

HOVENTA



BOCUSE d'Or EUROPE magyar válogató verseny
2011.október 14.

VERSENYZŐK

2011. szeptember 23.

A VERSENYZŐK ÖNÉLETRJZA

SZABÓ László

Születési helye: Kecskemét
Születési idő: 1981. november 14.
Telefonszám: + 36-30/317-83-39
E-mail: laszlo-szabo@sodexo.hu



VÉGZETTSÉG:

2007 Mesterszakács

2001-2005 Budapesti Gazdasági Főiskola
Kereskedelmi Vendéglátóipari és Idegenforgalmi Főiskolai Kar
Vendéglátó és Szálloda Szak

1996-2000 Széchenyi István Idegenforgalmi, Vendéglátóipari Szakközépiskola
Kecskemét

SZAKMAI TAPASZTALAT:

2000-2006 **Varga Károly** és **Kovács Sándor** mesterszakácsok mellett dolgoztam, akik a Magyar Nemzeti Gasztronómiai Szakács Szövetség Mesterbizottságának oszlopos tagjai

MUNKAHELYEK:

2010- **Sodexo, Executive Chef**

2009-2010 Me-Ko Resti Kft. alkalmazásában az Egészségügyi Minisztérium főszakácsa és a Kft. központi chef-je

2008 **Monart ***** Four Season Hotel / Chef de partie (www.monart.ie)**

2005-2007 Kígyósi csárda és panzió, Kígyós / Chef

2005 Túróczi étterem, Kecskemét / Chef

2001-2004 Somodi tanya étterem, Fülöpháza / Chef

2000 Mathis Rex étterem, Hannover / Chef

SZAKMAI VERSENYEK:

2008	A Magyar Nemzeti Szakács Válogatott tagja az erfurti szakácsolimpián, ahol a csapatkapitány Kovács Sándor volt három Ezüstérem, Bronzérem	
2006	Magyar Zöldségszobrász bajnokság	Aranyérem
2006	Gasztronómiai Világ bajnokság , Luxembourg	két Aranyérem két Ezüstérem

A pontszámaim alapján egyéni kategóriában sikerült megszerezniem az **abszolút második helyezést**.

Közreműködtem egy kétkötetes szakkönyv elkészítésében, mely bemutatja a zöldség és gyümölcs szobrászatot. Ez jelenleg az első és egyetlen kiadvány ebben a műfajban, melyet a **Szakács Egyesületek Világszövetsége (WACS)** is támogat.

Címe: *Creative Art of cooking*

2005	Magyar Zöldségszobrász Bajnokság	Aranyérem
2004	Gasztronómiai Olimpia , ERFURT	Aranyérem
2003	Királyi Szakácsok Versenye, Nagyszakácsi	Bronzérem
2002	Gasztronómiai Világ bajnokság Luxembourg /a versenyző magyar csapat segítője/	Ezüstérem
2001	Gastro-Art Nemzetközi Szakácsverseny	Ezüstérem
2000	Országos Szakmai Tanulmányi Verseny Élelmiszerismeret tantárgyból	Harmadik helyezés

(ezen eredményem alapján nyertem felvételt a Főiskolára)

NYELVISMERET: Angol

GÉPJÁRMŰ VEZETŐI ENGEDÉLY: ''B'' kategória

VOLENTER István

Szül.: 1982 június 24.

Lakhely: 8074 Csókakő Vár út 1.

Tel.: 0622/422-043

Mobil: 0630/33-43-075

E-mail: istvan.volenter@freemail.hu

1999-ben szakács szakmát szereztem Tatabányán, gyakorlati időmet a móri Bormúzeum étteremben töltöttem. Első munkahelyem a szintén Móron működő Fogadó az Öregpréshez étterem volt, itt ismerkedtem meg a szakmai versenyzés világával, mely a mai napig, a hivatás mellett a hobbim is! Dolgoztam a székesfehérvári Diófa étteremben, a Budai várban található Szt. György Fogadóban. Jelenleg a siófoki Mala Garden étterem konyhafőnöke vagyok.



Szakmai eredményeim 2000 óta:

-több regionális hidegkonyhai bronz, ezüst és aranyérem,

-2006 luxemburgi világbajnokság ezüstérem,

-2008 Tata Kupagyőzelem,

-2009 Szolnok aranyérem, Tata ezüstérem, WACS melegkonyhás verseny 2. hely, országos verseny Magyar Bajnoki cím.

