

Miguel Moreno



Experto en Panadería, pastelería y bollería, pese a su juventud Miguel Moreno posee una dilatada carrera en el sector. Ha trabajado como profesor de panadería, pastelería y bollería en la escuela de panadería y pastelería del Gremio de Castellón durante 5 años, además de impartir formación específica de postres de plato, pastelería especial, pastelería navideña, etc. Para el ayuntamiento de Almussafes y también impartiendo formación en la escuela de panadería La fundació del Gremio de Barcelona.

Ha ejercido como asesor técnico de Indespan y actualmente es asesor técnico en CSM bakery Solutions en los departamentos de Ingredientes, masas congeladas y Food Service. Realizando demostraciones por toda la geografía nacional a clientes directos y colectivos de los sectores de panadería pastelería, bollería y hotelero.



Ha obtenido diversos galardones en diferentes certámenes:

- 2º premio panes especiales, Torrells de Foix (Barcelona)
- 3er premio panes artesanos, Torrells de Foix (Barcelona)
- 1er premio en el Campeonato de España de panadería artesana, celebrado en Alicante en noviembre de 1998.
- Representante del equipo español en el Campeonato del Mundo de panadería artesana, celebrado en febrero de 1999 en París.
- Representante del equipo español en el Campeonato de Europa de panadería artesana, celebrado en marzo del 2005 en Nantes.
- Premio especial a la mejor bollería en Campeonato de España por escuelas. (BTA 2000)

Enlaces :

<https://www.csmbakerysolutions.com/es/>

<https://twitter.com/CSMBakerySols>

<https://www.instagram.com/chefmorgancsm/>

GASTROCANARIAS 2018

Día 22, 11:00h: Mousse de Canela con manzanas y pimienta.