

JORDI MORELLÓ NOVELL

Carrer de Viladomat nº37 3er 2a, Barcelona, Catalunya 08015

Tel: 649246220

jordimorellobcn2012@gmail.com

Resumen Profesional

Pastelero experimentado con más de 15 años de experiencia en pastelería, dominando las áreas de bollería, individuales y pasteles, así como ligera experiencia en chocolate. Excelentes aptitudes de bollería, consiguiendo dos premios nacionales, uno al Mejor Croissant artesano de mantequilla de España 2013 y el otro al Mejor Panettone de España 2018.

Aptitudes

- Coordinación
- Supervisión
- Análisis de control de calidad
- Idiomas extranjeros Francés
- Juicio y toma de decisiones
- Resolución de problemas complejos
- Instrucción

Experiencia

Responsable de obrador *sept. 2008 - Actual*

Pâtisserie Takashi Ochiai - Barcelona, Catalunya

Responsable del obrador de la pastelería, actualmente en la partida de bollería.

Responsable de organizar y supervisar las tareas diarias del obrador, así como de cambiar y crear la gama de productos que actualmente tenemos en la tienda.

Responsable de compras

ayudante *mar. 2006 - jul. 2008*

Pâtisserie Canal - Barcelona - Barcelona, Catalunya

Ayudante en la partida de bollería y en la partida de bizcochos.

Ayudar al equipo de catering salado cuando este lo requiera.

ayudante *sept. 2004 - feb. 2006*

Pâtisserie Takashi Ochiai - Barcelona, Catalunya

Ayudante en las partidas de bollería, pasteles e individuales, así como en la partida de chocolate durante las campañas de pascua y en navidad para la elaboración de turrónes y bombones.

Pequeña experiencia en la partida de helados.

ayudante *jun. 2004 - ago. 2004*

Restaurant Villa Mas - Sant Feliu de Guíxols, Catalunya

Ayudante en la partida fría, responsable de la parte salada.

prácticas de empresa *jun. 2004 - jul. 2004*

La Vienesá - San Felú de Guixols, Cataluña

ayudante *oct. 2003 - may. 2004*

Restaurante El Resquix - Golmés, Cataluña

Ayudante en la partida fría encargada de los banquetes.

ayudante *jul. 2003 - ago. 2003*

Restaurant Villa Mas - Sant Feliu de Guíxols, Catalunya

Ayudante en la partida fría.

ayudante

jun. 2002 - ago. 2002

Sícoris Club - Lleida, Catalunya

Ayudante en la partida fría.

Formación Académica

Técnico en grado superior

jun. 2007

Gremi de Pastisseria de Barcelona - Barcelona, Catalunya

Técnico en Pasteleria

jun. 2004

Escola d' Hoteleria i Turisme de Lleida - Lleida, Catalunya

Técnico en cocina

jun. 2003

Escola d' Hoteleria i Turisme de Lleida - Lleida, Catalunya

Educación secundaria

jun. 2002

Instituto Publico La Serra - Mollerussa, Catalunya

Escola Ramon Farrerons - Bell-lloc d'Urgell, Catalunya

jun. 1998

Idiomas

Catalán

Castellano

Ingles Nivel basico

Dominio del francés

Premios

Premio al Mejor Croissant de España 2013

Premio al Mejor Panettone de España 2018

Información Adicional

Curso de especialización de pasteles e individuales a cargo de Philippe Rigollot

Centro: Curso técnico de Valrhona realizado en la escuela de hostelería Hoffman

Año 2012

Duración: 16h

Curso en nuevas tendencias a la pasteleria con Christophe Michalak

Centro: Curso técnico de Valrhona realizado en la escuela de hostelería Hoffman

Año 2013

Duración: 16h

Curso de bollería con Eric Ortuño

Centro: Curso técnico de Valrhona realizado en la escuela de hostelería Hoffman

Año 2013

Duración: 16h

Curso de Panettone con Rolando Morandin:

Centro: Curso técnico de Valrhona realizado en la escuela del Gremio de Pasteleria de Barcelona

Año 2014

Duración: 16h

Curso de cakes y pasteles de viaje por Jean Michel Perruchon MOF

Centro: Chocolat Academy Barcelona

Año: 2016

Duración: 20h

Curso de individuales por Josep Maria Ribé

Centro: Chocolat Academy Barcelona

Año: 2017

Duración: 20h

Curso de bollería con Eric Ortuño

Centro: Curso técnico de Valrhona realizado en The Patisserie byrv

Año: 2019

Duración: 16h