Célom a szakmai fejlődés mellett mindenféle megmérettetésen részt venni, tudásom átörökítése a következő generáció felé.

Versenymunkáim:

Halas fogás: Petrezselymes, posírozott fogasfilé édesvízi rák "carpaccioval" és ikrás cukkini roláddal, fogas ropogós rucolás túrópudinggal, kapos karottával, lecsóhab mártással

Húsos fogás: Rozéra készített borjúgerinc filé házisonka morzsában árpagyönggyel, bazsalikomos cukorborsóval, sütőtök felfújttal és vaníliás zsüvel; borjúkolbász és pirított mirigy birsalmás savanyúkáposzta pürével, sóban sült céklával

KISS Krisztián

TEL.: 06-30 526-1680
Szül: 1973.12.15
Mail: kortars.chef@gmail.com



Tanulmányok, tanfolyamok

1988-1991 TAVERNA Vendéglátó Ipari Kétszakmás Szakmunkás Képző Budapest
2006 L' École Grand Chocolat Valrhona Tain l'Hermitage
2008 B kat. Jogosítvány

Tapasztalatok

1991-2011-ig Vegetárium Étterem, Kacsá Vendéglő, Rézkakas Étterem, Replay Café,
Kármán Vendéglő, Le Jardin de Paris, Buena Vista,
Budapest Étterem Ciudad Quesada Spanyolország
La Boca Étterem Torravieja Spanyolország
Cyrano Étterem Moszkva
KOGART ház
Dió Étterem
Dunapark Étterem és Kávéház
CASCADE Étterem
F-1 Hungaroring 2011 DO&CO Catering
Több Sziget Fesztivál Main Stage VIP catering

Versenyek, eredmények:

2008 Bocuse d' Or Europe Hungarian Regional Selection: Bronz érem
2008 Culinary Expo- Gasztró Show : Arany érem
2009 WACS Global Chef Challenge Hungarian Regional Selection: Arany érem
WACS Global Chef Challenge döntője 4.hely
2009 Culinary Expo- Gasztró Show : Arany érem
2010 Bocuse d' Or Selection Hungary : Döntő
2011 Bocuse d' Or Selecton Hungary : Döntő
2011 Első Magyar Nyílt Lazacbontó verseny: I. hely
2011 MERTO I Love Étterem receptverseny : II. hely

Tisztségek:

2011 ÉTREND Egyesület. A Lendület Szekció vezető
2011 Kortárs Gasztronómiai és Hagyományőrző Egyesület. Elnök

Képességek:

kreativitás,
kezdeményező készség
csapatmunkára való képesség,

Hobby:

Szakács könyvek gyűjtése, melegkonyhás versenyzés

Kiss Krisztián
Chef

SZÉLL Tamás

Sous-chef

Személyi adatok:

Születési dátum: 1982. október 9.

Születési hely: Budapest

Lakcím: 1116 Budapest Solt u. 22.

Telefon: +36-30/212-7111

E-mail: szallur@upcmail.hu



Tanulmányok:

2001-2003: Csepeli Vendéglátóipari Technikum – Vendéglátóipari technikus szak,
Budapest

2000-2001: Vendéglátóipari és Idegenforgalmi Szakközépiskola, Budapest

1997-1999: Csepeli Vendéglátóipari szakiskola, Budapest

Munkahelyek:

2007-: Onyx Restaurant, Budapest

2000- : Gerbeaud Ház, Budapest

1998-2000: Kempinski Hotel Corvinus, Budapest

Szakmai sikerek:

2010: Hagyomány és Evolúció szakácsverseny 1. helyezés

2008: Hagyomány és Evolúció szakácsverseny 1. helyezés

2003: Chaine des Rotisseurs szakácsverseny, döntő 4. helyezés, Dél-Afrika, Cape-Town

2003: Chaine des Rotisseurs szakácsverseny 1. helyezés, Budapest

Szakmai területek:

Elmondhatom magamról, hogy igen rövid idő alatt bejártam a különböző konyhastílusok széles skáláját. Megismertem a különböző hideg és a melegkonyhai technológiákat és a napi gyakorlatban használom, akár több száz fő esetében is. Sok időt töltöttem hentes műhelyekben (gourmet színvonalú), ahol az étlapon előforduló húsok, halak bontását, sajátosságait tanulhattam. Ide tartozik a különböző kreatív, házi hentes termékek készítése is.

