

CHEF PARTICIPANTE:

# JIALE PAN

CASTILLA Y LEÓN, ESPAÑA

cocinando  
con **trufa**

Soria • Castilla y León

V EDICIÓN  
(CONVOCATORIA PENÍNSULA IBÉRICA)

8 DE FEBRERO DE 2025



Jiale Pan es un chef apasionado con una destacada trayectoria en la gastronomía internacional, especializado en cocina fusión asiática, española y francesa. Su carrera comenzó en 2007 como ayudante de cocina en el restaurante Mr. Wok (Pamplona), donde descubrió su vocación. Ascendió rápidamente a jefe de cocina en restaurantes como Mr. Wok, Mr. Rice y Jiapan.

A lo largo de su carrera, adquirió valiosa experiencia en cocinas de renombre, realizando prácticas en los restaurantes de Martín Berasategui y Paco Morales, y formó parte del equipo de DiverXO en Madrid, el restaurante de Dabiz Muñoz galardonado con tres estrellas Michelin.

Formado en Le Cordon Bleu, obtuvo diplomas en Cocina Francesa, Pastelería y Cocina Española, destacando como el mejor alumno en varias ocasiones.

Ha sido reconocido en diversos concursos gastronómicos, con galardones como el Pincho de Oro y Mejor Pincho Postre en el Concurso Provincial de Pinchos de Valladolid 2024, así como otros premios en concursos nacionales y regionales, incluyendo el 3er Premio en el Concurso Nacional de Pinchos y Tapas Ciudad de Valladolid 2023.