



Joan Bagur I Bagur

Idiomas: catalan, español, ingles, frances

Educacion:

- Estudios de e.g.b y b.u.p. ciudatella de menorca.
- Estudios en “escuela de restauracio i hostalatge de barcelona” como 1er alumno de la 3ª promocion (1987-1990)
- Academie de toulouse (1990-1991) “instituto internacional d’hotellerie et de tourisme toulouse”, francia.
- Diplomado en chocovic de alta bomboneria (1999) vic, cataluña, españa.
- Diplomado en “escola espai sucre” sobre pasteleria avanzada con albert adria, barcelona (1999)

Experiencia profesional:

- Chef fundador y copropietario restaurante “oaxaca cuina mexicana per joan bagur” en barcelona, españa. (2014-2015)
- Copropietario de centro de produccion de pasteleria, panaderia, salado y gastrotaller “sal y dulce artesanos” méxico d.f.
- Copropietario de 10 cafeterias-pastelerias “sal y dulce artesanos”
- Chef ejecutivo, director general y de expansion. (2002-actualidad)
- Copropietario fundador restaurante blat (2007-2009)
- Copropietario fundador hamburgueseria okdf (2013-actualidad)
- Restaurante “carnitas el bajo” en méxico d.f.
Aprendizaje de cocina tradicional mexicana
Ayuda a la expansion y crecimiento de la cadena de restaurantes “el bajo”
- Chef de cocina y ejecutivo (2000-2004)
- Restaurante “drolma * ” del hotel majestic, barcelona
Chef de cocina (1998-2000)
- Restaurante “jean luc figueres * ” barcelona.
Chef de cocina (1994-1998)
- Restaurante “es moll” ciudatella de menorca, españa
Segundo chef de cocina (1994)
- Restaurante “el dorado petit * ” barcelona.





-
- Chef de partida turnante (1993-1994)
 - Restaurante “el caliu” puigcerda, girona, españa.
Chef de cocina
 - Restaurante “pabellon de catalunya” exposicion mundial de Sevilla 1992
 - Chef ejecutivo y de cocina
Restaurantes participantes: via venetto**, florian, boix de martinet* r&c, el dorado petit*, ca l’isidre*, big rock*, reno*, els tinars*, casa irene*, peixerot; el raco de can fabes*** r&c, fonda sala*, can majo, mas pau*, eugenia*, can gaig*, can bosch*, botafumeiro, jaume de provenca, leopoldo, fernandel, cal morell, sant pau*** r&c, el bulli***, hispania*
 - Restaurante “el dentol” barcelona
Segundo chef de cocina (1991)
 - Restaurante “neichel** ” barcelona
Jefe de partida (1990)
 - Restaurante “via venetto** “ barcelona
Ayudante de cocina (1990)
 - Restaurante hotel “ses voltes” ciutadella de menorca
Jefe de partida (1989)
 - Restaurante “los toboganes” ciutadella de menorca
Jefe de partida (1988)

*** estrellas michelin
r&c relais & chateau