Legmélyebben azonban a gourmet melegkonyha és hidegkonyha területét ismerem és ismereteimet folyamatosan bővitem. Utóbbi időben nyitottam a gourmet szintű cukrászat felé is. Volt alkalmam több Valrhona kurzuson részt venni. Követem és alkalmazom a legkorszerűbb technológiákat, eszközöket, irányzatokat és folyamatosan kísérletezek. Továbbá rendszerességgel látogatok, szakmai kurzusokat és szabad időmben csillagos helyeket, mint „laikus vendég”...

2011. március 16-án a legrangosabb nemzetközi elismerésben részesültem, hiszen az Onyx étterem megkapta első Michelin csillagát. Ez többek között köszönhető annak a komoly műhelymunkának is, ami az Onyx konyháján zajlik Szulló Szabina és az én vezetésemmel.

Célom: Michelin csillag megtartása és további csillag kiérdemlése.

MADÁCHY Attila



Név: Madáchy Attila
Cím: Balatongyörök Kossuth Lajos utca 76.
Tel.sz.: +36 30/ 735-1313
Születési idő: 1975.02.20.

Megpályázott pozíció: Szakács

Célok:

- meglévő tudásomat fejleszteni,
- szakmámban előbbre lépni,
- új dolgokat elsajátítani

Egyéni készségek:

- kreativitás,
- új dolgokra nyitott vagyok,
- felelősségteljes munkavégzés,
- pontosság, fegyelmezettség

Tanulmányok: Csokonai ÁMK Keszthely 1982-1989
Vendéglátóipari Szakmunkásképző Iskola Keszthely 1989-1992

Nyelvismeret: Német

Szakmai tapasztalat:

- Kocsi Csárda 2009
- Zell am See 2000-2009 (téli szezonális)
- Burgenland Podersdorf Hotel Pannónia
- 2005-2008 (nyári szezonális)
- Wolf Étterem Gyenesdiás
- Holstein Étterem Keszthely

Jelenlegi munkahely: - Lotus Therme Hotel & SPA Szálloda 2009 szeptember óta
(2010. 07.29-éig Rogner Hotel & Spa Lotus Therme)

Egyéb: B kategóriás jogosítvány 1995

ADAMEK Balázs

SZEMÉLYES ADATOK

Név **ADAMEK BALÁZS**
Cím **8000,Székesfehérvár Palotai Út 79 1/244**
Telefon **06-20-313-93-47**
E-mail mobil.szakacs@freemail.hu
Állampolgárság Magyar
Születési idő 1983.07.07
Vállalkozásom www.mobilszakacs.uw.hu



SZAKMAI TAPASZTALAT

- Dátum 2000-2001
• Cég neve és címe **Kiskulacs Vendéglő**
• Üzleti ágazat típusa **Vendéglátás**
• Beosztás **Konyhafőnök helyettes**

- Dátum 2001-2007
• Cég neve és címe **Diófa Vendéglő 8000,Székesfehérvár Kadocsa út 32/a**
• Üzleti ágazat típusa **Vendéglátás**
• Beosztás **Konyhafőnök helyettes**

- Dátum 2007-2008
• Cég neve és címe **St.George Hotel Budapest**
• Üzleti ágazat típusa **Luxus Apartman Ház**
• Beosztás **Konyhafőnök**

- Dátum 2008-2009
• Cég neve és címe **Napoleon Wald bécs**
• Üzleti ágazat típusa **Vendéglátás**
• Beosztás **Konyhafőnök helyettes**

- Dátum 2009-
• Cég neve és címe **Diófa Vendéglő 8000,Székesfehérvár Kadocsa út 32/a**
• Üzleti ágazat típusa **Vendéglátás**
• Beosztás **Konyhafőnök**

TANULMÁNYOK

- Dátum 1997-2000
- Oktatási Intézmény neve és típusa Kereskedelmi és Vendéglátó Ipari szakközép és szakmunkás képző iskola
- Végzettség szintje Szakmunkás

SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK

ANYANYELV MAGYAR

EGYÉB NYELVISMERET NÉMET ALAPFOK

SZÁMÍTÓGÉPES ISMERETEK Microsoft Word, Excel, Outlook, Power Point, internet teljes körű használata.

