



Dídac Barroso Mayordomo

Cuiner

Formació

Grau Mitjà de Hosteleria i Restauració - promoció 2007

Escola d'Hosteleria i Restauració Sant Narcís, Girona.

E.S.O.

Escola Pia, Caldes de Montbui

Primaria

C.E.I.P Montbui, Caldes de Montbui

Experiència Professional

Robert de Nola - Aj. De cuina - 2006-2008

Caldes de Montbui, Vallès Oriental, Bcn

Las Rejas 🍴🍴 - Pràctiques i Cap de partida freda - 2008-2009

Las Pedroñeras, Cuenca

Le Palme pitzzahouse - Cap de cuina - 2009-2010

Aalen, Alemanya

La Fonda Xesc 🍴 - Cap de partida calenta - 2010-2011

Gombrèn, Ripollès, Girona

36 Cadires - Cap de cuina - 2011-2012

Lliça d'Amunt, Vallès Oriental, Bcn

La Carbonera - Cap de cuina - 2012-2013

Caldes de Montbui, Vallès Oriental, Bcn

Món Sant Benet 🍴 - Cap de cuina hotel Sant Benet - 2013-2014

Sant fruitós del Bages, Bages, Bcn

Graeller Rialler Catering - Cuiner de catering i labors de I + D - 2014-2015

Vic, Osona, Bcn

Boira Restaurant - Propietari i Cap de cuina - 2016-2020

Vic, Osona, Bcn

Després de 10 anys a l'hostaleria, vaig decidir obrir el Boira, el meu primer restaurant, al cor d'Osona, Vic. Les circumstàncies derivades del Covid-19 m'han portat de nou a casa, a Caldes de Montbui.

Professional amb 15 anys d'experiència en el sector i amb experiència també en gestió de cuina. Creatiu, responsable, resolutiu, bon treballador en equip i amb molta capacitat per a una ràpida adaptació

Nascut l'abril de 1989, a Caldes de Montbui, Bcn.

📍 Caldes de Montbui

☎ 678 141 520

✉ dbarroso8971@gmail.com

🌐 boiradevic.com

📷 @boiradevic

Idiomes

Català i Castellà

Altres dades d'interès

Carnet B

Plena disponibilitat horària

Plena disponibilitat per a desplaçar-me