

ΒΙΟΓΡΑΦΙΚΟ ΣΗΜΕΙΩΜΑ



ΠΡΟΣΩΠΙΚΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ:

Νίκος Πατσιώρας

WEB SITE: <http://www.nikospatsioras.gr>

Τηλέφωνο: 6937840024

Email: nikospatsioras@yahoo.gr

Ημερομηνία γέννησης: 10-6-1978

Ενθουσιώδης με πολυετή εμπειρία σε διακεκριμένα ξενοδοχεία και εστιατόρια διαφόρων χωρών. Συνεχής επένδυση στην γνώση, το υψηλό επίπεδο και την επαγγελματική εξέλιξη. Δημιουργικότητα με φρέσκες πρώτες ύλες, νέες ιδέες και διάθεση για το καλύτερο ποιοτικά αποτέλεσμα. Πρόθεση για συνεργασία με επιχείρηση που έχει ανάλογη φιλοσοφία και κοινούς στόχους. Δυνατότητα διαχείρισης όλων των τμημάτων στην κουζίνα όπως επίσης και του ζαχαροπλαστέιου. Φιλόδοξος και πάντα ανοιχτός σε καινούριες συνεργασίες, προτάσεις και προκλήσεις.

ΣΧΟΛΕΣ-ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ:

- N.V.Q. Level 4 .Kitchen and Larder Specialist, Westminster Kingsway College School of Hospitality Leisure and Tourism Studies. Λονδίνο, Αγγλία (2001-2002)
- Basic Food Safety Programme, Royal Institute of Public Health and Hygiene (2002)
- Σχολή Μαγειρικής Chef d'oeuvre, Αθήνα. Βαθμός Αποφοίτησης: EXCELLENT 9.47 (1998-2000)
- Στρατιωτική θητεία, Κέντρο εκπαίδευσης μαγείρων, Γόθειο – Ελλάδα (1997)

ΕΡΓΑΣΙΑΚΗ ΕΜΠΕΙΡΙΑ:

- **2017 CONSULTANT CHEF**
Princess Kyniska Suites, Καραβοστάσι Λακωνίας
(Σχεδιασμός μενού και οργάνωση λειτουργίας κουζίνας)
- **2016 CONSULTANT CHEF**
Mona Kouzina, Stuttgart, Γερμανία
Opening εστιατορίου καθώς και δημιουργία μενού, εκπαίδευση προσωπικού και οργάνωση κουζίνας
- **2016 EXECUTIVE HEAD CHEF**
Radisson Blu Beach Resort, Κρήτη, Ελλάδα (εποχιακά)
Υπεύθυνος για τα εστιατόρια του ξενοδοχείου:
Italian Deli, Bellevue, Olivia, On the Rocks Grill καθώς και για την οργάνωση μπουφέδων, ειδικών βραδιών και δεξιώσεων. Συνεργασία με τον Βέλγο Chef με 2 αστέρια Michelin, Yves MATTAGNE από το εστιατόριο Sea Grill στις Βρυξέλλες.
- **2014-2015 HEAD CHEF**

Restaurant "The Venetian Well" Κέρκυρα, Ελλάδα (εποχιακά)

• **2013 HEAD CHEF**

Myconian Villas Collection, Μύκονος, Ελλάδα (εποχιακά)

• **2012 HEAD CHEF**

Restaurants Le Pave and Winning & Dinning, Κοπεγχάγη, Δανία

• **2011 CONSULTANT CHEF**

Restaurant Delphis, Ουτρέχτη, Ολλανδία

(Σχεδιασμός μενού δημιουργικής Ελληνικής Κουζίνας, οργάνωση, καθοδήγηση και εκπαίδευση προσωπικού)

• **2011 SELF EMPLOYED CHEF**

Alpha Consulting, City Center, City Recruit, Λονδίνο, Αγγλία

Συνεργασία ορισμένου χρόνου ως Self employed Chef σε διάφορες θέσεις σε ξενοδοχεία 5 αστέρων, εστιατόρια πολυτελείας και catering μεταξύ των οποίων:

