

P A C O R O N C E R O

Chef Multisensorial 2 Estrellas Michelin. Vanguardista Culinario. Runner

Paco Roncero (Madrid, 1969) es Chef Ejecutivo y Director de NH Collection Casino de Madrid, La Terraza del Casino, Estado Puro (Madrid), Estado Puro (Shanghái), La Canica, Versión Original (Bogotá), Pata Negra (Cartagena de Indias) y Sublimotion (Ibiza). Su constelación personal posee 2 Estrellas Michelin y tres soles Repsol que le convierten en paladín de la Alta Cocina. Se define como “ironman incansable y empresario pronador” En definitiva, un soñador de Alto Rendimiento adicto al running. Corre junto a Running Chefs y Sport Cooking. Sudó en los medios IronMan de Bilbao y Málaga. Se le puede encontrar año sí, año no, en el Maratón de N.Y.

Estudió en la Escuela de Hostelería y Turismo de Madrid. Hizo Stages en Zalacaín y en el Hotel Ritz.

Es el creador del “PacoRonceroTaller” donde surgió el concepto Sublimotion en el 2012. Dos años después abre su restaurante del mismo nombre en Ibiza. Consiguen fusionar la alta gastronomía y la tecnología más vanguardista con una puesta en escena sin precedentes, el primer espectáculo gastronómico del mundo.

Además, Paco Roncero es autor de los libros “Tapas y Gastronomía del S.XXI”, “Bocadillos y Ensaladas”, “Tapas en Estado Puro” y “Correr, Cocinar y Ser Feliz” e impulsó el desarrollo del software “Gestor de Cocina”.

No tiene mazo, pero fue Juez en Master Chef Colombia, en Top Chef España y ejerce de Congresista en diferentes escuelas y encuentros gastronómicos internacionales.

Paco Roncero defiende que lo más importante si quieres crecer y evolucionar es tener un buen equipo y saber delegar en él. ¡Bravo!

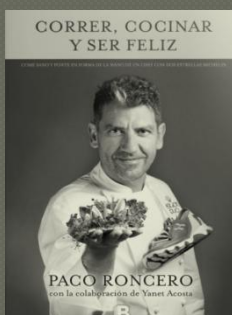
Temática:

#alimentación # #foody #hostelería
#comida ##gastronómica #nutrición

Otros datos de interés:

Premio Nacional de Gastronomía. 2006
Dos Estrellas Michelin
Premio Chef L’Avenir 2005
Tres Soles Repsol

Sublimotion está considerado uno de los restaurantes tops a nivel mundial. Fue reconocido el mismo año de su inauguración con el premio a la mejor innovación F&B en los World Wide Hospitality Awards 2014.

**Contacto y contratación:**

Tel: 686 04 41 46

sanchez.arman@helpersconsulting.com