

EXPERIENCIA PROFESIONAL

- Maestro Artesano N° DCA: 751
- Propietario de la **Pastelería MONPLA** en Valencia, especializada en alta pastelería, panes especiales, bombonería y pastelería salada. Todos los productos elaborados están basados en la combinación de artesanía, calidad y alta tecnología.
- Responsable de los siguientes campos profesionales:
 - **Panadería**
 - **Bollería**
 - **Pastelería Dulce y Tartas**
 - **Pastelería Salada y Cocina**
 - **Bombonería**
 - **Heladería**
 - **Turronería**



Ha impartido como profesor, cursos sobre todas estas materias en diferentes entidades formativas como:

- Gremi de Mestres Sucrers de Valencia.
- IES Andrés de Vandelvira de Albacete (Departamento de Industria Alimentaria).
- Federación de Panadería y Pastelería de Valencia (FEGREPPA).
- Escuela de Alta Cocina Creativa *Food and Fun*.
- Gremio de Panadería y Pastelería de Valencia.
- Escuela Iria Castro (Madrid), ponencias en INTERSICOP (Madrid),
- Centros de Turismo de Valencia (CdT. Valencia); (CdT. Denia).
- Ponencias en Feria “Gastrónoma”. Valencia.

Ha realizado actividades formativas y de divulgación junto a la empresa “Las Añadas de España”: catas y maridajes entre los distintos productos elaborados en la Pastelería MONPLA y diversos caldos.

Ha llevado a cabo diversas acciones de divulgación y difusión en los campos citados como titulado Asesor y Evaluador de Cualificación Profesional, en estos ámbitos, a nivel nacional, en España.

COMPETENCIA PROFESIONAL Y HABILIDADES TÉCNICAS

PANADERÍA

- Formulación de recetas de Panes Especiales.
- Distinción de harinas y tipos para equilibrado de recetas.
- Conocimiento de Fichas Técnicas y Alveogramas de las harinas para la obtención del producto deseado.
- Amasado de las recetas según conveniencia (autolisis, poolish, biga, masa madre, fermento líquido, etc.).
- Formado de todo tipo de panes.
- Fermentación de toda clase de masas (directa, fermentación controlada, ultracongelación en crudo, pan precocido, fermentación en bloque, etc.).
- Cocción de diferentes Masas de Pan, en distintos hornos y temperaturas, con sus distintos acabados.
- Reciente reconocimiento en Madrid y obtención de la “Estrella” del buen pan a nuestro trabajo.

Nota: en MONPLA, se realizan diariamente 24 tipos de panes diferentes al día.

BOLLERÍA

- Formulación de recetas de bollería diversa (brioche, brioche hojaldrado, panquemado, croissant, suizos, remolinos de chocolate y productos propios desarrollados en nuestro obrador como el Petit y el Pizarro, entre otros muchos productos).
- Distinción de harinas según la pieza a elaborar.
- Organización de materia prima y maquinaria.
- Amasado según receta, medición de temperaturas en todas las masas que contengan levadura, para una fabricación regular.
- Conocimiento en el formado y laminado de piezas de bollería.
- Fermentación, también, en directo, fermentación controlada, o ultracongelado en crudo
- Elaboración de masas complejas como “panettone, stollen , etc.

Nota: en MONPLA, se realizan diariamente 15 tipos de piezas de bollería diferentes al día.

PASTELERÍA DULCE Y TARTAS

- Dominio de pastelería clásica y moderna
- Rediseño y elaboración de recetas de pastelería clásicas para desarrollar recetas más ligeras y saludables
- Estudio de las materias primas para saber la función de cada ingrediente en su desarrollo en la elaboración final del producto.
- Preparación de recetas personalizadas en función del tipo de cliente o industria hotelera (restaurantes, eventos, catering,...).
- Conocimiento de masas batidas (bizcochos), pasta brisa, hojaldre, petisú, cremosos, glaseados y decoraciones.
- Cualidades de las terminaciones del producto: brillo, con pistola, glaseado de chocolate, merengue, moka,...
- Dominio del pasteurizador para realizar productos como crema pastelera, yema, mazapán, mermeladas, giandujas, pralinés, pasta de frutos secos, glaseados,...
- Soluciones tecnológicas de adquisición de nuevas propiedades de los productos elaborados y aumento del tiempo de conservación, por ejemplo:
- Influencia de la tecnología de “vacío” para proporcionar una textura diferente al producto y una mejor conservación del mismo.
- Empleo del abatidor de temperatura (-40 °C) para realizar una ultracongelación, lo que permite el aseguramiento de evitación de grandes cristales de agua, lo que redundará enormemente en la calidad del producto, y a su vez, logramos la pasteurización del alimento.
- Postres de Diseño “Personalizados y Únicos “ (Huevo y Mazorca MONPLA).
- 'Confitar' frutas (naranjas, peras, etc.).

