

JOANES GORROTXATEGI

 26/09/2001

 Euskal Herria 4, 4°C – Ibarra, Gipuzkoa

 688 614 560

 joanestxipigo@gmail.com

EXPERIENCIA PROFESIONAL

- Pastelería Paco Torreblanca – Elda, Alicante
Formación y prácticas especializadas en alta pastelería.
 - Pastelería Rafa Gorrotxategi – Tolosa, Gipuzkoa
Experiencia directa en obrador y atención al cliente.
 - Restaurante Akelarre – Pedro Subijana (3 Estrellas Michelin) – Donostia
Formación en repostería de alta cocina.
 - Chocolatería Feitoria do Cacao – Portugal
Experiencia internacional en el tratamiento del cacao y elaboración artesanal.
 - Restaurante Valcon Mess – Australia
Trabajo en cocina y postres, enfoque en producto local y técnicas modernas.
 - Restaurante Iceberg – Australia
Apoyo en cocina y pastelería; experiencia en equipo multicultural.
 - Masterclass con Yaxiong Wen – Singapur
Técnicas contemporáneas y tendencias en pastelería asiática.
-

FORMACIÓN ACADÉMICA

- Graduado en Educación Secundaria Obligatoria (ESO)
15 de junio de 2018
 - Ciclo Formativo de Grado Medio en Pastelería, Panadería y Confitería
Cebanc, Donostia – Septiembre 2018 a junio 2020
 - Curso de Alta Pastelería
Escuela de Paco Torreblanca – Febrero 2021 a mayo 2021
-

IDIOMAS

- Castellano – Nativo
- Euskera – Nativo
- Inglés – Nivel intermedio-avanzado