## **CURRICULUM VITAE**

Nombre y Apellidos: Juan Antonio Medina Gálvez

**Fecha de Nacimiento:** 24 de junio de 1973

Teléfono: 610 56 49 20

Email: Juan.a.medina@hotmail.com

Twitter; @JAMedinaGalvez



## TITULACIÓN ACADÉMICA:

Formación Profesional Escuela de Hostelería "Hotel Escuela de la Comunidad de Madrid" (1989-1991).

## **EXPERIENCIA PROFESIONAL:**

Actualmente desarrollo mi actividad profesional como Director Gastronómico del Grupo Álbora.

- Noviembre 2004 Octubre 2015 Jefe de cocina Restaurante Zalacain.
- Enero 1996-Octubre 2004. Jefe de Partida Restaurante Zalacain.
- Agosto 2002; Staff en el Restaurante El Bulli (Ferrán Adriá). Tres Estrellas Michelín.
- Noviembre 2000; Staff en el Restaurante Dal Pescatore (Milán). Tres Estrellas Michelín.
- Agosto 2000; Staff en el Restaurante EL Racó de Can Fabes (Santi Santamaria). Tres Estrellas Michelín.
- Agosto 1998; Staff en el Restaurante Arzak (Juan Mari Arzak). Tres Estrellas Michelín.
- 1994-1996; Ayudante de Cocina Restaurante "Regalero Real" de El1192-1193 Escorial.
- 1992-1993; Cocinero en Museo Thyssen Bornemisa (Cadena Entrussa).
- 1992; Preparación de carta para el "Hotel Westing Gallery Plaza" de Méjico bajo la coordinación de Luis Irizar.
- 1991; Cocinero en el Campo de Golf de La Moraleja (Iñaki Oyarbide).
- 1990; Prácticas en el "Hotel Palace"

Prácticas en el "Hotel Alcalá" con Luis Irizar.

## OTROS DATOS DE INTERES

- 2014- Ponente en el congreso Murcia Gastronómica 2014.
- 2014 Chef invitado en el espacio Cultural y Gastronómico "Paisaje Gastronómico Área Garachico".
- 2014 Chef invitado en el Food Festival ALIMENTARTE Bogotá 2014.
- 2014 Ponente en el Curso de Verano de la Universidad Francisco de Vitoria "Huerta y Gastronomía en Madrid; de la Ilustración al siglo XXI".
- 2014 Ponente en el Master de Cocina de Autor en la Universidad Camilo José Cela (Madrid)
- 2013-2014 Colaborador con el Instituto Madrileño de Investigación y Desarrollo Rural, Agrario y Alimentario (IMIDRA) en los programas de investigación desarrollados para la mejora de la productividad y competitividad en los procesos de elaboración de Patatas Suflés.
- 2011- Participación a través de ICEX España Exportación e Inversiones en las Segundas Jornadas Gastronómicas en Moscú, Restaurante Tverbul.