Nota: en MONPLA, se realizan semanalmente de 18 a 20 tipos de pasteles diferentes, con rotación según temporada

PASTELERÍA SALADA Y COCINA

Nota: En este campo, ambas disciplinas pueden asociarse por la intimidad existente entre ambas.

- Dominio de masas escaldadas, masas hojaldradas, masa brisa salada, etc.
- Reconocimiento de harinas para su empleo y finalidad específica más adecuada.
- Pesado y equilibrado de recetas.
- Elaboración de diferentes tipos de rellenos salados básicos diarios (pisto, cebolla, espinacas, acelgas, pollo curry,...)
- Conocimiento de cocina aplicable a la vitrina de pastelería y distintos encargos personalizados
- Diseño y elaboración de menús: restaurantes, eventos, catering,...

- Aplicación de tecnología a los distintos procesos de cocinado: hornos de vapor, pasteurizadores con atmósfera modificada, termoselladora, máquina de vacío, abatidor de temperatura, Ronner, etc.
- Rediseño culinario de nuevos platos basados en la cocina tradicional
- Productos elaborados: patés, terrinas (pescado o carne), quiche con rellenos atractivos y sabrosos, carnes envueltas en hojaldre (solomillo Wellington,...), frutas, verduras y/o aromatización de aceites mediante cocción a baja temperatura.

BOMBONERÍA

- Conocimiento muy específico del templado del chocolate, diferentes tipos de rellenos y conservación del bombón.
- Adaptación del bombón a las sugerencias del cliente: sabor, tipo de relleno, formato, serigrafía,...
- Experto en distintas formulaciones de Bombones: con praliné, con alcohol, con frutos secos, con pulpa de frutas, con diversas coberturas de chocolates y variedad de trufas.

Nota: en MONPLA, se dispone en vitrina de unos 20 tipos de bombones diferentes.

HELADERÍA

- Aseguramiento de las proporciones en el producto a elaborar e influencias internas en la mezcla
- Equilibrio de recetas de helados según: materia grasa, dulzor, alcohol, aromas o pulpas, etc.
- Dominio de pasteurización del helado, maduración, mantecación y acabado final
- Diferencias de elaboración y presentación de los diferentes productos helados: helados de vitrina o tartas y pasteles helados
- Tipos de helados: de huevo, sorbetes, de verduras, de hierbas, de flores, de frutas, de especias, con base leche y nata, y alcohólicos.

TURRONERÍA

- Distinción de los diferentes tipos de turrón: con base de chocolate, con base de mazapán, con frutos secos, con alcohol, etc.
- Influencia del equilibrado de las recetas de turrón en su posterior proceso de secado, corte y degustación óptima
- Aplicación de las últimas utilidades tecnológicas que permitan asegurar las cualidades organolépticas del producto elaborado
- Elaboración artesanal del turrón: pralinés, pastas de frutos secos, giandujas, mazapanes, etc.

OTROS CONOCIMIENTOS TÉCNICOS: Seguridad Alimentaria

- Diseño, elaboración e implantación del Plan de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos en materia de Seguridad Alimentaria (APPCC).
- Guías Generales de Higiene Alimentaria: definición de pre-requisitos-.
- Elaboración de una gran diversidad de productos de alta pastelería y cocina sin utilizar conservantes químicos.
- Parámetros que definen la conservación del producto en condiciones organolépticas óptimas, y determinación de la fecha de caducidad de los mismos.

Nota: en MONPLA, se dispone del Plan de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC) desde el año 2005

