

ÁLVARO BRUN GIL

Executive Xef

Professor del CETT

FORMACIÓN

FP2 Técnico en Hostelería y Gastronomía, CEBANC, Donosti.

Formación en Técnico Especialista en Dietética y Nutrición.

EXPERIENCIA

Desde Enero de 2001 es profesor del Grado de Ciencias Culinarias y de la Gastronomía en el CETT (Universidad de Barcelona).

Desde Diciembre de 2013, ejerce como profesor y encargado en la escuela de cocina BCNkitchen.

Desde Octubre de 2017 hasta el 2012, ha ejercido como chef y asesor para Sandro Desii

Es autor del libro "Cocina fácil con CHEF PLUS" En colaboración con Darío Barrio. Publicado por la Editorial Planeta.

También es autor de la colección "La cocina de la abuela" de Planeta de Agostini

Desde Mayo de 2010 es profesor en el Centro Cívico Can Gili. También imparte clases a grupos como Chef a domicilio desde 2006.

Ha trabajado en varios restaurantes incluyendo:

Restaurante Mosaico donde fusiona la cocina Siria y mediterranea.

Restaurante Horiginal, donde ejerce como jefe de cocina

La troupe Café, donde fue jefe de cocina

La escuela de Cocina de Mollet y Centro Cívico Can Butjosa de Parets del Vallés donde fue profesor de cocina.

Cala Morisca, en el Garraf durante las temporadas de verano.

Restaurante Pintxos, a Recife, en Brasil donde fue propietario y jefe de cocina.

Restaurante Moro, en Londres donde trabajó como segundo jefe de cocina.

Restaurante Estay en Madrid donde fue jefe de cocina.

Durante su periodo de prácticas entre el 1994 y el 1996, en San Sebastián trabajó en restaurantes como Casa Nicolasa de Juan Castillo, Labeko Etxea de Iñaki Izagurre y Arzak de Juan Mari Arzak.

También fue ayudante de cocina y segundo chef a La Finca, en Londres de 1994 a 1996.