

IRLANDA



COCINERO: MARTIN WILFRED POTTS

Martin Potts nació y se formó como chef en Australia antes de mudarse a Londres para trabajar en prestigiosos hoteles como The Dorchester, Claridges y The Landmark. Después de 4 años en Londres, regresó a Australia para ocupar un puesto de Chef Ejecutivo del Grupo con ClubCorp, que se especializa en resorts de golf de 5 estrellas premium en Asia. Después de mudarse a Dublín, Irlanda, Martin abrió varias escuelas de cocina para capacitar a jóvenes chefs irlandeses en cocina profesional. Los estudiantes de Martins han trabajado en restaurantes de dos y tres estrellas Michelin en todo el mundo y él continúa formando futuros cocineros en el Instituto Bray de Educación Superior a tiempo parcial mientras asesora las cocinas de varios restaurantes en Irlanda. En el año 2011 logró sorprender al jurado y llevarse el primero premio con uno de sus estudiantes el Concurso Internacional Tapas para escuelas de cocina celebrado en Valladolid, España, con su desayuno tradicional irlandés completo.



ESTUDIANTE: RADU BORDA

Escuela: BRAY INSTITUTE OF FURDER EDUCATION