Continúa formándose día a día para conseguir el mejor producto

PUBLICACIONES Y ENTREVISTAS

- Revista Dulcypas BOOK, destacando como establecimiento recomendado, 15 mayo 2108.
- Entrevista en TV 8 Mediterraneo hablando de un dulce muy valenciano “ el *Arnadí* ”, 5 abril 2018.
- El Mundo, 21, Nov 2017;, "Cuatro panaderías de València entre las mejores de España"; Ruta Española del Buen Pan; Monpla, de Salvador Pla: <https://bit.ly/2JZIJqK>
- Cadena SER Radio, entrevista con los Dulces de todos Santos, (1, Nov. 2017): Vídeo: <https://bit.ly/2Kg6w4I>
- Reportaje en TV 8 Mediterráneo, “dulces de Todos los Santos”, 30 oct 2017.
- Lepetitjournal valence, hablando de la “*MOCADORÁ*”, 9 oct 2017: "6 boulangeries de la région de Valence parmi les meilleures d'Espagne": <https://bit.ly/2MgmucI>
- Radio CV, hablando de nuestra trayectoria, 26 julio 2107. Descripción de Horno Monpla, 45 años de tradición y calidad en la elaboración de pan y repostería: <https://bit.ly/2MbUrLt>
<https://bit.ly/2KebXBm>
- Reportaje en TVE, “cocas Cristina de calabaza”, tradición e innovación. 2017.
- Revista Dulcypas: "Pastelería Monpla, Valencia. Festival de Masas”: <https://bit.ly/2tvshTJ>
- Revista Dulcypas: "Trenza de pistacho y pétalos de rosa de Salvador Pla”, 31 agosto 2017: <https://bit.ly/2K553zi>
- Revista Dulcypas 451 , “Juegos a dos bandas”, julio 2017. <https://bit.ly/2yz0lnY>
- Revista BOOK Dulcypas 448 “vistiendo de gala nuestras masas”, 7 abril 2107. <https://bit.ly/2K9dANf>
- Revista Dulcypas, 446 “Panadería de regalo”, 8 febrero 2016. <https://bit.ly/2MMcPeR>
- Revista Dulcypas: “Brioche valenciano de Salvador Pla”, 20 octubre 2016. <https://bit.ly/2lqEtBH>

- Revista Dulcypas 444 “ Otra forma de encapsular la bollería”, 11 oct. 2016. <https://bit.ly/2JYOzIN> <https://bit.ly/2K4Ik7l>
- Revista Dulcypas 421 “Me sabe a chufa “ mayo 2016. <https://bit.ly/2lrfKx3>
- Periódico El Mundo, artículo en Sección Innovadores: “Microempresa, alquimia e innovación disruptiva”, 25 Junio 2012. <https://bit.ly/2rFdhUc>
- Entrevista en TV Canal Nou, en el programa “La Nit”: nuestro saber hacer, la tecnología y objetivos de empresa. Fecha de emisión: 21.06.2012.
- Entrevista en el canal TVE 1, Informativo Territorial, con motivo de las Fiestas de Pascua 2012, para reseñar especialidades típicas de la Comunidad Valenciana.
- Entrevista en Canal Autonómico de Castilla La Mancha, con motivo de la 11ª Jornada de Pastelería, celebrado en IES Andrés De Vandelvira, con realización de video en “Técnicas y Montaje de Postres”. Fecha de edición: enero 2012.
- Periódico El Mundo, artículo en Sugerencias Gastronómicas: “Alta Pastelería, miniaturas Dulces y Magia en los sabores”, publicado en el año 2011.
- Revista Saborea Mundo Mediterráneo (SMM), perteneciente al periódico El Mundo, en la Sección “Valencia por Descubrir”, artículo Pastelería MONPLA como referente, publicado el 1 de diciembre 2011.
- Periódico Levante, en el libro “Anuario Gastronómico de la Comunidad Valenciana”, que hace referencia a los mejores establecimientos gastronómicos, incluye a la Pastelería MONPLA, desde el año 2009 hasta la actualidad, como empresa destacada.

Seguimos colaborando con los distintos medios de comunicación; radio, televisión, prensa, entre otros

CURSOS Y SEMINARIOS REALIZADOS.

- Curso de Olivier Magne “Bollería creativa”, Mayo 2018.
- Curso con Yohan Ferrant “Panadería”, sept 2017.
- Curso con Jimy Griffin, “Panadería y Bollería”, junio 2017.
- Curso con Dinara Kasco, “Tartas”, junio 2017.
- Curso con José Manuel Marcos Candela, “Postres y Tartas”, mayo 2017
- Curso con Yann Duytsche, “Tartas”, mayo 2017.
- Curso con Raul Bernal, “Figuras de Chocolate”, marzo 2017.
- Curso con Hans Ovando, “Pastelería Moderna”, nov 2016
- Cursos de “Usos de la Masa Madre”, en Fegreppa. Año 2015.
- Curso “Etiquetado de Alérgenos”, en el sector de harinas y derivados, en Fegreppa, Año 2015.
- Curso de “Pan de Alta Gama”, en Fegreppa. Año 2015.
- Curso de “Pan de Cereales y Rellenos Líquidos”, en Fegreppa. Año 2014.

