



José Carlos Fariña Pouso

52 ans

Directeur technique de Area Doce

« Ce concours est une occasion de montrer les possibilités de la glace comme élément principal dans un dessert de restaurant et ainsi encourager sa consommation tout au long de l'année .»

José Carlos a perfectionné ses talents de pâtissier dans **plusieurs établissements espagnols** au fil des années :

- Restaurant Toñi Vicente à Saint-Jacques-de-Compostelle
- Hôtel Araganey à Saint-Jacques-de-Compostelle
- Restaurant O Balneario de Paco Feixó à Vilagarcía de Arousa
- Club Financiero Vigo à Vigo
- Cabomar congelados à Marín
- Comercial Reyvi de Panadería y Pastelería à Meis-Pontevedra

