



XOÁN CRUJEIRAS

Parte de su extenso bagaje:

FORMACIÓN

- De 1984 a 1989

Estudios de Técnico Especialista Hostelería y Turismo
IES COMPOSTELA en Santiago de Compostela

Gráfico Escuela de Hostelería CIFP Compostela (Xunta de Galicia)

Escuela de Hostelería CIFP Compostela (Xunta de Galicia)

Cocina Técnico Especialista en Hostelería y Turismo

SECTOR

- Desde 1986 a la actualidad

Miembro fundador del Grupo Nove <https://nove.gal/es/>

GASTRONOMÍA

- Desde 1995 a 1997

Jefe de Cocina y Diseñador de la Oferta Gastronómica
Restaurante O DEZASEIS (Santiago de Compostela)

- Desde enero 1997 a septiembre 1997

Jefe de Cocina y Diseñador de la Oferta Gastronómica
Pazo Villariza (Arteixo, A Coruña)

- Desde 2001 a 2017

Fundador de A ESTACIÓN

(1 Sol Repsol, 1 Estrella en la Guía Michelin, Certificaciones de Q de Calidad Turística en 2012 y Galicia Calidade desde 2015)

Dirección y gestión de restaurante

Restaurante A ESTACIÓN (Cambre, A Coruña)

- Desde 2017 a la actualidad:

Creador de Bido

(2 Soles Repsol, Restaurante Recomendado en la Guía Michelin, Certificaciones de Q de Calidad Turística desde 2016, Sello de Galicia Calidade desde 2017)

Dirección y gestión de restaurante

Bido (A Coruña)

- Consultoría y asesoramiento a negocios de Restauración, Catering, Hoteles y Alimentación

DOCENCIA

- Desde septiembre de 1997 a la actualidad:

Profesor Técnico de Formación Profesional y Cocina y Pastelería

IES Fragas do Eume (Pontedeume, A Coruña)

- Masterclass, showcookings y cursos de formación para profesionales del sector y particulares

Cocinero y Profesor de cocina y pastelería, tesón, amor, trabajo, y pasión por esta profesión es lo que hace destacar a este cocinero, además de formación con grandes bases y conocimientos de la cocina clásica y tradicional, busca en el día a día junto con su equipo ofrecer una cocina elaborada, actual, de mercado, basándose en los productos autóctonos de gran calidad y de temporada. Su cocina es muy personal, cercana a las raíces gallegas, del entorno, de producto, de sabor, muy marinera y de temporada, directa sin artificios, una cocina gallega contemporánea.

Bido es "su lugar" en el que sentirse a gusto.





XOÁN CRUJEIRAS

Parte da súa extensa bagaxe:

FORMACIÓN

- De 1984 a 1989

Estudios de Técnico Especialista Hostalería e Turismo
IES COMPOSTELA en Santiago de Compostela

Gráfico Escuela de Hostelería CIFP Compostela (Xunta de Galicia)

Escola de Hostelería CIFP Compostela (Xunta de Galicia)

Cociña Técnico Especialista en Hostalería e Turismo

SECTOR

- Desde 1986 á actualidade

Membro fundador do Grupo Nove <https://nove.gal/es/>

GASTRONOMÍA

- Desde 1995 a 1997

Xefe de Cociña e Deseñador da Oferta Gastronómica
Restaurante O DEZASEIS (Santiago de Compostela)

- Desde xaneiro 1997 a setembro 1997

Xefe de Cociña e Deseñador da Oferta Gastronómica
Pazo Villariza (Arteixo, A Coruña)

- Desde 2001 a 2017

Fundador da ESTACIÓN

(1 Sol Repsol, 1 Estrela na Guía Michelin, Certificacións de Q de Calidade Turística en 2012 e Galicia Calidade desde 2015)

Dirección e xestión de restaurante

Restaurante A ESTACIÓN (Cambre, A Coruña)

- Desde 2017 á actualidade:

Creador de Bido

(2 Soles Repsol, Restaurante Recomendado na Guía Michelin, Certificacións de Q de Calidade Turística desde 2016, Selo de Galicia Calidade desde 2017)

Dirección e xestión de restaurante

Bido (A Coruña)

- Consultoría e asesoramento a negocios de Restauración, Catering, Hoteis e Alimentación

DOCENCIA

- Desde setembro de 1997 á actualidade:

Profesor Técnico de Formación Profesional e Cociña e Pastelería

IES Fragas do Eume (Pontedeume, A Coruña)

- Masterclass, showcookings e cursos de formación para profesionais do sector e particulares

Cociñeiro e Profesor de cociña e pastelería, tesón, amor, traballo, e paixón por esta profesión é o que fai destacar a este cociñeiro, ademais de formación con grandes bases e coñecementos da cociña clásica e tradicional, busca no día a día xunto co seu equipo ofrecer unha cociña elaborada, actual, de mercado, baseándose nos produtos autóctonos de gran calidade e de tempada. A súa cociña é moi persoal, próxima ás raíces galegas, da contorna, de produto, de sabor, moi mariñeira e de tempada, directa sen artificios, unha cociña galega contemporánea.

