

DATOS PERSONALES

APELLIDOS: HELGUERA ECHEVARRIA

NOMBRE: FAUSTINO

D.N.I.: 10.811.466 V

LUGAR Y FECHA DE NACIMIENTO: Dreux (Francia) 11-11-57

DIRECCION ACTUAL: C/ Martin nº " 2F

LOCALIDAD: Gijón 33213

PROVINCIA: ASTURIAS

TELEFONO DE CONTACTO: 629287174

EMAIL: helgueratino@gmail.com

FORMACION ACADEMICA

Realizado hasta cuarto de bachiller en el liceo Pantin de Paris, año 1972

Realizado primer año de delineación en el liceo de Saint-Denis (Paris), año 1973

FORMACION PROFESIONAL

Empiezo oficio de la mano de mi padre en el año 1973

CURSO: Iniciación pastelería y bombones

CENTRO: Escuela de Chocolate Cacao Barry de Paris

DURACION: 32 Horas

FECHA DE FINALIZACION: Junio 1990

CURSO: Iniciación trabajo caramelo estirado

CENTRO: Escuela de Pastelería de Yssangeaux (Francia)

DURACION: 32 Horas

FECHA DE FINALIZACION: Junio 1991

CURSO: Iniciación trabajo caramelo soplado

CENTRO: Escuela de Pastelería Lenotre de Paris

DURACION: 40 Horas

FECHA DE FINALIZACION: Julio 1991

CURSO: Segunda fase de pastelería y bombones

CENTRO: Escuela de Chocolate Cacao Barry de Paris
DURACION: 32 Horas
FECHA DE FINALIZACION: Noviembre 1991

CURSO: Tercera fase de pastelería y bombones
CENTRO: Escuela de Chocolate de Cacao Barry de Paris
DURACION: 32 Horas
FECHA DE FINALIZACION: Noviembre 1992

CURSO: Bombones de prestigio
CENTRO: Escuela de Pastelería Lenotre de Paris
DURACION: 50 Horas
FECHA DE FINALIZACION: Mayo 1994

CURSO: Especialidades de pastelería
CENTRO: Escuela de Chocolate de Cacao Barry de Paris
DURACION: 50 Horas
FECHA DE FINALIZACION: Noviembre 1994

CURSO: Cursillo de experto de caramelo
CENTRO: Escuela de Pastelería de Lenotre de Paris
DURACION: 50 Horas
FECHA DE FINALIZACION: Junio 1997

CURSO: Cursillo de Reciclaje Ambassadeurs Barry
CENTRO: Institut Paul Bocuse (Lyon)
DURACION: 30 Horas
FECHA DE FINALIZACION: Mayo 2003

CURSO: Cursillo de Reciclaje Ambassadeurs Barry
CENTRO: Ecole de Chocolaterie (Meulan - Paris)
DURACION: 20 Horas
FECHA DE FINALIZACION: Octubre 2004

CURSO: Cursillo de Reciclaje Ambassadeurs Barry
CENTRO: Ecole de Chocolaterie (Wiese - Bruxelles)
DURACION: 20 Horas
FECHA DE FINALIZACION: Noviembre 2005

CURSO: Cursillo de Reciclaje Ambassadeurs Barry
CENTRO: Ecole de Chocolaterie (Meulan - Paris)
DURACION: 20 Horas
FECHA DE FINALIZACION: Septiembre 2006

CURSO: Cursillo de Reciclaje Ambassadeurs Barry
CENTRO: Ecole de Chocolaterie (Paris)

DURACION: 20 Horas
FECHA DE FINALIZACION: Octubre 2007

CURSO: Cursillo de Reciclaje Ambassadeurs Boiron
CENTRO: Ecole de Pasteleria Boiron (Paris)
DURACION: 15 Horas
FECHA DE FINALIZACION: Febrero 2008

CURSO: Cursillo de Reciclaje Ambassadeurs Barry
CENTRO: Escuela Espaisucre (Barcelona)
DURACION: 7 Horas
FECHA DE FINALIZACION: Abril 2009

CURSO: Cursillo de Reciclaje Ambassadeurs Barry
CENTRO: Ecole de Chocolaterie (Paris)
DURACION: 20 Horas
FECHA DE FINALIZACION: Septiembre 2009

CURSO: Cursillo de Reciclaje Ambassadeurs Barry
CENTRO: Escuela Barry callebaut (Barcelona)
DURACION: 7 Horas
FECHA DE FINALIZACION: Julio 2012

CURSO: Cursillo de Reciclaje Ambassadeurs Barry
CENTRO: Escuela Barry callebaut(Barcelona)
DURACION: 7 Horas
FECHA DE FINALIZACION: Julio 2013

IDIOMAS

FRANCES:
Comprensión de textos escritos: Nivel alto
Capacidad de conversación: Nivel alto
Redacción y traducción de textos: Nivel alto

EXPERIENCIA PROFESIONAL

CURSO: Cobertura de chocolate
LUGAR: Restaurante la Pégola Santander (Cantabria)
DURACION: 30 Horas
FECHA: Junio 1990

DIRIGIDO A: Profesores de FP de Cantabria

CURSO: Cobertura de chocolate (Cacao Barry)

LUGAR: Escuela de FP de Laredo (Cantabria)

DURACION: 40 Horas

FECHA: Marzo 1992

DIRIGIDO A: Profesores de FP de Cantabria

CURSO: Cobertura de chocolate

LUGAR: Escuela de Hosteleria de Gijón (Asturias)

DURACION: 60 Horas

FECHA: Enero 1993

DIRIGIDO A: Ayudantes de cocina del Principado de Asturias

CURSO: Postres de restaurante

LUGAR: Escuela de Hosteleria de Gijón (Asturias)

DURACION: 60 Horas

FECHA: Febrero 1993

DIRIGIDO A: Jefes de cocina del Principado de Asturias

CURSO: Cobertura de chocolate (Cacao Barry)

LUGAR: Escuela de Hosteleria de Santander (Cantabria)

DURACION: 40 Horas

FECHA: Junio 1993

DIRIGIDO A: Cocineros de Cantabria

CURSO: Chocolate en la cocina

LUGAR: Escuela de FP de Santo Domingo de la Calzada (Rioja)

DURACION: 40 Horas

FECHA: Mayo 1994

DIRIGIDO A: Profesores de FP de la Rioja

CURSO: Postres de restaurante

LUGAR: Escuela de Hosteleria de Santander (Cantabria)

DURACION: 30 Horas

FECHA: Junio 1994

DIRIGIDO A: Jefes de cocina de Cantabria

CURSO: Chocolate

LUGAR: Escuela de Hosteleria de Gijón (Asturias)

DURACION: 40 Horas

FECHA: Febrero 1995

DIRIGIDO A: Profesionales de Hostelería de Gijón (Asturias)

CURSO: Bombones

LUGAR: Escuela de Hostelería de Santander (Cantabria)

DURACION: 20 Horas

FECHA: Junio 1995

DIRIGIDO A: Profesores de FP de Cantabria

CURSO: Bollería y pastelería

LUGAR: Escuela de Hostelería de Gijón (Asturias)

DURACION: 40 Horas

FECHA: Junio 1995

DIRIGIDO A: Profesores de FP de Asturias

CURSO: Turrónes y bombones

LUGAR: Escuela de Hostelería de Gijón (Asturias)

DURACION: 40 Horas

FECHA: Septiembre 1995

DIRIGIDO A: Profesores de FP de Asturias

CURSO: Postres de restaurante

LUGAR: Escuela de Hostelería de Gijón (Asturias)

