

datum narození: 16. 8. 1984

poselství

Mým cílem je nabízet zákazníkům perfektní službu za odpovídající cenu. Neznám slovo nejde, a proto občas se svým týmem, bez kterého to nejde, dokážeme nemožné. Touha být stále lepší je můj hnací motor. Vyberte si, co Vás zajímá, a užijte si to.

vzdělání

1999-2004

Škola hotelnictví a gastronomie hotelu International

praxe

od 2012

majitel a lektor *školy vaření Hungry town*

od 2010

spolumajitel *Fresh Food Catering*

od 2008

spolumajitel a executive chef *restaurace Chateau St. Havel v Praze*

od 2008

poradenství v gastronomických projektech

2006-2008

Executive chef *Perfect restaurant & catering*

Od roku 2005

kuchař a moderátor televizního pořadu *Kluci v Akci*

2004-2006

Executive chef & manager *Dahab restaurant*

2003-2004

kuchař *restaurant Rybí trh*

ocenění a vyznamenání

2014

předseda pražské a středočeské pobočky Asociace kuchařů a cukrářů ČR

2013

kuchař roku České republiky – druhé místo

2012

účastník IVLP programu na pozvání vlády Spojených států – měsíční stáž zaměřená na poznávání gastronomie USA – Washington, New York, Des Moines, San Francisco, Napa Valley, New Orleans, Sterling

2007

vítězství na *Gastro Vavřinec 2007*, teplá kuchyně – zlatá medaile

2007

stříbrná medaile, studená kuchyně *Warth 2007*

2005

Gastro Vavřinec, studená kuchyně – druhé místo

2004

bronz na kuchařské olympiádě *IKA Erfurth 2004*

2003

stříbrná medaile *Stuttgart 2003*

2003

absolutní vítěz studená a teplá kuchyně *Gastro Vavřinec*

2003

druhé místo teplá kuchyně *Gastro Vavřinec* – zlatá medaile

2003

Gastro Hradec – zlaté medaile, druhé místo v kategorii senior

ostatní aktivity

GASTRONIMICKÁ SPOLUPRÁCE S MICHELINSKÝMI KUCHAŘI

- Armand Arnall – jedna hvězda – první organická restaurace oceněná hvězdou ve Francii
- Norbert Niederkopfler – dvě hvězdy – Jižní Tyrolsko – účast na *Audi Chefs Cup* – přehlídka nejlepší gastronomie z Itálie a zbytku světa
- Roman Paulus – gastronomické konzultace a spolupráce, společné gurmánské večery
- Thomas Keller – tři hvězdy – stáž French Laundry Restaurant

NÁVŠTĚVA GASTRONOMICKÝCH INSTITUTŮ

- CIA – Culinary Institute Of America, Californie
- French Culinary Institute New York
- Cordon Blue Institute New York
- Culinary Institute Des Moines, Iowa

koničky

práce, golf, sauna, rychlá auta