Bido é "o seu lugar" no que sentirse a gusto.





XOÁN CRUJEIRAS

Une partie de sa vaste expérience :

FORMATION

- De 1984 à 1989

Études de spécialiste technique en gestion hôtelière et tourisme
IES COMPOSTELA de Santiago de Compostela

École d'hôtellerie et de restauration CIFP Compostela (Xunta de Galicia)

École de gestion hôtelière CIFP Compostela (Xunta de Galicia)

Cuisine Spécialiste technique de l'hôtellerie et du tourisme

SECTEUR

- De 1986 à aujourd'hui

Membre fondateur du Grupo Nove <https://nove.gal/es/>

GASTRONOMIE

- De 1995 à 1997

Chef cuisinier et concepteur de l'offre gastronomique
Restaurante O DEZASEIS (Santiago de Compostela)

- De janvier 1997 à septembre 1997

Chef cuisinier et concepteur de l'offre gastronomique
Pazo Villariza (Arteixo, A Coruña)

- De 2001 à 2017

Fondateur de A ESTACIÓN

(1 Sol Repsol, 1 Étoile au Guide Michelin, Certifications de Q de Qualité touristique en 2012 et Label de Qualité Galicia Calidade depuis 2015)

Gestion et direction de restaurant

Restaurante A ESTACIÓN (Cambre, A Coruña)

- De 2017 à aujourd'hui :

Créateur de Bido

(2 Soleils Repsol, Restaurant recommandé dans le Guide Michelin, Certifications de Q de Qualité touristique depuis 2016 et Label de Qualité Galicia Calidade depuis 2017)

Gestion et direction de restaurant

Bido (A Coruña)

- Consultations et conseils aux entreprises de restauration, d'hôtellerie et d'alimentation.

ENSEIGNEMENT

- De septembre 1997 à aujourd'hui :

Professeur technique de la formation professionnelle en cuisine et pâtisserie.

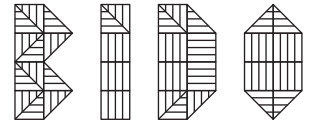
IES Fragas do Eume (Pontedeume, A Coruña)

- Masterclass, showcookings et cours de formation pour les professionnels et les particuliers.

Chef cuisinier et professeur de cuisine et de pâtisserie, la ténacité, l'amour, le travail et la passion pour ce métier font la particularité de ce chef. En plus de sa formation, avec une grande connaissance de la cuisine classique et traditionnelle, lui et son équipe s'efforcent au quotidien de proposer une cuisine élaborée, moderne, basée sur des produits de qualité, de saison et locaux. Sa cuisine est très personnelle, proche des racines galiciennes, de l'environnement, du produit, du goût; gastronomie de fruits de mer et de saison, sans artifice, une cuisine galicienne contemporaine.

Bido est "votre endroit" où vous pouvez vous sentir à l'aise.





XOÁN CRUJEIRAS



Chef and cooking and pastry teacher, tenacity, love, work, and passion for this profession is what makes this chef stand out. In addition to his training with great knowledge of classical and traditional cuisine, he and his team strive, in everyday life, to offer an elaborate, modern, market cuisine, based on high quality, seasonal local products. His cuisine is very personal, close to the Galician roots, the environment, product, flavour, seafood and seasonal gastronomy without artifice, a contemporary Galician cuisine.

Bido is "your place" where you can feel at ease.

Part of his extensive background:

FORMATION

- From 1984 to 1989

Studies of Technical Specialist in Hotel Management and Tourism

IES COMPOSTELA in Santiago de Compostela

Graphic School of Catering and Hotel Management CIFP Compostela (Xunta de Galicia)

Escuela de Hostelería CIFP Compostela (Xunta de Galicia)

Cooking Technical Specialist in Hotel, Catering and Tourism

SECTOR

- From 1986 to the present

Founding member of the Grupo Nove <https://nove.gal/es/>

GASTRONOMY

- From 1995 to 1997

Head Chef and Designer of the Gastronomic Offering Restaurante O DEZASEIS (Santiago de Compostela)

- From January 1997 to September 1997

Head Chef and Designer of the Gastronomic Offering Pazo Villariza (Arteixo, A Coruña)

- From 2001 to 2017

Founder of A ESTACIÓN

(1 Sol Repsol, 1 Star in the Michelin Guide, Q for Tourist Quality Certifications in 2012 and Galicia Calidade Quality Label since 2015)

Restaurant management and direction

Restaurante A ESTACIÓN (Cambre, A Coruña)

- From 2017 to the present:

Creator of Bido

(2 Soles Repsol, Recommended Restaurant in the Michelin Guide, Q for Tourism Quality Certifications since 2016, Galicia Calidade Quality Label since 2017)

Restaurant management and direction

Bido (A Coruña)

- Consultancy to restaurant, catering, hotel and food businesses.

TEACHING

- From September 1997 to the present:

Technical teacher of Professional Training in Cookery and Patisserie.

IES Fragas do Eume (Pontedeume, A Coruña)

- Masterclass, showcooking and training courses for professionals and individuals.



galicia
calidade

NOVE