VEZETŐI ENGEDÉLY B kategóriás jogosítvány

KIEGÉSZÍTŐ INFORMÁCIÓK/ SZAKMAI VERSENYEK

2002 Győri chef verseny arany érem
2003 Győri chef verseny bronz érem
2003 Vendégül fejrben bronz érem
2004 vendégül fejrben arany érem
2004 országos szakács verseny bronz érem
2004 taverna kupa bronz érem
2004 erfurti szakács olimpia bronz érem
2004 érdem érem
2004- 2006 tagja voltam a magyar nemzeti szakács valogatottnak
2005 országos szakács verseny arany érem
2006 erfurti szakács világbajnokság ezüstérem a nemzetek versenyében
2006 érdemérem
2009 országos szakács verseny arany érem

ELŐNYEIM Jó kommunikációs képesség, megbízhatóság, pontosság, jó vezetői munkaszervezési képesség
Jól tudok csapatban dolgozni, és precíz vagyok. HOBBIM A GASZTRONÓMIA

ELEK Richárd



Személyi adatok:

Név:
Születési hely, idő: Debrecen, 1988.03.22.
Cím: 4032; Debrecen Mikszáth Kálmán utca 28. Fsz.1.
Tel: 06 70 330 58 77
E-mail: donricardo20@hotmail.com

Jelentkezés az alábbi versenyre: Bocuse d'Or Selection Hungary 2011 Budapesti selejtező

Tanulmányok:

2002-2008: Kereskedelmi és Vendéglátó ipari Szakközépiskola; Debrecen
Végzettség: Szakács szakma; Érettségi

Gyakorlati évek: Belga Étterem Boros László mellett

Nyelvtudás: angol alapszint

Előző munkahelyek:

- 2008 szeptember-2010 február: *******Hotel Divinus; szakács**
- 2010 február- 2010 július: **Gusztá Café; szakács**
- 2010 október- jelenleg is: **Barabás Étterem; konyhafőnök**

Szakmai/verseny eredmények:

- 3 arany, 2 ezüst érem - Gál Sándor Emlékversenyek
- 1 ezüst érem - Bocuse d' Or 2008; Nyíregyházi selejtező, commis
- Bocuse d' Or 2008; döntőben való szereplés
- Bronz érem - Bodor Béla Emlékverseny 2008
- Arany emlékérem - World Skills 2009
- Arany emlékérem - Euro Skills 2010
- Arany érem, 2. helyezés- Bezermeni Vigaszságok 2010

Személyes kompetenciák:

- Szakmailag törekvő
- Új irányzatot képviselő
- Csapatjátékos
- Precíz
- Rugalmas

LENKEI Tamás



LAKCÍM: 8360 Keszthely, Tapolcai út34/a
TELEFON:06-20-911-60-26
SZÜLETÉSI HELY, IDŐ: Miskolc, 1974.12.15.
Iskolai végzettség:

1989-1992 Kereskedelmi és Vendéglátói szakközépiskola Miskolc.
Szakács szakon.

MUNKAHELY:

1992-1993 Miskolci Műszaki egyetem.
1993-1994 Hollandiában luxushajón dolgoztam mint konyhafőnök helyettes.
1994-1995 Budapest Bólyai János Főiskola.
1995-1996 Franciaország Luxushajón konyhafőnök helyettes.
1996-1997 Miskolci Vigadó.
1997-1998 Miskolci Gösser étterem konyhafőnök.
1998-1999 Budapest Mongol étterem konyhafőnök.
1999-2000 Németország München.
2000- Hévíz Hotel Carbona konyhafőnök helyettes.
2002-Világ bajnoki ezüstérem.
2004-Olimpiai bronzérem, és több hazai verseny eredményes helyezésekkel.
2006-febr. Abbázia Corso Étterem Keszthely.
2006-2007 Mesteri cím
2007- Hunguest Hotels Pelion
2008- Magyar Bajnokság Aranyérem
2008- Olimpia Erfurt Aranyérem
2008-Miniszteri elismerés
2009- Wacs Globál Chef Gasztronómiai verseny bronzérem

2009- Mngsz Mesteri cím
2009- Tapolcai Széchenyi Szakképző iskola Gyakorlati Oktató

EGYÉB ISMERET:

B Kategóriás jogosítvány
Francia és német nyelvismeret.

SZEMÉLYI JELLEMZŐK:

Nyitott egyéniség vagyok. Nagy munkabírási, precíz, pontos.