



Maestro Pastelero

(Miembro de la selección gastronómica española)

- ❖ Embajador gastronómico de la comunidad de Madrid.-
- ❖ Asesor Técnico de Pastelería.
- ❖ Durante 10 años Profesor Titular de la Escuela Superior de Formación Profesional de Pastelería de la Comunidad de Madrid, en la que he impartido más de 9.000 horas en cursos de pastelería (salada, bollería, bombonería, mousses y semifríos, pastas de té. Hojaldre y caramelo)
- ❖ Creador de la tarta conmemorativa para el Bicentenario del 2 de Mayo.
- ❖ Durante 10 años creador de la tarta San Juan para su majestad el rey Juan Carlos I
- ❖ 22 años de experiencia tanto en formación como en producción.

2017

- ❖ Jefe de pastelería I+D grupo Adolfo Muñoz
- ❖ Segundo clasificado nacional del concurso tarta decorativa
- ❖ Segundo clasificado en el postre de carnaval de Madrid.
- ❖ Jurado en el concurso mejor torrija de Madrid
- ❖ Asesoramiento en las pastelerías. TATA GATEAU. ELENA MONTES, MAGDALENA DE PROUST

2016

- ❖ Propietario de la pastelería bombonería JUSTO ALMENDROTE.
- ❖ Colaborador y asesor técnico de ASEMPAS.
- ❖ Clases de cata en el Liceo Francés de Madrid para niños de 5 a 10 años.
- ❖ Colaborador en distintos salones del chocolate. Madrid. Merida, Valencia

2015

- ❖ Campeón de Madrid en el certamen de repostería ACYRE
- ❖ Asesor técnico de pastelería la rosa
- ❖ Finalista del Word chocolate máster.



- ❖ Director Técnico del CANJOP'15 Y MMAPE'15.
- ❖ Capitán y Preparador del Equipo de Jóvenes Pasteleros de la Comunidad de Madrid.

2014

- ❖ Record del Mundo con la elaboración del turrón de chocolate de una sola pieza más largo: 28 metros.
- ❖ Segundo clasificado postre San Babiles.
- ❖ Mención honorífica figura de chocolate.
- ❖ Jefe de Obrador en nunos pastelería.
- ❖ Director Técnico en pastelerías La Rosa.

2013

- ❖ Jurado en el Campeonato de Cocina de Madrid.
- ❖ Segundo clasificado Campeonato Pastelería de Madrid.
- ❖ Creador del bombón *MOZAR* para el licor del mismo nombre.
- ❖ Clases Magistrales en el Salón del Chocolate.
- ❖ Director Técnico de la empresa Ledesma's Delicatessen.
- ❖ Director de la Escuela de Ledesma's Delicatessen.

2012

- ❖ Colaboraciones con distintos programas de TV
- ❖ Asesoramiento en pastelerías
- ❖ Colaboración permanente con la revista *Panorama Panadero*

2011:

- ❖ Colaboración con distintos programas de TV
- ❖ VIII Salón del Chocolate de Madrid
- ❖ Participación en Intersicop 11 (clases, demostraciones y catas)
- ❖ Coordinador del MMAPE 11

2010:

- de un Brazo de Gitano de 55 m. para acto benéfico por Haití



2009:

- ❖ VII Salón del Chocolate de Madrid
- ❖ Preparador del equipo de la Comunidad de Madrid para el Canjop 10, obteniendo el tercer puesto. Campeonato de Jóvenes Pasteleros
- ❖ Subcampeón de Pastelería de la Comunidad de Madrid
- ❖ Elaboración
- ❖ VI Salón del Chocolate de Madrid

2008:

- ❖ World Guinness Record. “La escultura de chocolate más alta del mundo”
- ❖ Participación en ChocoMadrid. (Clase magistral de pastelería en miniatura)
- ❖ Elaboración de Esculturas de Chocolate en ChocoMadrid
- ❖ Promoción de Pastelería Artesana en treinta colegios de la Comunidad de Madrid, elaborando Roscón de Reyes, Monas de Pascua y Coronas de la Almudena
- ❖ V Salón del Chocolate de Madrid
- ❖ Curso de Bombones, Mousses y Helados

2007

- ❖ Colaboración con Intermon Oxfam, elaborando bombones y un cuadro pintado con Chocolate, dentro de las actividades de “La Noche en Blanco” de Madrid
- ❖ Finalistas del trofeo Lluís Santa Pau. Campeonato de España de Maestros Chocolateros
- ❖ Preparador del equipo de la Comunidad de Madrid para el Canjop 08, obteniendo el primer puesto. Campeonato de Jóvenes Pasteleros
- ❖ Subcampeón de Pastelería de la Comunidad de Madrid
- ❖ Mejor Figura Artística de la Comunidad de Madrid **Marzo:** Semana del Consumidor de la Comunidad de Madrid. Demostración de pastelería **Enero:**
- ❖ Feria FITUR’08: Elaboración de tres piezas en Chocolate de edificios emblemáticos de la ciudad
- ❖ Elaboración de un Roscón de Reyes de 10.000 raciones en conmemoración



del Bicentenario de la Independencia Española

- ❖ Colaboración con Save the Children en el estreno de Shrek III, elaborando “La Galleta de Jengibre” de 1.200 kg (la más grande del mundo)
- ❖ IV Salón del Chocolate de Madrid:
- ❖ Curso de Bombones
- ❖ Curso de Postres en vaso
- ❖ Mejor Maestro Repostero de la Comunidad de Madrid
- ❖ Mejor Dulce Típico de la Comunidad de Madrid
- ❖ Coordinador del Campeonato MMAPE 2007
- ❖ III Salón del Chocolate de Madrid:
- ❖ Curso de Bombones
- ❖ Curso de Mousses y Semifríos
- ❖ II Salón del Chocolate de Madrid:
- ❖ Curso de Bombones
- ❖ Curso de Bombones patrocinado por Nestlé en el Centro Comercial Avenida M-40 Preparador del equipo de la Comunidad de Madrid para el Canjop 06, obteniendo el tercer puesto. Campeonato de Jóvenes Pasteleros.

Desde 1992 hasta el 2000 dueño de la pastelería Almendrote en la cual me forme a la vez que asistía a la escuela de formación profesional de Madrid. Lo cual alternaba con todos los cursillos a los que podía asistir.

Tlf. de contacto 606 63 33 56.

<http://www.facebook.com/profile.php?id=1489530963>