DURACION: 20 Horas

FECHA: Noviembre 1995

DIRIGIDO A: Jefes de cocina del Principado de Asturias

CURSO: Gran Seminario del Chocolate CACAO BARRY

LUGAR: Gran Hotel Meliá SITGES

DURACION: 24 Horas

FECHA: Noviembre 1996

DIRIGIDO A: 250 pasteleros de toda España

CURSO: Tartas y bombones (Cacao Barry)

LUGAR: Escuela del Gremio de Confiteros del Principado de Asturias

DURACION: 6 Horas

FECHA: Enero 1997

DIRIGIDO A: Pasteleros de Asturias

CURSO: Tartas y bombones (Cacao Barry)

LUGAR: Escuela del Gremio de Confiteros de Cantabria

DURACION: 6 Horas

FECHA: Enero 1997

DIRIGIDO A: Pasteleros de Cantabria

CURSO: Reciclaje sobre bombonera

LUGAR: Empresa Fridul (Almansa- Albacete)

DURACION: 40 Horas

FECHA: Junio 1997

DIRIGIDO A: Empleados de la empresa

CURSO: Especialidades navideñas (turrone, bombones y tartas)

LUGAR: Escuela de Cocina de Karlos Arguiñano

DURACION: 20 Horas

FECHA: Diciembre 1997

DIRIGIDO A: Pasteleros de Guipúzcoa

CURSO: Postres de plato

LUGAR: Escuela de Hostelera de Santander (Cantabria)

DURACION: 20 Horas

FECHA: Febrero 1998

DIRIGIDO A: Jefes de cocina de Cantabria

CURSO: Postres de plato para buffet

LUGAR: Escuela de Pastelería de Barcelona

DURACION: 6 Horas

FECHA: Enero 1999

DIRIGIDO A: Jefes de cocina de Cadena de Hoteles NH

CURSO: Monográfico de Bizcochos

LUGAR: Escuela de Hostelera de Santander (Cantabria)

DURACION: 20 Horas

FECHA: Febrero 1999

DIRIGIDO A: Pasteleros de Cantabria

CURSO: Chocolate

LUGAR: Escuela de Chocolate de Génova (Italia)

DURACION: 30 Horas

FECHA: Marzo 1999

DIRIGIDO A: Pasteleros de Italia

CURSO: Postres de plato para buffet

LUGAR: Hotel Euro building NH (Madrid)

DURACION: 16 Horas

FECHA: Marzo 1999

DIRIGIDO A: Jefes de cocina de Cadena de Hoteles NH

CURSO: Bombones, Tartas y Turrone de Cointreau

LUGAR: Escuela de confiteros del Principado de Asturias

DURACION: 5 Horas

FECHA: Junio 1999

DIRIGIDO A: Pasteleros de Asturias

CURSO: Bombones, Pasteles y Turrone de Cointreau

LUGAR: Centro de Nuevas Tecnologías de Palencia

DURACION: 5 Horas

FECHA: Setiembre 1999

DIRIGIDO A: Pasteleros de Castilla y León

CURSO: Bombones y Turrone

LUGAR: Aula de Enseñanza Duo Harinero (Madrid)

DURACION: 40 Horas

FECHA: Noviembre 1999

DIRIGIDO A: Pasteleros de la Comunidad de Madrid

CURSO: Bombones, Pasteles y Turrone de Cointreau

LUGAR: Escuela de pastelería de Madrid

DURACION: 10 Horas

FECHA: Noviembre 1999

DIRIGIDO A: Pasteleros de la Comunidad de Madrid

CURSO: Gran Seminario del Chocolate CACAO BARRY

LUGAR: Gran Hotel Meliá Sitges

DURACION: 24 Horas

FECHA: Noviembre 1999

DIRIGIDO A: 250 Pasteleros de toda España

CURSO: Postres de restaurante con chocolate

LUGAR: Escuela de Hostelería de Santander

DURACION: 40 Horas

FECHA: Diciembre 1999

DIRIGIDO A: Jefes de cocina Comunidad de Cantabria

CURSO: Bombones de chocolate

LUGAR: Parque Santiago (Tenerife)

DURACION: 40 Horas

FECHA: Febrero 2000

DIRIGIDO A: Empleados de la casa

CURSO: Bombones, Turrone y Mousses (Boiron y Cointreau)

LUGAR: Feria Intersicop (Madrid)

DURACION: 5 Días

FECHA: Marzo 2000

DIRIGIDO A: Pasteleros de toda España

CURSO: Postres de plato

LUGAR: Parador Nacional de Benicarló (Castellón)

DURACION: 4 Horas

FECHA: Abril 2000

DIRIGIDO A: Jefes de Cocina Zona Este de España

CURSO: Postres de plato

LUGAR: Parador Nacional de Gredos (Ávila)

DURACION: 4 Horas

FECHA: Abril 2000

DIRIGIDO A: Jefes de Cocina Zona Centro de España

CURSO: Postres de plato

LUGAR: Parador Nacional de Puerto Lumbreras (Murcia)

DURACION: 4 Horas

FECHA: Mayo 2000

DIRIGIDO A: Jefes de Cocina Zona Sur de España

CURSO: Postres de plato

LUGAR: Parador Nacional de Bayona (Pontevedra)

DURACION: 4 Horas

FECHA: Mayo 2000

DIRIGIDO A: Jefes de Cocina Zona Oeste de España

CURSO: Bombones, postres y turrone con Boiron y Cointreau

LUGAR: Pasty Sur

DURACION: 10 Horas

FECHA: Mayo 2000

DIRIGIDO A: Pasteleros y Reposteros de Andalucía

CURSO: Bombones, postres y helados con Boiron

LUGAR: Escuela de Hostelería Peña castillo de Santander

DURACION: 5 Horas

FECHA: Mayo 2000

DIRIGIDO A: Pasteleros y Cocineros de Cantabria

CURSO: Bombones, postres y helados con Boiron

LUGAR: Aula Jesús Arteche (San Sebastián)

DURACION: 5 Horas

FECHA: Mayo 2000

DIRIGIDO A: Pasteleros y Cocineros de Guipúzcoa

CURSO: Gran Seminario del Chocolate CACAO BARRY

LUGAR: Pau (Francia)

DURACION: 24 Horas

FECHA: Octubre 2000

DIRIGIDO A: Pasteleros y restauradores de España y Francia

CURSO. Bombones, turrone y postres (COINTREAU)

LUGAR: Feria Exponadal (BARCELONA)

DURACION: 8 Horas

FECHA: Octubre 2000

DIRIGIDO A: Pasteleros de España

CURSO: Postres de plato

LUGAR: Escuela de Hostelera de Cantabria (Santander)

DURACION: 8 Horas

FECHA: Octubre 2000

DIRIGIDO A: Jefes de Cocina de Cantabria

CURSO: Tartas, Bombones y Turrone de Navidad

LUGAR: Escuela de Pastelería de Madrid

DURACION: 8 Horas

FECHA: Octubre 2000

DIRIGIDO A: Pasteleros de la Comunidad de Madrid

CURSO: Iniciación a Pastelería

LUGAR: Restaurante Villuir (Luarca)

DURACION: 100 Horas

FECHA: Noviembre 2000

DIRIGIDO A: Profesionales de Restauración

CURSO: Técnicas de chocolate

LUGAR: Sala REX (Valencia)

DURACION: 20 Horas

FECHA: Noviembre 2000

DIRIGIDO A: Reciclaje Empresa

CURSO: Iniciación a Repostería

LUGAR: Palper (Grado)

DURACION: 80 Horas

FECHA: Diciembre 2000

DIRIGIDO A: Profesionales de Restauración

CURSO: Técnicas de chocolate

LUGAR: Cangas de Onís

DURACION: 20 Horas

FECHA: Noviembre 2000

DIRIGIDO A: Curso IFES

CURSO: Técnicas de chocolate

LUGAR: Tapia de Casariego

DURACION: 4 Horas

FECHA: Enero 2001

DIRIGIDO A: Alumnos de MEC.