- Curso de “Reactivacion de Masas y Control de la Fermentacion” en Fegreppa. Año 2014.
- Curso de “Piezas Artisticas de Panaderia con Masas Fermentadas y Glucosadas”, en Fegreppa. Año 2014.
- Curso de” Fabricacion de Helado Artesanal” en Gremi de Mestres Sucrers de Valencia . Año 2014.
- Seminario de “Bollería Creativa”, en Fegreppa . Año 2014.
- Curso de “Salado de Celebracion”, en Gremi de Mestres Sucrers de Valencia. Año 2014.
- Certificado de Participacion en “ Monas de Chocolate”, en Gremi de Mestres Sucres . Año 2014.
- Curso de Especialización en Fabricación de Productos de Pastelería en Gremi de Mestres Sucrers. Año 2013.
- Curso de Pan con “La Masa Madre Natural, sin secretos”, en Fegreppa . Año 2013.
- Curso de “Masa Madre”, en Fegreppa. Año 2013.
- Curso “ Especializacion de Productos de Pastelería”, en Gremi de Mestres Sucres. Año 2013.
- Curso de Cálculo y Análisis de Costes de Producción, en Gremi de Mestres Sucres. Año 2012.
- Curso de Pastelería Salada, en Gremi de Mestres Sucres. Año 2012.
- Curso de Mermeladas, Confituras y Pastas de Frutas, en Gremi de Mestres Sucres. Año 2012.
- Curso de “Monas de Pascua”, en *Gremi de Mestres Sucrers*. Año 2012.
- Curso de Especialización en fabricación de productos de pastelería, en *Gremi de Mestres Sucrers*. Año 2009.
- Encuentro Profesional Europeo de Panaderia y Pastelería en Fegreppa . Año 2006.
- Seminario de Alta Cocina al Vacío, impartido por Pepe Moll. Año 2006.
- Seminario de Panes Internacionales, impartido por Xavier Barriga. Año 2006.
- Seminario de “Cocina para llevar”, impartido por el cocinero Toni Botella y la farmacéutica Elvira Matas. Año 2005.
- Curso de Sorbetes y Helados, impartido por Michael Willaume. Año 2004.
- Seminarios de Cocina al Vacío y Catering de Gala, impartido por Toni Botella. Año 2004.
- El Chocolate, impartido por Pierre Herme. Año 2003.
- Seminario de Panes Especiales, impartido por Xavier Barriga. Año 2002.
- Seminarios de Panadería, impartido por Manuel Cortes. Año 2002.

- Troncos de Navidad, impartido por Frederic Bau, Director de Chocolates Valrhona. Año 2002.
- Pastelería y Chocolate, impartido por Frederic Bau, Director de Chocolates Valrhona. Año 2001.
- La Cocina de Autor, impartido por Albert Adriá. Año 2000.
- Curso de Patés y Terrinas, impartido por Oscar Torrijos. Año 2000.
- Panes Especiales y Bollería, impartido por Gaetan Paris. Año 2000.
- Seminarios de Pastelería Salada en la Entidad Formativa Aula Sole Graells. Año 2000.
- El Chocolate como Postre, impartido por Ramón Morato. Año 2000.
- Los Helados en la Carta de Restaurantes, impartido por Angelo Corvitto. Año 2000.
- Postre para Restaurantes, impartido por Oriol Balaguer. Año 1999.
- Tartas y Pastelitos, impartido por Michel Violet. Año 1999.
- Catering para Pastelería en la Entidad Formativa Escuela Ferrandi en París (Francia). Año 1998.
- Pastelería para Buffet, impartido por Salvador Jurado. Año 1998.
- Pastelería Salada impartido, por Salvador Jurado. Año 1998.
- Seminario Chocolate, impartido por Pascal Brunstein. Año 1997.
- Pastelería impartido por Paco Torreblanca. Año 1997.
- Decoración de Tartas, impartido por Eliseo Tonti. Año 1997.
- Seminario Pastelería, impartido por Carles Mampel. Año 1996.
- Ecole Gastronomique Bellouet Conseil, impartido por J. M. Perruchon y Bellouet. Año 1996.
- Seminario de Pastelería y Chocolatería, impartido por Enric Rovira. Año 1995

IDIOMAS E INFORMÁTICA

- Valenciano y español: Nativo.
- Francés: Nivel Medio.
- Conocimiento del entorno Windows y de las aplicaciones más usuales del mismo (Word, Power Point, Excel,...).

FORMACIÓN ACADÉMICA

- Certificado de Profesionalidad de Repostería. Valencia. Consellería De Economía, Industria, Turismo y Empleo. Septiembre, 2016.
- Certificado de Profesionalidad de Panadería y Bollería. Valencia. Consellería De Economía, Industria, Turismo y Empleo. Enero, 2014.
- Certificado de Profesionalidad de Pastelería y Confitería. Valencia. Consellería De Economía, Industria, Turismo y Empleo. Enero, 2016.
- Título de Asesor y Evaluador de Cualificación Profesional, otorgado por la Federación de Panadería y Pastelería de Valencia (FEGREPPA), y reconocido por el Ministerio de Educación. Año 2013 .
- Bachiller Superior español.
- Curso Preuniversitario (COU).
- Curso Selectivo Acceso a Universidad.
- Primer Curso de la Licenciatura de Económicas en la Universidad de Valencia. Año 1992-1993
- Seguimos formandonos para lograr los mejores resultados posibles.