

Realiza sus estudios de cocina en la “Escuela Superior de Hostelería y Turismo de Madrid”. Al finalizar sus estudios en los 90, tiene sus primeros contactos con el mundo laboral realizando stage en el restaurante Zalacain (3 estrellas Michelin) y más tarde en los Hoteles Ritz de Madrid

Tras años de aprendizaje se incorpora a la plantilla del Casino de Madrid en el departamento de banquetes y más tarde, en 1996, es nombrado Jefe de Cocina de Banquetes. Compagina su trabajo con los concursos. Obtiene el 2º puesto en el Campeonato de Jóvenes Cocineros de la Comunidad de Madrid, y el tercer puesto en el Campeonato de España.

En el año 98 Paco entra a formar parte del equipo de Ferràn Adrià. Está considerado el discípulo más aventajado de Ferràn en Madrid. Esto supone una verdadera revolución para el Casino de Madrid y el panorama gastronómico madrileño. En esta época se produce la explosión de su personalidad creadora.

En el 2000 es nombrado Jefe de Cocina del Casino de Madrid (Banquetes, El Restaurante La Terraza y El Club de Golf Retamares). Tras tomar el mando del Casino recibe una estrella Michelin en enero de 2002, es el primer Club Privado de Europa que la consigue. Estos años son vitales en su carrera, suponiendo la consagración definitiva de su gestión en el Casino. Nh Hoteles entra a formar parte del Casino y, junto a la cadena, participa en la mejora y modernización de la oferta gastronómica del grupo.

En el 2003 crea el software “Gestor de Cocina “. Este programa está desarrollado para mejorar el rendimiento de gestión en la cocina y en el entorno gastronómico, está en constante evolución e introduce nuevas tecnologías en la cocina, facilitando la labor de los profesionales. El programa es presentado en el Congreso “Lo Mejor de la Gastronomía” de San Sebastián, en el cual además da una ponencia sobre “las Tapas en el Catering”. Unos meses más tarde es fichado por el Canal Cocina para dirigir uno de sus espacios Cocina en Miniatura.

En el 2004 es el encargado de la organización y elaboración de la cena de gala previa al enlace Real, junto a Ferràn Adrià y Juan Mari Arzak. Asimismo empieza a colaborar con el diario El País en la sección gastronómica. Desde este año José Carlos Capel le encarga la organización de la cena de gala del Congreso Madrid Fusión en los salones del Casino.

En el 2005 en el Congreso Madrid Fusión y en la Escuela Hattori de Tokio da unas charlas magistrales sobre “El Aceite de Oliva y sus Texturas “donde demuestra su refinada técnica y da un vuelco a sus aplicaciones. Otra demostración fue “Las texturas en la Leche” en el Salón de la Alimentación de Madrid.

Ese mismo año da el salto como asesor gastronómico del Hotel Gran Casino de Extremadura de 5 estrellas, gestionado por Nh, con una gran acogida de público y de la crítica especializada, siendo la referencia de la región.

En octubre es nombrado director general del Casino de Madrid-Nh hoteles y del Club de Golf Retamares.

Con el apoyo de Nh y su director en el Casino hasta ese momento Cesar Pérez abre en el Casino de Madrid **inNHova**, un Taller para seguir desarrollando nuevos proyectos.

En Febrero de 2006 comercializa su 3ª versión del programa Gestor de Cocinaren el que incluye un nuevo programe de reservas de restaurantes.

Recientemente acaba de recibir el premio al mejor cocinero del futuro 2005 por la Academia Internacional de Gastronomía

Durante todos estos años ha colaborado con publicaciones escritas de tirada nacional e internacional y ha viajado por todo el mundo, haciendo demostraciones y dando conferencias, colocando la gastronomía española en lo más alto del panorama internacional.