CURSO: Técnicas de chocolate

LUGAR: Escuela de Hostelería de Oviedo

DURACION: 4 Horas

FECHA: Febrero 2001

DIRIGIDO A: Alumnos de Formación Profesional

CURSO: Técnicas de chocolate

LUGAR: Escuela de Gastronomía de Antonio de Miguel (Madrid)

DURACION: 4 Horas

FECHA: Febrero 2001

DIRIGIDO A: Profesionales de Restauración

CURSO: Iniciación Repostería

LUGAR: Escuela Valnalon (La Felguera - Asturias)

DURACION: 250 Horas

FECHA: Marzo 2001

DIRIGIDO A: Profesionales de Restauración

CURSO: Monas de Pascua

LUGAR: Figueras (Girona)

DURACION: 4 Horas

FECHA: Marzo 2001

DIRIGIDO A: Profesionales de Pastelería

CURSO: Elaboración carta de Postres

LUGAR: Hotel Restaurante CHIQUI (Santander)

DURACION: 3 Días

FECHA: Marzo 2001

DIRIGIDO A: Reposteros del Hotel CHIQUI

CURSO: Postres de plato para restaurantes

LUGAR: Escuela de Gastronomía de Antonio de Miguel (Madrid)

DURACION: 4 Horas

FECHA: Marzo 2001

DIRIGIDO A: Profesionales de Restauración

CURSO: Postres de plato para restaurantes

LUGAR: Escuela de Gastronomía de Antonio de Miguel (Madrid)

DURACION: 4 Horas

FECHA: Abril 2001

DIRIGIDO A: Profesionales de Restauración

CURSO: Iniciación a sorbetes y helados

LUGAR: Hotel Del Busto (Pravia)

DURACION: 12 Horas

FECHA: Mayo 2001

DIRIGIDO A: Profesionales de Restauración

CURSO: Iniciación a sorbetes y helados

LUGAR: Hotel Casa Eutimio (Lastres)

DURACION: 12 Horas

FECHA: Mayo 2001

DIRIGIDO A: Profesionales de Restauración

CURSO: Iniciación a sorbetes y helados

LUGAR: Restaurante La Gruta (Oviedo)

DURACION: 12 Horas

FECHA: Mayo 2001

DIRIGIDO A: Profesionales de Restauración

CURSO: Especialidades de repostería

LUGAR: Hotel Del Busto (Pravia)

DURACION: 12 Horas

FECHA: Setiembre 2001

DIRIGIDO A: Profesionales de Restauración

CURSO: Especialidades de repostería

LUGAR: Hotel Casa Eutimio (Lastres)

DURACION: 12 Horas

FECHA: Setiembre 2001

DIRIGIDO A: Profesionales de Restauración

CURSO: Especialidades de repostería

LUGAR: Restaurante La Gruta (Oviedo)

DURACION: 12 Horas

FECHA: Setiembre 2001

DIRIGIDO A: Profesionales de Restauración

CURSO: Turrónes y Especialidades Navideñas

LUGAR: Hotel Del Busto

DURACION: 30 Horas

FECHA: Octubre 2001

DIRIGIDO A: Profesionales de Restauración

CURSO: Turrónes y Especialidades Navideñas

LUGAR: Hotel Casa Eutimio (Lastres)

DURACION: 30 Horas

FECHA: Noviembre 2001

DIRIGIDO A: Profesionales de Restauración

CURSO: Turrónes y Especialidades Navideñas

LUGAR: Restaurante Los Monumentos (Oviedo)

DURACION: 30 Horas

FECHA: Noviembre 2001

DIRIGIDO A: Profesionales de Restauración

CURSO: Tartas, bombones y Postres de Plato

LUGAR: Restaurante Garden Luz (Logroño)

DURACION: 8 Horas

FECHA: Enero 2002

DIRIGIDO A: Profesionales de Pastelería y Restauración

CURSO: Bombones y Petits fours (Cointreau)

LUGAR: Feria Tecnicop Barcelona

DURACION: 40 Horas

FECHA: Marzo 2002

DIRIGIDO A: Pasteleros de España

CURSO: Pastillaje y caramelo con arte floral

LUGAR: Hotel La Gruta (Oviedo)

DURACION: 10 Horas

FECHA: Marzo 2002

DIRIGIDO A: Hostelera de Asturias

CURSO: Pastillaje y caramelo

LUGAR: Academia Aiala de cocina de Karlos Arguiñano (Zarautz)

DURACION: 10 Horas

FECHA: Mayo 2002

DIRIGIDO A: Alumnos del Máster de Cocina de la Academia

CURSO: Postres de plato

LUGAR: Hotel Del Busto (Pravia Asturias)

DURACION: 25 Horas

FECHA: Mayo 2002

DIRIGIDO A: Profesionales de Restauración

CURSO: Postres de plato

LUGAR: Hotel Los Monumentos (Oviedo)

DURACION: 25 Horas

FECHA: Mayo 2002

DIRIGIDO A: Profesionales de Restauración

CURSO: Caramelo

LUGAR: Academia de cocina El Llar (Santander)

DURACION: 8 Horas

FECHA: Junio 2002

DIRIGIDO A: Alumnos de la Academia

CURSO: Chocolate

LUGAR: Academia de cocina El Llar (Santander)

DURACION: 8 Horas

FECHA: Junio 2002

DIRIGIDO A: Alumnos de la Academia

CURSO: Gran Seminario de Restauración CACAO BARRY

LUGAR: Madrid

DURACION: 24 Horas

FECHA: Octubre 2002

DIRIGIDO A: Pasteleros y restauradores de España

CURSO: Chocolate y Caramelo

LUGAR: Hotel Los Lagos (Cangas de Onís)

DURACION: 10 Horas

FECHA: Octubre 2002

DIRIGIDO A: Alumnos Curso INEM

CURSO: Monas de Chocolate

LUGAR: Euroflec (Barcelona)

DURACION: 5 Horas

FECHA: Febrero 2003

DIRIGIDO A: Pasteleros de Barcelona

CURSO: Monas de Chocolate

LUGAR: Escuela del Gremio de Tarragona (Tarragona)

DURACION: 5 Horas

FECHA: Febrero 2003

DIRIGIDO A: Pasteleros de Tarragona

CURSO: Postres de plato

LUGAR: Hotel Los Monumentos (Oviedo)

DURACION: 25 Horas

FECHA: Febrero 2003

DIRIGIDO A: Profesionales de Restauración

CURSO: Trabajo de iniciación al chocolate

LUGAR: Centro de Educación de Personas Adultas de Oriente (Llanes)

DURACION: 4 Horas (I Congreso Profesional Gastronómico de Oriente)

FECHA: Febrero 2003

DIRIGIDO A: Profesionales de Restauración

CURSO: Trabajo de chocolate (monas y Postres)

