# Angel Palacios Fernández

- **Estudios:**
  - *1991-1996*
    - Escuela de hostelería y turismo JOVIAT, Manresa, Barcelona
  - Titulación:
    - Técnico especialista en servicios hosteleros Especializado en Cocina

- **Experiencia Laboral:**
  - *Junio 96 – Septiembre 96*
    - Hotel Huntsham Court, Devon, Inglaterra
      - Posición: Segundo jefe de cocina
  - *1996-1997*:
    - Martín Berasategui, San Sebastián
      - Posición: Jefe de Partida de Carne
      - Comentarios: Durante ese periodo formo parte en el Café de Paris en Francia, de los Banquetes de inauguración del Casino de Biarritz para 4000 personas, prolongando mi estancia en éste durante un mes

- *1997-1998:*
    - El Bulli, Rosas, Gerona
        - Posición: Jefe de Partida de cuarto frío

- *1998 - 2001:*
    - Restaurante La Broche Sergi Arola, Hotel Occidental Miguel Angel, Madrid 2 estrellas michelin
        - Posición: Jefe de Cocina y de Pastelería
        - Comentarios:
            - En el año 2000 Considerado uno de los diez mejores cocineros de menos de 30 aňos por el critico gastronómico José Carlos Capel.
            - En el año 2001 premio a los mejores postres del aňo por la guía Gourmetour

- *2002-2003:*
    - Restaurante La Broche de Miami, Florida
        - Posición: Jefe de Cocina y “General Manager”
        - Comentarios:
            - America’s Best New Chef 2003.
            - Cuchara de Oro al mejor restaurante español.
            - Mejor Restaurante del Sur de Florida por el “Sun Sentinel”

- *2004:*
    - Restaurante Arola Barcelona
        - Posición: Jefe de Cocina

- *2005-2007:*
    - Restaurante Arola Madrid
        - Posición: Chef Ejecutivo

- *2008- 2011:*
    - Restaurante La Broche Angel Palacios , Hotel Occidental Miguel Angel, Madrid 1 estrella Michelin, 1 sol por la Guia Campsa
        - Posición: Chef ejecutivo y Director
    - Comentarios:
        - Abril 2008- Ganador del XI Campeonato de España de Cocineros
        - Junio 2008- Candidato español al Bocuse'dOr Europa 2008
        - Junio 2008- Premio AMER 2008 a la Promoción de la Gastronomía de Madrid
        - Octubre del 2009 5 días impartiendo clases magistrales en Los hoteles Escuela de Las Palmas de Gran Canaria y Tenerife
        - Octubre del 2010 5 días impartiendo clases magistrales el Los hoteles escuela de las Palmas de Gran Canaria y Tenerife
        - Noviembre del 2010 protagonista del programa a Huevo de Canal Cocina
        - 2011 Ponente en el Congreso de Madrid Fusión
        - 31Mayo 2011 Impartiendo charla y demostraciones en la Escuela Alambique de Madrid sobre el cerdo Ibérico
        - 01 Junio Impartiendo charla y demostración sobre el bonito en la Escuela de Hostelería el Lago, Madrid
        - 09 Junio al 12 junio 2011 Charlas y jornadas gastronomitas sobre cocina de Autor, en Ingles y Español en el barco Celebrity Solsice, de la Royal Caribean

- 2011-2013
    - Profesor asociado en el Basque Culinary Center y cocinero investigador en el área de I+D+I
    - Ponente en el Congreso de Worlds of flavor en Napa Valley, California

- 2013 actualidad
    - Director de alimentos y bebidas The Warm Side
    - Chef corporativo The Warm Side
    - Acreditado en la metodología Belbin de roles de equipo