Técnico Superior de Restauración en I.E.S. "El Valle" (JAÉN), con F.C.T. en el Hotel Marqués de Riscal, Elciego (ÁLAVA).
- 2002-2004 – Título de Bachillerato de Ciencias de la Salud en I.E.S. "Auringis" (JAÉN).

EXPERIENCIA LABORAL:

- **Dueño, Gerente y Pastelero** de la pastelería BERRY de Jaén, trabajando actualmente.
- **Asesoramiento del restaurante Löwe** de Granada, septiembre 2014 – marzo 2015 (Elaboración de la carta, fichas técnicas de platos, escandallos, ingeniería de menús)
- **Jefe del departamento de hostelería** en el IES Beneche de Yeste, Albacete durante el curso 2014-2015 (Puesta en marcha del ciclo formativo de *FPB*

de cocina, creación de un sistema de autofinanciación del departamento a través de la venta de comida en la zona)

- **Pastelero** en La Patisserie de Josep María Rodríguez (Campeón del mundo de pastelería), *Barcelona 2014*
- **Asesoramiento y Jefe de cocina** en el restaurante Becquer, *Barcelona, febrero-marzo 2014*. (Elaboración de la carta, contratación de la brigada de cocina, selección de proveedores, asesoramiento y puesta en marcha de la cocina del restaurante)
- **Jefe de partida** del restaurante L`Angle de Jordi Cruz **1 estrella Michelin**, En Barcelona, *2013*
- **Pastelero** con el cocinero **Jordi Cruz** en el restaurante Abac de Barcelona con **2 estrellas Michelin 2014**
- **Cocinero** en restaurante Cornellia&Co en el Exemple de Barcelona *2012*
- **2º de cocina** del Restaurante Azulejo en Jaén *Enero - Septiembre 2012*
- **Profesor de pastelería** en el instituto IES Universidad Laboral de Albacete *Curso académico 2011-2012*
- **Profesor de cocina** en el instituto IES Santa María de Alarcos, en Ciudad Real. *Curso académico 2010 - 2011,*
- **Jefe de cocina** de La empresa de banquetes *José Leos Catering* en San Luis Potosí, México *en 2010*
- **Jefe de partida** en el Restaurante Kursaal de **Martín Berasategui**, (con **1 estrella Michelin**) en San Sebastián (Guipúzcoa) *Julio 2009 - diciembre 2009*
- **Jefe de cocina** en el restaurante Bocoy (restaurante gastronómico del hotel Gran Tacande***** de la cadena Drean Place) en Adeje (Tenerife). *Septiembre 2008 - febrero 2009*

- **Pastelero** en el Hotel Marqués de Riscal con **1 estrella Michelin**, en El ciego (ÁLAVA). *Febrero de 2007-Enero de 2008*
- **Ayudante de cocina** en el restaurante Jaquie Cotobro, en Almuñecar (Granada). *Meses de verano de 2006*