LUGAR: Obrador Fernando Pastelería (San Sebastián)

DURACION: 24 Horas

FECHA: Abril 2003

DIRIGIDO A: Profesionales de Pastelería

CURSO: Apoyo Técnico Cacao Barry

LUGAR: Intersicop (Madrid)

DURACION: 24 Horas

FECHA: Abril 2003

DIRIGIDO A: Profesionales de Pastelería

CURSO: Trabajo de chocolate y Caramelo (Iniciación)

LUGAR: Academia Aiala (San Sebastián)

DURACION: 12 Horas

FECHA: Mayo 2003

DIRIGIDO A: Alumnos Máster de la Academia

CURSO: Postres de plato

LUGAR: La Amistad (Oviedo)

DURACION: 15 Horas

FECHA: Mayo 2003

DIRIGIDO A: Profesionales de Restauración

CURSO: Postres de plato

LUGAR: Castillo Valdés Salas (Salas - Asturias)

DURACION: 15 Horas

FECHA: Mayo 2003

DIRIGIDO A: Profesionales de Restauración

CURSO: Postres de plato

LUGAR: Escuela hostelera Peña Castillo (Cantabria)

DURACION: 20 Horas

FECHA: Junio 2003

DIRIGIDO A: Profesionales de Restauración

CURSO: Iniciación Chocolate

LUGAR: Escuela hostelera Peña Castillo (Cantabria)

DURACION: 15 Horas

FECHA: Junio 2003

DIRIGIDO A: Profesionales de Restauración

CURSO: Postres, Bombones y Sorbetes (Boirón)

LUGAR: Euroflec (Barcelona)

DURACION: 5 Horas

FECHA: Junio 2003

DIRIGIDO A: Profesionales de Restauración y Pastelería

CURSO: Postres, bombones y chocolate (Cacao Barry)

LUGAR: Tenerife

DURACION: 16 Horas

FECHA: Setiembre 2003

DIRIGIDO A: Profesionales de Restauración y Pastelería

CURSO: Reciclaje Chocolate (Cacao Barry)

LUGAR: Escuela de chocolatería de Meulan (Paris)

DURACION: 16 Horas

FECHA: Setiembre 2003

DIRIGIDO A: Distribuidores Cacao Barry

CURSO: Chocolate y Caramelo

LUGAR: Hotel Los Lagos (Cangas de Onís)

DURACION: 10 Horas

FECHA: Octubre 2003

DIRIGIDO A: Alumnos Curso INEM

CURSO: Turrónes, Bombones y Troncos de navidad (Cacao Barry)

LUGAR: Euroflec (Barcelona)

DURACION: 10 Horas

FECHA: Octubre 2003

DIRIGIDO A: Profesionales de Restauración y Pastelería

CURSO: Chocolate y Postres de Plato (Cacao Barry)

LUGAR: Especialidades Natalia (Marbella)

DURACION: 30 Horas

FECHA: Febrero 2004

DIRIGIDO A: Profesionales de Restauración y Pastelería

CURSO: Trabajo de chocolate y Caramelo (Iniciación)

LUGAR: Academia Aiala (San Sebastián)

DURACION: 12 Horas

FECHA: Marzo 2004

DIRIGIDO A: Alumnos Máster de la Academia

CURSO: Postres de plato

LUGAR: Escuela hostelera Las Carolinas (Cantabria)

DURACION: 20 Horas

FECHA: Marzo 2004

DIRIGIDO A: Profesionales de Restauración

CURSO: Iniciación Chocolate

LUGAR: Escuela hostelera Las Carolinas (Cantabria)

DURACION: 15 Horas

FECHA: Marzo 2004

DIRIGIDO A: Profesionales de Restauración

CURSO: Postres y Sorbetes (Boiron y Cointreau)

LUGAR: Anjaber (Huesca)

DURACION: 5 Horas

FECHA: Mayo 2004

DIRIGIDO A: Profesionales de Restauración y Pastelería

CURSO: Turrones, Bombones y Troncos de navidad (Cacao Barry)

LUGAR: Feria Canjop Málaga

DURACION: 10 Horas

FECHA: Septiembre 2004

DIRIGIDO A: Profesionales de Restauración y Pastelería

CURSO: Postres, bombones y chocolate (Cacao Barry)

LUGAR: Tenerife

DURACION: 16 Horas

FECHA: Septiembre 2004

DIRIGIDO A: Profesionales de Restauración y Pastelería

CURSO: Ponencia Postres de Plato con Chocolate (Cacao Barry)

LUGAR: Lo Mejor de la Gastronomía Kursaal (San Sebastián)

DURACION: 1 Hora

FECHA: Noviembre 2004

DIRIGIDO A: Profesionales de Restauración y Pastelería

CURSO: Decoraciones Azúcar y Chocolate

LUGAR: IES Santo Domingo de la Calzada (Logroño)

DURACION: 15 Horas

FECHA: Febrero 2005

DIRIGIDO A: Profesores IES Santo Domingo de la Calzada (Logroño)

CURSO: Azúcar y Chocolate

LUGAR: IES Santo Domingo de la Calzada (Logroño)

DURACION: 10 Horas

FECHA: Febrero 2005

DIRIGIDO A: Alumnos IES Santo Domingo de la Calzada (Logroño)

CURSO: Apoyo Técnico Cacao Barry

LUGAR: Intersicop (Madrid)

DURACION: 5 Días

FECHA: Febrero 2005

DIRIGIDO A: Profesionales de Pastelería

CURSO: Postres de plato

LUGAR: Centro de Nuevas Tecnologías de Palencia

DURACION: 8 Horas

FECHA: Julio 2005

DIRIGIDO A: Reciclaje Profesores de FP de la comunidad de Castilla León

CURSO: Postres, bombones y chocolate (Cacao Barry)

LUGAR: Tenerife

DURACION: 16 Horas

FECHA: Septiembre 2005

DIRIGIDO A: Profesionales de Restauración y Pastelería

CURSO: Postres, bombones y chocolate (Cacao Barry)

LUGAR: Valencia

DURACION: 10 Horas

FECHA: Septiembre 2005

DIRIGIDO A: Profesionales de Restauración y Pastelería

CURSO: Postres, bombones y chocolate (Cacao Barry)

LUGAR: Lérida

DURACION: 5 Horas

FECHA: Septiembre 2005

DIRIGIDO A: Profesionales de Restauración y Pastelería de la Empresa Pastificio

CURSO: Postres, bombones y chocolate

LUGAR: Madrid

DURACION: 8 Horas

FECHA: Octubre 2005

DIRIGIDO A: Profesionales de Restauración y Pastelería de Madrid

CURSO: Postres, bombones y chocolate (Cacao Barry)

LUGAR: Lisboa (Portugal)

DURACION: 5 Horas

FECHA: Octubre 2005

DIRIGIDO A: Profesionales de Restauración y Pastelería de Lisboa

CURSO: Postres, bombones y chocolate

LUGAR: Cangas de Onís

DURACION: 5 Horas

FECHA: Octubre 2005

DIRIGIDO A: Profesionales de Restauración y Pastelería

CURSO: Caramelo y Azúcar

LUGAR: Cangas de Onís

DURACION: 5 Horas

FECHA: Octubre 2005

DIRIGIDO A: Profesionales de Restauración y Pastelería

CURSO: Postres, bombones y chocolate (Cacao Barry)

LUGAR: Valladolid

DURACION: 5 Horas

FECHA: Octubre 2005

DIRIGIDO A: Profesionales de Restauración y Pastelería

CURSO: Postres, bombones y chocolate (Cacao Barry)

