

La vocación a Jordi se le manifiesta en los veranos vividos en casa de sus abuelos, tratando y mimando los cultivos, recolectando los productos y alimentos, respetando la naturaleza y el campo. En la mezcla de culturas y conocimientos, encuentra en la cocina su hábitat también natural y tranquilo: la creación de platos, en los que vela constantemente y sin tregua hasta el último detalle, sin desfallecer, porque todo tiene que salir *excelso*...

Con esta chispa encamina su formación hacia la hostelería, cursando grado medio en hotelería en la escuela Joviat de Manresa.

Y directamente a la cocina, en el 2005 cuando se inicia como jefe de partida y más tarde como cocinero en el restaurant Ristol de Viladecavalls. Sigue creciendo como Jefe de partida en el Restaurant Catarsi de Terrassa y más tarde en el Aliguer de Manresa. Sus ganas de evolucionar, de hacerlo mejor y de más y más, lo llevan como jefe de cocina al Hotel Món St. Benet del Bages, después al Restaurante ABaC y finalmente al Angle de Barcelona, donde es recrea en el conocimiento de cocciones, preparaciones y elaboraciones *¡perfectas!*

Este carácter y toques diferenciadores fueron detectados por OILMOTION-DESIGN COOK, en el 2016, justo en el momento en que estaba formando su equipo técnico para el asesoramiento y la gestión gastronómica de negocios de restauración y para la industria alimentaria, y al que se incorporó.

Como técnico de Oilmotion continua en su crecimiento profesional e impulsando el progreso de la cocina y de la nueva gastronomía, aportando a los diferentes proyectos de los clientes una visión innovadora, constante y comprometida.