

Perfil i trajectòria professional del/de la responsable de l'òrgan ¹

Dades d'identificació

Nom i cognoms

Josep Valle Abad

Càrrec actual

Professor de Cuina i pastisseria

Departament, organisme o ens públic d'adscripció

ENSENYAMENT - Serveis Territorials al Maresme-Vallès Oriental

Perfil professional

Titulació i formació acadèmica rellevant (*per ordre cronològic, de més antiga a més nova*)

- EDUCACIÓ GENERAL BÀSICA
- TITOL DE BATXILLERAT
- TÈCNIC ESPECIALISTA EN HOTELERIA

Trajectòria professional

Experiència professional (*per ordre cronològic, de més antiga a més nova*)

- Dependent al Bar Restaurant "Hockey" Juliol de 1992 a novembre de 1994
- Cuiner al Restaurant "Mas Sunyol" Juny de 1996 fins a febrer de 1997
- Segon cap de cuina en Restaurant Club de Golf Masia Bach Febrer de 1997 fins a juliol de 1997
- Cap de partida Restaurant "La Dama" (1 estrella Michelin) Agost de 1997 fins a juny de 1998
- Segon cap de cuina Restaurant "La Dama" (1 estrella Michelin) Juliol de 1998 fins a octubre de 1998
- Cuiner Restaurant "Racó d'en Canela" Octubre de 1998 fins a agost de 1999
- Cap de Cuina en l'explotació hotelera del teatre Grec de Barcelona Juny i juliol del 2000 i Juny i juliol del 2001
- Assessor gastronòmic en l'explotació hotelera del teatre Grec de Barcelona Juny i juliol del 2002.

ESHOB Fundació Escola de Restauració i Hostalatge de Barcelona: De Setembre 1999 fins novembre 2006.

- Professor de cuina i pastisseria a alumnes Cuina i pastisseria
- Professor de cuina a alumnes del Curs Professional de Cuina.
- Professor de cuina a alumnes del Curs de Somilliers.
- Tutor de la Formació en Centres de Treball.

DEPARTAMENT D'EDUCACIÓ: IES Bisbe Sivilla. De novembre 2006 fins juliol 2009

- Professor de cuina i pastisseria a alumnes de TGM de Cuina i TGM de Pastisseria
- Coordinador de la Formació en Centres de Treball.

DEPARTAMENT D'EDUCACIÓ: Escola d'Hoteleria i Turisme de Barcelona. De setembre de 2009 a juliol de 2021

- Professor de cuina i pastisseria a alumnes de Cuina i Gastronomia i Direcció de Cuina
- Cap de Cuina durant els cursos 2012-13 i 2013-14.

DEPARTAMENT D'EDUCACIÓ: Escola Hoteleria Vallès Oriental (Institut Marta Mata) De setembre de 2021 a actualitat.

-Professor de cuina i pastisseria a alumnes de Cuina i Gastronomia

Informació addicional

Altra informació addicional

Localitat i data

Caldes de Montbui a 3 de juny de 2025

Signatura



1. Aquesta informació es farà pública en compliment de l'article 9.1.b) de la Llei 19/2014, del 29 de desembre, de transparència, accés a la informació pública i bon govern, sens perjudici de la normativa vigent en matèria de protecció de dades personals. La persona signant és responsable de la veracitat de les dades que s'hi incorporen.