LUGAR: León

DURACION: 5 Horas

FECHA: Octubre 2005

DIRIGIDO A: Profesionales de Restauración y Pastelería

CURSO: Postres, bombones y chocolate (Cacao Barry)

LUGAR: Congreso de lo Mejor de la Gastronomía (San Sebastián)

DURACION: 5 Horas

FECHA: Noviembre 2005

DIRIGIDO A: Profesionales de Restauración y Pastelería

CURSO: Postres, bombones y chocolate (Cacao Barry)

LUGAR: Rímini (Sigep - Italia)

DURACION: 10 Horas

FECHA: Enero 2006

DIRIGIDO A: Profesionales de Restauración y Pastelería

CURSO: Postres, bombones y chocolate (Cacao Barry)

LUGAR: Mallorca

DURACION: 10 Horas

FECHA: Febrero 2006

DIRIGIDO A: Profesionales de Restauración y Pastelería

CURSO: Postres, bombones y chocolate (Cacao Barry)

LUGAR: Córdoba

DURACION: 5 Horas

FECHA: Marzo 2006

DIRIGIDO A: Profesionales de Pastelería Roldan

CURSO: Postres, bombones y chocolate (Cacao Barry)

LUGAR: Córdoba

DURACION: 5 Horas

FECHA: Marzo 2006

DIRIGIDO A: Profesionales de Restauración y Pastelería

CURSO: Turrones (Cacao Barry)

LUGAR: Convento Clarisas (Aguilar de Campoo)

DURACION: 4 Horas

FECHA: Septiembre 2006

DIRIGIDO A: Monjas Clarisas del Convento

CURSO: Postres, bombones y chocolate (Cacao Barry)

LUGAR: Lanzarote

DURACION: 16 Horas

FECHA: Septiembre 2006

DIRIGIDO A: Profesionales de Restauración y Pastelería

CURSO: Postres, bombones y chocolate (Cacao Barry)

LUGAR: Valencia

DURACION: 10 Horas

FECHA: Septiembre 2006

DIRIGIDO A: Profesionales de Restauración y Pastelería

CURSO: Postres, bombones y chocolate (Cacao Barry)

LUGAR: Lamezia Terme (Italia)

DURACION: 16 Horas

FECHA: Septiembre 2006

DIRIGIDO A: Profesionales de Pastelería

CURSO: Postres, bombones y chocolate (Dekora)

LUGAR: Alicante

DURACION: 24 Horas

FECHA: Noviembre 2006

DIRIGIDO A: Profesionales de Pastelería

CURSO: Postres, bombones y chocolate (Cacao Barry)

LUGAR: Congreso de lo Mejor de la Gastronomía (San Sebastián)

DURACION: 5 Horas

FECHA: Noviembre 2006

DIRIGIDO A: Profesionales de Restauración y Pastelería

CURSO: Postres de plato

LUGAR: Parador Nacional de San Marcos (León)

DURACION: 8 Horas

FECHA: Noviembre 2006

DIRIGIDO A: Jefes de Cocina de Paradores Nacionales

CURSO: Postres, bombones y chocolate (Cacao Barry)

LUGAR: Madrid fusión (Madrid)

DURACION: 5 Horas

FECHA: Enero 2007

DIRIGIDO A: Profesionales de Restauración y Pastelería

CURSO: Postres, bombones y chocolate (Cacao Barry)

LUGAR: Rímìni (Sigep - Italia)

DURACION: 10 Horas

FECHA: Enero 2007

DIRIGIDO A: Profesionales de Restauración y Pastelería

CURSO: Escultura de chocolate (Cacao Barry)

LUGAR: Intersicop (Madrid)

DURACION: 10 Horas

FECHA: Marzo 2007

DIRIGIDO A: Profesionales de Restauración y Pastelería

CURSO: Postres, bombones y tartas de chocolate (Cacao Barry)

LUGAR: Hotel La Sella Marriot (Denia - Valencia)

DURACION: 18 Horas

FECHA: Marzo 2007

DIRIGIDO A: Profesionales de Restauración del Hotel

CURSO: Postres de plato (Boiron)

LUGAR: Euroflec (Barcelona)

DURACION: 8 Horas

FECHA: Abril 2007

DIRIGIDO A: Profesionales de Restauración

CURSO: Postres, bombones y tartas de chocolate (Cacao Barry)

LUGAR: Empresa Rolgam (Sevilla)

DURACION: 10 Horas

FECHA: Mayo 2007

DIRIGIDO A: Profesionales de la empresa

CURSO: Postres y helados (Cacao Barry)

LUGAR: Empresa Sandro Desii (Barcelona)

DURACION: 6 Horas

FECHA: Julio 2007

DIRIGIDO A: Profesionales de la empresa

CURSO: Postres, bombones y tartas de chocolate (Cacao Barry)

LUGAR: Empresa Pastificio (Lérida)

DURACION: 10 Horas

FECHA: Octubre 2007

DIRIGIDO A: Profesionales de la empresa

CURSO: Bombones (Cacao Barry)

LUGAR: La casa del chocolate (Gijón)

DURACION: 15 Horas

FECHA: Octubre 2007

DIRIGIDO A: Pasteleros de Asturias

CURSO: Troncos de navidad y turrónes (Cacao Barry)

LUGAR: Hotel Litzirin (San Sebastian)

DURACION: 5 Horas

FECHA: Octubre 2007

DIRIGIDO A: Pasteleros de Guipúzcoa

CURSO: Postres de plato (Cacao Barry y Boiron)

LUGAR: Especialidades Natalia (Málaga)

DURACION: 5 Horas

FECHA: Octubre 2007

DIRIGIDO A: Cocineros de Málaga y Provincia

CURSO: Postres, bombones y chocolate (Cacao Barry)

LUGAR: Congreso de lo Mejor de la Gastronomía (San Sebastián)

DURACION: 12 Horas

FECHA: Noviembre 2007

DIRIGIDO A: Profesionales de Restauración y Pastelería

CURSO: Caramelo estirado y pastillaje

LUGAR: Obrador Tino Helguera (Gijón)

DURACION: 25 Horas

FECHA: Enero 2008

DIRIGIDO A: Profesionales de Pastelería de Ferrol

CURSO: Bombones y chocolate (Cacao Barry)

LUGAR: Escuela chocolatería Meulan (Paris)

DURACION: 12 Horas

FECHA: Enero 2008

DIRIGIDO A: Profesionales de Pastelería

CURSO: Postres, bombones y chocolate (Cacao Barry)

LUGAR: Hotel Zenit (Logroño)

DURACION: 10 Horas

FECHA: Enero 2008

DIRIGIDO A: Profesionales de Restauración y Pastelería

CURSO: Postres, bombones y chocolate (Cacao Barry)

LUGAR: Escuela Hostelera (Lérida)

DURACION: 4 Horas

FECHA: Febrero 2008

DIRIGIDO A: Profesionales de Restauración y Pastelería

CURSO: Monas de pascua (Cacao Barry)

LUGAR: Escuela gremio (Barcelona)

DURACION: 4 Horas

FECHA: Febrero 2008

DIRIGIDO A: Profesionales de Restauración y Pastelería

CURSO: Piezas de escaparate chocolate

LUGAR: C.C.T (Murcia)

DURACION: 12 Horas

FECHA: Febrero 2008

DIRIGIDO A: Profesionales de Restauración y Pastelería

CURSO: Chocolate

LUGAR: Asesoramiento Chocolatería (Ponferrada)

