

/ **juan mediavilla**



/ **contacto**

mediavilla@upps.es

+34 629072724

He desarrollado mi labor profesional durante 40 años en distintas facetas del mundo de la restauración, recorriendo un largo camino y un amplio abanico de experiencias.

Desde 1997 soy propietario de dos restaurantes en Barcelona.

> 2010-12: Dirección de Sala de Cervezas Moritz.

> 2000-10: Expansión del catering por España: Madrid, Valencia, Zaragoza, Andalucía, Murcia, Rioja, Bilbao.

A través del catering he colaborado estrechamente con cocineros de gran prestigio: Ferran Adrià, Pedro Subijana, Juan Mari Arzak, Ramon Freixa, Sergi Arola, Carlos Gaig, Carmen Rusalleda, Fina Puigdevall, Andoni Luis Aduriz, Ángel León, Darío Barrios, Ramon Roteta.

Paralelamente a la actividad de catering de eventos he desarrollado una filosofía de formación continua (técnica, humanística y emocional) para el personal de sala que se ha convertido en el gran motor y hecho diferencial del Catering Gourmet.

He impartido cursos de catering y conferencias sobre formación en Madrid (Madrid Fusión), Salamanca (profesores de hostelería de Castilla la Mancha), Oviedo, San Sebastián (Basque Culinari) y varias escuelas de Hostelería (San Ignasi, Sant Pol, Sitges, Valencia y Denia).

Gestión de la restauración de los hoteles colaboradores de Paradis Group.

> **1993:** Inicio el catering Gourmet de Paradis Group, primeros pasos del desarrollo del catering en Barcelona.

> **1991:** Responsable de la inauguración del restaurante Paradis Madrid, de Paradis Group. También creo el departamento de Gastronomía e I+D de Paradis Group. Paralelamente me responsabilizo de las relaciones con la prensa gastronómica y la creación de campañas para los productos que nos son propios.

> **1982-92:** Dirección del complejo Can Amat (en Sant Esteve de Sesrovires), que incluye restaurante, salones para banquetes y un centro de producción que abastece de pan y repostería a todo Paradis Group. En diez años pasamos de un solo salón inicial a cuatro salones para banquetes, el desarrollo del restaurante a la carta y el diseño de fiestas para eventos especiales (VIP Verbena, Feria de Abril, San Valentín).

> **1981-82:** Dirección del Restaurante Gourmet, donde empiezo a trabajar la cocina de mercado.

> **1980:** Primer metre del restaurante Mas Pau (en Figueres), una estrella Michelin.