

CURRICULUM VITAE

INFORMACIÓN PERSONAL.

- **Nombre y apellidos:** Braulio García Aguilar.
- **Dirección:** C/ Zorrilla 26. Peñarroya- Puablonuevo.
- **Teléfono:** 607116455.
- **Nacionalidad:** española.
- **Fecha de nacimiento:** 27/11/1975
- **Contacto:** www.brauliogarcia.es

EXPERIENCIA LABORAL.

- Funciones de jefe de partidas de cocina en la unidad R/94 durante el periodo militar.
- Restaurante “San Fernando” de Peñarroya- Pueblonuevo.
- Restaurante “Hermanos Ortiz Romero C.B” de Fuenteovejuna.
- Restaurante “Casa Pepe de la judería” de Córdoba.
- Restaurante “La piscina” de Espiel.
- Restaurante “La cañada” de Fuenteovejuna.
- Realización de diferentes eventos como cenas de empresa, comuniones, bautizos....
- Comida homenaje a Don Miguel Castillejo, ex presidente de Cajasur con 850 comensales.
- organizador de diferentes jornadas gastronómicas de carácter provincial fomentando los productos andaluces.
- Despedida de general-brigada en el C.I.F 14.
- Cóctel-inauguración del Mundial de trial 2012.
- Inauguración de la Casa de cultura de Peñarroya-Pueblonuevo en 2012.
- Reconocimiento a la trayectoria y organización de FAGA 2011-2012-2013 y 2014 por el Excelentísimo Ayuntamiento de Fuenteovejuna.
- Comida degustación en noviembre de 2011 al consejero de agricultura en el restaurante “Los monteros” de Pozoblanco.

- Colaborador en diferentes eventos gastronómicos junto a Estrellas Michelin como Kisko García.
- Premio a la mejor tapa en Eutopía- Córdoba 2012.
- Participación como jurado en el I concurso de tortilla de patata organizado por el Excelentísimo Ayuntamiento de Fuenteovejuna en el año 2014.
- Organización de I Congreso de tour-operadores entre Portugal y España de Turismo y Alojamientos rurales 2014.
- Participación como jurado en el I Concurso de pastelería “Sucram” (Pacios de la marquesa- Córdoba) en 2015.
- colaborador con diferentes D.O (Corderos del Sur, Montilla-Moriles, Los Pedroches, Aceites de oliva Priego...etc) desde 2011 hasta la actualidad.

EDUCACIÓN Y FORMACIÓN.

- FP I de Hostelería y Cocina por la Junta de Andalucía.
- Curso de Formador de formadores por la CEA.
- Certificado de profesionalidad por la Junta de Andalucía en el ámbito de la hostelería.
- Participación en el II Concurso regional de cocina, repostería y coctelería “el cervatillo”.
- Participación en el “I Congreso andaluz de hostelería y cultura” quedando como finalista entre los candidatos.

CAPACIDADES Y ACTITUDES PERSONALES.

- **Lengua materna:** español.
- **Otros idiomas:** francés (nivel básico).
- Permiso de conducción.
- Coche propio.
- Posibilidad de desplazamiento.