DURACION: 12 Horas

FECHA: Febrero 2008

DIRIGIDO A: Profesionales de Confitería Pili

CURSO: Postres de plato y sorbetes (Boiron)

LUGAR: Mallorca

DURACION: 12 Horas

FECHA: Febrero 2008

DIRIGIDO A: Profesionales de Restauración y Pastelería

CURSO: Postres de plato y sorbetes (Boiron)

LUGAR: Mallorca

DURACION: 12 Horas

FECHA: Febrero 2008

DIRIGIDO A: Profesionales de Restauración y Pastelería

CURSO: Semifríos

LUGAR: Gijón

DURACION: 20 Horas

FECHA: Marzo 2008

DIRIGIDO A: Profesionales Pastelería

CURSO: Postres de plato y sorbetes (Boiron)

LUGAR: Madrid

DURACION: 4 Horas

FECHA: Abril 2008

DIRIGIDO A: Comerciales de Antonio de Miguel

CURSO: Postres, bombones y tartas de chocolate (Cacao Barry)

LUGAR: Empresa Pastificio (Lérida)

DURACION: 5 Horas

FECHA: Abril 2008

DIRIGIDO A: Profesionales de la empresa

CURSO: Postres, bombones y tartas de chocolate (Cacao Barry y Boiron)

LUGAR: Empresa Colemur (Murcia)

DURACION: 4 Horas

FECHA: Abril 2008

DIRIGIDO A: Profesionales de la Región

CURSO: Pastelería Salada

LUGAR: Gremio de Asturias

DURACION: 9 Horas

FECHA: Mayo 2008

DIRIGIDO A: Profesionales de la Región

CURSO: Chocolate (Cacao Barry)

LUGAR: Escuela Turismo y Hostelería CETT

DURACION: 2 Horas

FECHA: Mayo 2008

DIRIGIDO A: Alumnos del centro

CURSO: Técnicas de frío en Pastelería (Irinnox)

LUGAR: Gremio de Asturias

DURACION: 4 Horas

FECHA: Julio 2008

DIRIGIDO A: Profesionales de la Región

CURSO: Postres, bombones y chocolate (Cacao Barry)

LUGAR: Tenerife

DURACION: 16 Horas

FECHA: Septiembre 2008

DIRIGIDO A: Profesionales de Restauración y Pastelería

CURSO: Postres, bombones y chocolate (Cacao Barry)

LUGAR: Dúo Harinero (Madrid)

DURACION: 5 Horas

FECHA: Septiembre 2008

DIRIGIDO A: Profesionales de Restauración y Pastelería

CURSO: Postres, bombones y chocolate (Cacao Barry)

LUGAR: Gran Casino (Sevilla)

DURACION: 5 Horas

FECHA: Septiembre 2008

DIRIGIDO A: Profesionales de Restauración y Pastelería

CURSO: Máster del chocolate (M.M.A.C.E)

LUGAR: Escuela de Barcelona

DURACION: 10 Horas

FECHA: Febrero 2009

DIRIGIDO A: Profesionales de Pastelería

CURSO: Postres y bombones (Boiron)

LUGAR: Diexpa (Valencia)

DURACION: 5 Horas

FECHA: Febrero 2009

DIRIGIDO A: Profesionales de Pastelería

CURSO: Postres de plato (Boiron)

LUGAR: Diexpa (Valencia)

DURACION: 5 Horas

FECHA: Febrero 2009

DIRIGIDO A: Profesionales de Restauración

CURSO: Postres (Cacao Barry)

LUGAR: Pastelería Tanos (Valencia)

DURACION: 6 Horas

FECHA: Febrero 2009

DIRIGIDO A: Profesionales de la empresa

CURSO: Monas de pascua (Cacao Barry)

LUGAR: Pastelería Selvi (Valencia)

DURACION: 6 Horas

FECHA: Febrero 2009

DIRIGIDO A: Profesionales de la empresa

CURSO: Monas de pascua

LUGAR: Escuela de la Asociación (Madrid)

DURACION: 10 Horas

FECHA: Marzo 2009

DIRIGIDO A: Profesionales de la Asociación

CURSO: Monas de pascua

LUGAR: Escuela del Gremio de Confiteros de Asturias (Oviedo)

DURACION: 8 Horas

FECHA: Marzo 2009

DIRIGIDO A: Profesionales de la Asociación

CURSO: Monas de pascua y Postres (Cacao Barry)

LUGAR: Asociación Pasteleros Vizcaya (Bilbao)

DURACION: 6 Horas

FECHA: Marzo 2009

DIRIGIDO A: Profesionales de Pastelería y Restauración

CURSO: Monas de pascua y Postres (Cacao Barry)

LUGAR: Escuela de Hostelería de Jerez (Cádiz)

DURACION: 10 Horas

FECHA: Marzo 2009

DIRIGIDO A: Profesionales de Pastelería y Restauración

CURSO: Postres de plato (Boiron)

LUGAR: Escuela de Hostelería de Algarve (Portugal)

DURACION: 5 Horas

FECHA: Abril 2009

DIRIGIDO A: Profesionales de Restauración

CURSO: Postres de plato (Boiron)

LUGAR: Escuela de Hostelería de Lisboa (Portugal)

DURACION: 5 Horas

FECHA: Abril 2009

DIRIGIDO A: Profesionales de Restauración

CURSO: Postres de plato (Boiron)

LUGAR: Aula de Euroflec (Vilafranca de penedés)

DURACION: 5 Horas

FECHA: Abril 2009

DIRIGIDO A: Profesionales de Restauración

CURSO: Postres, bombones y chocolate (Cacao Barry)

LUGAR: Tenerife

DURACION: 16 Horas

FECHA: Septiembre 2009

DIRIGIDO A: Profesionales de Restauración y Pastelería

CURSO: Preparando la navidad (Cacao Barry)

LUGAR: Escuela de Hostelería de Jerez (Cádiz)

DURACION: 10 Horas

FECHA: Septiembre 2009

DIRIGIDO A: Profesionales de Pastelería y Restauración

CURSO: Preparando la navidad (Cacao Barry)

LUGAR: Aula de Euroflec (Vilafranca de penedés)

DURACION: 10 Horas

FECHA: Octubre 2009

DIRIGIDO A: Profesionales de Pastelería y Restauración

CURSO: Turrones

LUGAR: Escuela del Gremio de Confiteros de Asturias (Oviedo)

DURACION: 8 Horas

FECHA: Noviembre 2009

DIRIGIDO A: Profesionales de la Asociación

CURSO: Preparando la pascua

LUGAR: Escuela del Gremio de Confiteros de Asturias (Oviedo)

DURACION: 4 Horas

FECHA: Marzo 2010

DIRIGIDO A: Profesionales de la Asociación

CURSO: Preparando la navidad

LUGAR: Restaurante El Most (Valencia)

DURACION: 8 Horas

FECHA: Septiembre 2010

DIRIGIDO A: Profesionales de Pastelería y Restauración

CURSO: Masterclass chocolate

LUGAR: Escuela del Gremio de Confiteros de Asturias (Oviedo)

