

María José Parra

Calle Rabanal del Camino 13, piso 4, pta. 7
28050. Las Tablas. Madrid
mjose_parra@hotmail.com
Tfno.: 620 926 312



FORMACION ACADEMICA

1987 Graduado escolar. Colegio San Roque y San Sebastián. Alcoy (Alicante).

1995-96. Título de FPI. Cocina, Pastelería y Repostería en el Centro de Turismo de Alicante.

EXPERIENCIA PROFESIONAL

Septiembre 2018-Marzo 2019: **Jefa de Pastelería. Bless Collection Hotels.**

Palladium Hotel Group. Restaurante Etxeko & Martin Berasategui (Madrid).

* Apertura del departamento de pastelería del hotel. Diseño de la propuesta y oferta de toda la pastelería. Realización, organización y Ejecución de la oferta de pastelería del restaurante y resto del hotel, además de la continua formación del personal a mi cargo.

Control de costes, escandallos y pedidos.

Stage inicial en Restaurante Martin Berasategui (Lasarte-Gipuzkoa)

Enero 2018-Septiembre 2018: **Jefa de Pastelería. Restaurante Club Allard.** 2 * Michelin.
(Madrid).

* Diseño de nuevos platos, Realización y Ejecución de la oferta de pastelería del restaurante gastronómico. Control de costes, escandallos, pedidos y formación del personal a mi cargo.

2017: **Oficial Pastelería. Hotel Ritz Madrid.**

* Diseño y Realización de la oferta de pastelería tanto del restaurante gastronómico como de todos los eventos realizados en el Hotel Ritz Madrid by Mandarin Oriental.

2016: **Jefa de Pastelería .Restaurante San Mames Jatetxea y Eventos en Zona Vip del Estadio San Mames (Bilbao).** (Grupo Elexalde: Restaurante Andra Mari 1* Estrella Michelin, Restaurante Aizian, Restaurante Aretxondo y San Mames Jatetxea)

*Responsable de la realización de toda la pastelería y entrantes fríos tanto del restaurante gastronómico como los eventos de la zona vip del estadio San Mames.

2015 Septiembre- 2015 Diciembre: **Partida de pastelería. Restaurante Aizian (Bilbao).**

1* Estrella Michelin Año 2014. Perteneciente al Grupo Elexalde.

*Responsable de la partida de postres y entrantes fríos del restaurante.

2013-2015: **Restaurante Erroak (Alicante)**

Propietaria. Partida Pastelería, Entrantes fríos y Calientes.

Gestión, compras y contabilidad de la Empresa Erroak C.B.

2012-2013: **Jefa de Pastelería. Gran Hotel Sol y Mar****S (Calpe- ALICANTE)**

- * Realización de toda la pastelería para el buffet de 900 pax
- * Realizando las tartas de Bodas y Comuniones.

2012: Stage en **Restaurante Azumendi 3*Michelin**, en la partida de pastelería tanto del Restaurante Gastronómico como del Restaurante Pret a Porter.

2006-2012: **Jefa de Pastelería del Hotel Levante Club **** . Alicante.**

- * Realizando toda la pastelería para el buffet de 400 pax
- * Realizando los avant-postres y postres de eventos especiales
- * Realizando las tartas de Bodas y Comuniones, incluyendo decoraciones de chocolate y caramelo para las mismas.

2005-2006: **Cocinera y pastelería de banquetes en el Restaurante "La Llum"**, en el hotel AC Alcoy, de la misma empresa del **Restaurante L'Escaleta 2*Michelin**

- * Realizando todos los postres de banquetes.

2000-2005: **Oficial de mesa en el obrador de pastelería** de la empresa **PANIBI S.L.**, realizando todo tipo de panadería, pastelería y bollería.

- * **Participación y Ponente en la Feria de Gastronomía GastroAlicante del 2014.**

FORMACIÓN COMPLEMENTARIA

Curso pastelería impartido por Yann Duytsche. Pastelería de chocolate

Curso de Postres para Restaurante Impartido por Oriol Balaguer.

Curso de pastelería impartido por Josep Mº Ribe, Aula Chocovic

Curso pastelería impartido por Enric Rosich. Postres de Autor.

Curso pastelería impartido Ramón Morató. Postres y Tartas

Curso de Rubén Álvarez Aula Chocovic. Postres Eventos, Catering y Restaurante

Curso de pastelería impartido por Ramón Morató. Pastelería de Autor

Curso de pastelería impartido por Enric Rosich.

Curso de pastelería impartido Oriol Balaguer. Postres y Dulces.

Taller de Chocolate impartido por Ramón Morató.

Curso de pastelería. Pastelería SEVI. Pastas De Sobremesa.

Técnica del Caramelo. 25 horas. Asociación Pasteleros Alicante.

Curso de pastelería impartido por Jordi Puigvert. Espesantes en la Pastelería.

Curso de pastelería impartido Dekora Formación. Postres para Restaurantes.

OTROS DATOS DE INTERES

- Conocimiento del sistema para la implantación de la “Q” de calidad, Auditorías realizadas a través de los sistemas **ISO 9001:2000 e ICTE**.
- Entre mis cualidades creo poder destacar la capacidad de trabajo, la confianza en el trabajo en equipo y en la dirección participativa, la adaptabilidad a diversos entornos, la inquietud en el campo de la calidad total y el interés que pongo en lo que hago.
- Ponente en la Feria de Gastronomía GastroAlicante del 2014.
- Congresista del Congreso BCN Vanguardia 2008, 2010, 2014, 2016
- Congresista del Congreso Madrid Fusión 2012, 2014
- Congresista del Congreso Madrid Dulce Fusión 2009, 2010, 2011, 2012, 2016