

## **ÁLVARO BRUN GIL**

Executive Xef

Professor del CETT

### **FORMACIÓ**

FP2 Tècnic en Hosteleria i Gastronomia, CEBANC, Donosti.

Formació en Tècnic Especialista en Dietètica i Nutrició.

### **EXPERIÈNCIA**

Des de Gener de 2001 és professor del Grau de Ciències Culinàries i de la Gastronomia al CETT/UB.

Des de Desembre de 2013, exerceix com a professor i encarregat a l' escola de cuina BCNkitchen.

Des d' Octubre de 2017 fins al 2012, ha estat xef i assessor per a Sandro Desii

És autor del libre "Cocina fácil con CHEF PLUS" En col.laboració amb Darío Barrio. Publicat per l'Editorial Planeta.

També és autor de la col.leció "La cocina de la abuela" de Planeta de Agostini

Des de Maig de 2010 és professor al Centre Cívic Can Gili. També imparteix classes a grups com a Xef a domicili des de 2006.

Ha treballat en diversos restaurants incloent:

Restaurant Mosaico on fusiona la cuina Síria i mediterrànea.

Restaurant Horiginal, on exerceix com a cap de cuina

La troupe Café, on va ser cap de cuina

L' escola de Cuina de Mollet i Centre Cívic Can Butjosa de Parets del Vallès on va ser professor de cuina.

Cala Morisca, al Garraf durant les temporades d' estiu

Restaurant Pintxos, a Recife, Brasil on va ser propietari i cap de cuina.

Restaurante Moro, a Londres on va treballar com a segon cap de cuina.

Restaurant Estay a Madrid on va ser cap de cuina.

Durant el seu període de pràctiques entre el 1994 i el 1996, a Sant Sebastià va treballar en restaurants com Casa Nicolasa de Juan Castillo, Labeko Etxea de Iñaki Izagurre i Arzak de Juan Mari Arzak.

També va ser ajudant de cuina i segon xef a La Finca, a Londres de 1994 a 1996.