DURACION: 8 Horas

FECHA: Marzo 2013

DIRIGIDO A: Alumnos de la Escuela

CURSO: Masterclass chocolate

LUGAR: Escuela de Hostelería de Salamanca

DURACION: 8 Horas

FECHA: Abril 2013

DIRIGIDO A: Alumnos de la Escuela

CURSO: Creative Day del Chocolate

LUGAR: Barcelona

DURACION: 8 Horas

FECHA: Setiembre 2013

DIRIGIDO A: Profesionales del sector

CURSO: Seminario de Distribuidores de Cacao Barry

LUGAR: San Sebastián

DURACION: 10 Horas

FECHA: Octubre 2013

DIRIGIDO A: Profesionales del sector

CURSO: Secretos del Chocolate

LUGAR: Escola Gascón (Ferrol)

DURACION: 3 Horas

FECHA: Marzo 2015

DIRIGIDO A: Profesionales del sector

CURSO: Secretos del Chocolate

LUGAR: Feria Intersicop (Madrid)

DURACION: 3 Horas

FECHA: Abril 2015

DIRIGIDO A: Profesionales del sector

CURSO: Postres de Plato

LUGAR: CCT Murcia

DURACION: 8 Horas

FECHA: Octubre 2015

DIRIGIDO A: Profesionales del sector y Alumnos Ucam

CURSO: Cata de Chocolates

LUGAR: Murcia Gastronomica (Makro y Ucam)

DURACION: 3 Horas

FECHA: Noviembre 2015

DIRIGIDO A: Profesionales del sector

CURSO: Ponencia postres de plato

LUGAR: Murcia Gastronomica

DURACION: 2 Horas

FECHA: Noviembre 2015

DIRIGIDO A: Profesionales del sector

CURSO: Cata de Chocolates

LUGAR: Ucam

DURACION: 3 Horas

FECHA: Noviembre 2015

DIRIGIDO A: Alumnos de la Ucam y Profesores

OTROS DATOS DE INTERES PROFESIONAL

CONCURSOS Y PREMIOS

2 º Puesto Selección Española Trofeo Sibenaler en Vitoria, Abril 1991

1º Puesto Selección Española Trofeo Sibenaler en Vitoria, Abril 1993

4º Puesto Trofeo Internacional Sibenaler en Paris, Febrero 1994

2º Puesto Selección Española Trofeo Sibenaler en Sitges, Noviembre 1994

2º Puesto Campeonato Nacional Reposteros en Madrid, Enero 1995

3º Puesto en el M.M.A.P.E 1995 en Madrid, Mayo 1995

1º Puesto Campeonato Nacional Reposteros en Madrid, Enero 1996

2º Puesto Trofeo Internacional Sibenaler en Paris, Febrero 1996

4º Puesto en el M.M.A.P.E 1997 en Oviedo, Noviembre 1996

1º Puesto en la selección de la Copa Valrhona de Asturias, Julio 1998

2º Puesto Campeonato Nacional Reposteros en Tenerife, Septiembre 1998

1º Puesto Campeonato Nacional Maestros Chocolateros y Bomboneros de España (M.M.A.C.E 1999), Marzo 1999

4º Puesto en el M.M.A.P.E 1999 en Bilbao, Octubre 1999

1º Puesto en el concurso de Repostería de la Semana Internacional de la Trucha en León (Hostal San Marcos), Junio 2000

1º Puesto en el concurso de Repostería de la Semana Internacional de la Trucha en León (Hostal San Marcos), Junio 2001

2º Puesto en la Selección Nacional para el equipo de la Copa Valrhona en Asturias, Abril 2002

Y OTROS

Medalla de oro de la ciudad de Sada (La Coruña) y demostración de caramelo en la feria de la ciudad, Agosto 1995

Nombrado profesor y miembro del Consejo de Escuela del Gremio de Artesanos Confiteros del Principado de Asturias, Octubre 1995

Preparador de participantes en la Escuela para el Campeonato de España de Jóvenes Pasteleros de Vitoria (obteniendo el primer y tercer puesto), Mayo 1996

Contratado para realizar postre para 300 personas en la cena de clausura del Primer Congreso de Hostelería de Asturias, Abril 1998

Preparador de participantes en la Escuela para el Campeonato de España de Jóvenes Pasteleros de Palencia (obteniendo el segundo puesto), Julio 1998

Contratado para realizar postre para 70 personas en la comida de clausura del Primer Congreso de Euro toques de Asturias, Noviembre 1998

Contratado para realizar postre para 400 personas en la comida de clausura de la Convención de Directores de la Cadena SER en el Parador Nacional de Santillana del Mar, Noviembre 1998

Asesoramiento de Pastelería y Chocolatería de la empresa SEMON y de su restaurante EL LINDRET en Barcelona, Mayo 1999

Asesoramiento de Pastelería del Hotel Eurobuilding NH para tartas de carro y postres de restaurante en Madrid, Junio 1999

Asesor técnico de Pastelería para el grupo de hoteles NH, Julio 1999 para dos años

Contratado para realizar postre para 210 personas en la cena de clausura de la Copa de las Naciones de Hípica en el Real Club Astur de Regatas de Gijón, Setiembre 1999

Juez Español para el Campeonato de Europa de Jóvenes Pasteleros en Sologne (Francia), Octubre 1999

Contratado para realizar postre para 310 personas en la cena de Nochevieja en el Real Club Astur de Regatas de Gijón, Diciembre 1999

Gerente de La Casa del Chocolate de Tino Helguera en Gijón, Abril 2000

Asesor de Pastelería para Paradores Nacionales, Febrero 2000 para dos años

Demostraciones y Catas para el Periódico El Comercio y la radio Cadena Ser sobre el mundo del chocolate, Junio y Julio 2001

Jefe del Equipo Español para el Campeonato de Europa de Jóvenes Pasteleros en Sologne (Francia), Octubre 2001

Asesor de Repostería del restaurante PALADARES en Gijón, Julio 2001(1 Estrella Michelin)

Contratado para realizar postre para 120 personas en la cena de la Feria Turicom en Gijón, Octubre 2002

Contratado para realizar postre para 120 personas en la comida de presentación de municipios verdes en representación gastronómica del Ayuntamiento de Gijón en el restaurante Pedro Larumbe (Madrid), Marzo 2003

Juez para el Campeonato de España de Maestros Chocolateros en Barcelona (MMACE) Marzo 2003

Gerente de Tino Helguera Franquicias en Gijón, Abril 2003

Contratado para realizar Demostración de Caramelo Artístico en la Copa Euskadi de Floristería (Bilbao), Junio 2003

Contratado para realizar dos Postres para 80 personas en la cena de presentación de Cocina Asturiana con el crítico del periódico El País D. José Capel en el Restaurante Bellavista (Gijón), Junio 2003

Contratado para realizar postre para 300 personas en la cena de clausura del Tercer Congreso de Hostelería de Asturias, Octubre 2003

Actuación en Antena 3 en el programa de Ana Rosa Quintana " Sabor a Ti", Diciembre 2003

Contratado para realizar postre para 140 personas en la comida de presentación de municipios verdes en representación gastronómica del Ayuntamiento de Gijón en el restaurante Pedro Larumbe (Madrid), Marzo 2004

Actuación en TVE en el programa de Ramón García " Un Domingo Cualquiera", Marzo 2004

Juez en el concurso de Cafés Oquendo de recetas de cafés a nivel nacional, Mayo 2004

Contratado para realizar Demostración de Caramelo Artístico en la Copa Euskadi de Floristería (Bilbao), Junio 2004

Preparador de Sergio Helguera para el campeonato de España de Jóvenes Pasteleros, Septiembre 2004, Cuarto puesto

Contratado para charla en mesa redonda sobre el Futuro de la Pastelería Artesana en la Feria de Pastelería de Málaga, Septiembre 2004

