



NEW
PARA
DIS

GASTROLAB

by Miguel Guimerà

NEW
PARA
DIS

GASTROLAB *by*
Miguel Guimerà



Objetivo:

Disfrutar del mundo de la gastronomía: mi pasión y profesión. Me gusta la creatividad y el desarrollar proyectos con alma, donde poder aportar mi experiencia. Lucho por la cohesión de los equipos, motivándolos con ilusión y buen hacer.





2006-2016. GRUPO PARADIS para los Restaurantes y Hoteles Zona Cataluña - Control costes y escandallos - Gastronomía - Organización y dirección de equipos - Cursos de cocina y formación interna - Dirección de las Cartas y eventos de: Paradis Can Amat, Paradis Pallejà, Paradis Temporada, Paradis Mas Batlle, Teatro Nacional de Cataluña y Auditori.

- Realización de Juntas directivas del F.C.Barcelona e intervenciones en show Cookings en el palco V.I.P.
- Realización de los caterings VIP de la línea GOURMET PARADIS. Trabajos Gastronómicos conjuntos con Toni Botella y Josep M^a Blasi (Escritor y Gastrónomo).
- Puesta en marcha del HOTEL SANTOS PORTA FIRA 4*S - Oferta gastronómica, proyecto y desarrollo. Chef Ejecutivo, durante cinco años.
- Eventos conjuntos con Joan Roca, Mey Hofmann y Carles Gaig para la Fundación Step By Step
- Eventos con Ferràn Adrià.
- Puesta en marcha del HOTEL SUNWAY SITGES 4* Oferta gastronómica, proyecto y desarrollo.
- Realización de proyecto para Tapasbar Paradis China.
- Proyectos Gastronómicos para Sternalia Productions Producción y ejecución de los proyectos – Sopar amb estrelles (se realiza 6 meses al año) – Sopars Medievals, en el Palau Requesens – Seferad – Sopar dels Sentits, en la Real Academia de Medicina.

Actualmente: New Paradis, Restaurantes, Eventos & Hoteles - Chef Ejecutivo, a nivel Nacional, coordinación de las cocinas y eventos del Grupo - Realización del proyecto Gaudí Shanghai Center a partir de Abril de 2016. Proyecto de colaboración con Centro Universitario Gourmet en México.

Gaudi Shanghai Project: Proyecto de restauración, eventos y catering en China.



NEW
PARA
DIS

GASTROLAB *by*
Miguel Guimerà

Gastronomía en estado puro

Intervenciones Televisivas en Catalunya TV

Participación en las Jornadas Gastronómicas de la Galera en Cambrils

Impartición de cursos de cocina y pastelería en Tarragona

Cursos de pastelería en Aula Chocovic Ramón Morato

Cursos de pastelería con Albert Adrià en Espai Sucre, durante 5 temporadas

Stage de prácticas en Lausana, Suiza

Stage de prácticas en Lyon, Francia

Stage de pastelería en Pastelería Mora de Barcelona

Curso de gestión de personal Aula Chocovic

Curso de cocina al vacío Aula Chocovic

Caterings en el Palau de Congressos de Tarragona

Caterings, convenciones, banquetes hasta 2000pax

Curso de pastelería con Paco Torreblanca

Curso de pastelería con Faustino Helguera



Gastronomía en estado puro

Master Class en la escuela de Hostelería de Cambrils

Impartición de cursos para EADA como profesor externo

Jornadas gastronómicas en Molins de Rei 2009

Extras de cocina en Can Bosch y Rincón de Diego en Cambrils

Restaurantes con Estrella en la guía Michelin

Participación en programa Tasting para RTV-10

Estudios de mercado y grabación de spots para Knorr, Unilever Food solutions

Participación en el libro "Gastronomía Del Cerdo Iberico".

Editorial Estrellas de la gastronomía, Ismael Diaz Yubero

Master Class sobre proceso creativo en la UAB

Participación en mesas redondas anuales en el IED (Instituto Europeo de diseño Barcelona) sobre creatividad y diseño

Organización y ponencias en Shanghai Sabor Fusion 2016 con:

Mexico expo antad ponencias

Come Jalisco 2017 ponencias

Sergi Arola, Paco Perez, Diego Guerrero, Dani Garcia, Ivan Muñoz

Premios

2001. Premio Gastronomia Mejor Restaurante del Año Guía Gourmand

2005. Premio Chef del año Guía Gourmand, Xavi Andreu y Miquel Guimerà

2014. Premio a la mejor tapa "Quintotapa"

2015. Premio a la tapa más Creativa "A la tardor platillos"



Ha trabajado / colaborado con:

Ferran Adria
Oriol Castro
Carme Ruscalleda
Hermanos Torres
Diego guerrero
Paco Perez
Sergi Arola

Joan Roca
Mey Hofmann
Carles Gaig
Albert Adria
Jordi Cruz
Ramon Freixa
Jordi Roca





Prensa

http://lhdigital.cat/web/digital-h/noticia/ciutat-/journal_content/56_INSTANCE_43Th/11023/9263874

<http://blogs.lavanguardia.com/menage-a-dos/cena-en-el-anfiteatro-anatomico-26632/>

<http://www.elperiodico.com/es/noticias/ciutat-vella/palau-requesens-introduceactores-las-cenas-medievales-3311076>

<http://www.europapress.es/catalunya/noticia-observatori-fabra-ofrece-cenas-estrellasconferencias-astronomicas-20140620145829.html>

<http://vallartaopina.net/2017/04/21/s-gente-pv/la-siguiente-etapa-sencilla-una-cocina-inteligente/>

<http://mexico.gastronomia.com/noticia/6704/ii-edicion-de-expo-antad--alimentaria-mexico>

<https://www.comefest.info/programa-general-come-2017>

<https://www.pressreader.com/spain/la-vanguardia-qu%C3%A8-fem/20150515/281492159894450>

http://lhdigital.cat/web/digital-h/noticia-mobil-/journal_content/56_INSTANCE_JHq6/11023/9263874

http://cat.elpais.com/cat/2016/06/29/cultura/1467230164_482579.html

CONTACTO

ce@newparadis.com

+34 611017592