Contratado para realizar una escultura en directo en el I salón del chocolate de Madrid en el Centro Moda Shopping de Madrid, Octubre 2004

Contratado para realizar una escultura en directo en el I salón del chocolate de Bilbao en el Hotel Barceló Nervin, Enero 2005

Juez para la Selección de España del Word Máster Chocolate en Barcelona, Enero 2005

Nombrado Mejor Repostero del año por el Colegio de Críticos de Gastronomía de Asturias, Marzo 2005

Contratado para realizar postre para 350 personas en la comida del Primer

Congreso de Críticos de Gastronomía (Gijón), Mayo 2005

Contratado para realizar postre para 120 personas en la cena de gala del Primer Congreso de Críticos de Gastronomía (Gijón), Mayo 2005

Contratado para realizar postre para 200 personas en la cena de gala del 20 Aniversario del logotipo de Asturias Paraíso Natural en el Restaurante Gran Hotel Pelayo (Covadonga), Junio 2005

Contratado para realizar Cata Cena de Chocolate para 100 personas en el Hotel Abba Playa de Gijón para la Cadena SER, Julio 2005

Contratado para realizar una escultura para entregar a D Miguel de la Cuadra Salcedo en el paso por Oñati (Guipúzcoa) de la Ruta Quetzal por la asociación de los Amigos del Chocolate, Julio 2005

Asesor de Repostería del restaurante Gallery en Gijón, Julio 2005(1 Estrella Michelin)

Contratado para realizar una escultura para la feria del chocolate celebrada en Oñati (Guipúzcoa), Septiembre 2005

Contratado para realizar una escultura para la feria del chocolate celebrada en Avilés (Asturias), Octubre 2005

Asesor de Pastelería para la empresa Pastificio, restaurantes pizzerías La Tagliatela, Marzo 2006 para dos años

Contratado para realizar postre para 200 personas en la comida de gala del congreso de Maîtres Cuisiniers de France en el hotel Golf Spa de Cádiz, Febrero 2006

Contratado para realizar una escultura en directo en el III salón del chocolate de Madrid en el Centro Moda Shopping de Madrid, Octubre 2006

Contratado para realizar los bombones oficiales del Real Madrid Club de Fútbol (Madrid), Enero 2007

Juez Español para el Campeonato de Italia de Word Chocolate Máster (Rimini - Italia), Enero 2007

Contratado para realizar postre para 500 personas en la comida de gala de la inauguración de la Casa de Asturias y la realización en chocolate de Yogui y Bubu para dicho acto en Madrid, Enero 2007

Contratado para realizar postre para el libro de J. M Escorial "QUESOS DE ESPAÑA "en Madrid, Febrero 2007

Contratado para realizar una escultura en directo en el I salón del chocolate de Astorga, Marzo 2007

Juez Español para el Campeonato de España de Word Chocolate Máster (Intersicop), Marzo 2007

Contratado para realizar postre para 30 personas en la comida de Críticos de Gastronomía para el certamen de queso de Afuegal'pitu en Casa Fermín (Oviedo), Marzo 2007

Gerente de Chocolates Tino Helguera en Gijón, Abril 2007

Contratado para realizar Cata de Chocolate para 40 personas en la cátedra FERRAN ADRIA de la Universidad Camilo José Cela de Madrid, Julio 2007

Contratado para realizar una escultura en directo, catas para niños, cata cena y cócteles en el IV salón del chocolate de Madrid en el Centro Moda Shopping de Madrid, Octubre 2007

Contratado para realizar una escultura en directo, durante la cena de gala de la Fundación Pies Descalzos, de la cantante Shakira, Octubre 2008

Contratado para realizar una escultura en directo, catas para niños, cata de helados en el V salón del chocolate de Madrid en el Centro Moda Shopping de Madrid, Octubre 2008

Juez Español para el Campeonato de España de Word Chocolate Máster (Chocomad) , Noviembre 2008

Contratado para realizar una escultura en directo, en el I Salón del Chocolate de Madrid Chocomad , Noviembre 2008

Contratado por Canal Cocina para realizar un programa de postres (44 Capítulos), Madrid, Marzo 2009

Contratado para realizar postre para 60 personas en la comida de Críticos de Gastronomía para la presentación del Congreso de Turismo de la Sociedad Regional de Turismo (Gijón), Septiembre 2009

Contratado para realizar una escultura en directo, catas para niños, cata de helados en el VI salón del chocolate de Madrid en el Centro Moda Shopping de Madrid, Noviembre 2009

Preparador de Francisco Somoza para el Word Chocolate Máster de España,

Febrero 2010, primer puesto

Juez Español para el Campeonato de España de Word Chocolate Máster
(Escuela Barry-Callebaut, Vic - Barcelona) , Febrero 2010

Contratado por la Diputación de Sevilla para realizar una demostración en directo
en el patio de la Diputación, Diciembre 2009

Creador del turrón Sevilla presentado en el patio de la Diputación de Sevilla,
Diciembre 2009

Contratado para realizar postre para 1500 personas en la comida de Madrid
Fusion para la comunidad de Asturias, Marzo 2010

Preparador de Sergio Helguera para el campeonato de Asturias de jóvenes
pasteleros, Marzo 2010, primer puesto

Preparador de Sergio Helguera para el campeonato de España de jóvenes
pasteleros, Septiembre 2010, primer puesto CANJOP 2010

Preparador de Juan Antonio Serrano para el campeonato de España de jóvenes
pasteleros, Marzo 2011, primer puesto MMAPE 2011

Juez Español para el Campeonato de España de Word Chocolate Máster
(Escuela Barry-Callebaut, Vic - Barcelona) , Febrero 2012

Preparador de Cristina Pascual para el campeonato de Asturias de jóvenes
pasteleros, Marzo 2012, primer puesto

Contratado para realizar postre para 250 personas en la cena contra el cáncer en
el Club de Regatas de Gijón, Junio 2013

Contratado para realizar postre para 250 personas en la cena para Puentes
Solidarios en Oviedo Ruaquinze, Junio 2013

Contratado para realizar bombones, bizcochos, postres, helados, turrones y
postres de plato para las fotos del nuevo catalogo de La Morella perteneciente al
grupo Barry-Callebaut (escuela del Gremio de Confiteros de Asturias en Oviedo),
Septiembre 2014

Contratado por el Grupo Gavia para realizar la nueva carta de postres del
Restaurante Bellavista, Marzo 2015

Contratado para realizar una escultura para la feria Intersicop celebrada en
Madrid, Abril 2015

Contratado por el Llar de Viri para las jornadas del chocolate (catas y menú vertical todo de chocolate), Candamo, Julio 2015

Nombrado Embajador Gastronómico de Facyre, Septiembre 2015

Nombrado miembro del Consejo Asesor de la Ucam Gastronomía, Octubre 2015

Contratado para realizar postre para 400 personas en la comida de Navidad de la asociación Jesus Abandonado , Diciembre 2015

Contratado para realizar una escultura de chocolate del faro de Cabo de Palos para la Ucam Gastronomía para Fitur en Madrid, Enero 2016

Demostrador Técnico de la firma CACAO BARRY desde el año 1991

Demostrador Técnico de la firma BOIRON desde el año 1996

Demostrador Técnico de la firma COINTREAU desde el año 1996

Ingreso en el CLUB AMBASSADEURS DU CHOCOLAT de la firma CACAO BARRY en el año 2003, año de su fundación