- ♦ Hotel Savoy Fairmond Hotel & Resorts
- ♦ Chiswell Street Dining Rooms at Mont calm Hotel
- ♦ New Armouries in the Tower of London
- ♦ Restaurant Elements in Novotel Waterloo
- ♦ Hotel Danubius Regent Park
- ♦ Smiths Catering
- ♦ Restaurant Time and Space in the Royal Institution of Great Britain

• **2010 EXECUTIVE SOUS CHEF**

Celebrity Cruises, Celebrity Eclipse, Royale Caribbean Cruises

• **2009 HEAD CHEF**

Restaurant Avli, Creative Cuisine & Lounge apartments. Κρήτη, Ελλάδα (εποχιακά)

(1st Award Winning for the Wine List)

• **2008-09 CHEF DE PARTIE**

Le Bristol –2 αστέρια Michelin, Παρίσι, Γαλλία

(The Best Hotel of the World 2008 by Institutional Investor, Oetker Hotel Collection)

• **2008 CHEF DE CUISINE**

Out of the Blue Elite Resort Hotel Capsis, Restaurant Precieux, Κρήτη, Ελλάδα (εποχιακά)

• **2007 CHEF DE PARTIE**

Chateau de Bagnols – 1 αστέρι Michelin, Bagnols, Γαλλία

(One of the Leading Hotels of the World)

• **2006-2007 CHEF DE PARTIE**

Hotel Casino Domaine de Divonne, Restaurant "La Terrasse" 1αστέρι Michelin, Divonne-les-Bains, Γαλλία

(One of the Leading Hotels of the World)

• **2005 CHEF DE PARTIE**

The Athenian Callirhoe Hotel –Restaurant Etrusco, Αθήνα, Ελλάδα

(Δεύτερο καλύτερο εστιατόριο στην Ελλάδα για το 2005)

• **2005 CHEF DE PARTIE**

London Mariott Grosvenor Square, Λονδίνο, Αγγλία

(temporary work)

- **2004 DEMI CHEF DE PARTIE**

Hotel Casino Domaine de Divonne, Restaurant "La Terrasse" 1 αστέρι Michelin, Divonne-les-Bains, Γαλλία

(One of the Leading Hotels of the World)

- **2003 DEMI CHEF DE PARTIE**

Chateau de Divonne, 1 αστέρι Michelin, Divonne-les-Bains, Γαλλία *(εποχιακά)*

(Grandes Etapes Francaises Small Luxury Hotels of the World)

- **2003 COMMIS DE CUISINE**

Restaurant Les Cepages, 1 αστέρι Michelin, Thoiry, Γαλλία

- **2002 DEMI CHEF DE PARTIE**

Elounda Bay Palace Hotel, Restaurant Thalassa, Κρήτη, Ελλάδα *(εποχιακά)*

(One of the Leading Hotels of the World)

- **2001-2002 COMMIS DE CUISINE**

Sheraton Skyline Hotel, Αεροδρόμιο Heathrow, Λονδίνο, Αγγλία

- **2000 COMMIS DE CUISINE**

Elounda Bay Palace Hotel, Restaurant Thalassa, Κρήτη, Ελλάδα *(εποχιακά)*

(One of the Leading Hotels of the World)

- **2000 COMMIS DE CUISINE**

Planet Hollywood Restaurant, Αθήνα, Ελλάδα

- **1999 ΠΡΑΚΤΙΚΗ ΕΞΑΣΚΗΣΗ**

Continental Palace Hotel, Κως, Ελλάδα *(εποχιακά)*

- **1997-1998 ΜΑΓΕΙΡΑΣ**

Στρατιωτική θητεία, Ελλάδα

ΣΥΝΕΡΓΑΣΙΕΣ-ΣΥΜΜΕΤΟΧΕΣ:

- The Jugged Hare, Montcalm Hotel, London, UK (2012)
- Cafe Restaurant Chocolat, Αθήνα (2007)
- Εστιατόριο Γιορτή, Αθήνα (2006)
- Luxury Art Hotel Eridanus, 1 αστέρι Michelin, Αθήνα (2005)
- Εστιατόριο Χύτρα, Αθήνα (2005)
- Εκάλη Club, Αττική (2002, 2005, 2015)
- Εστιατόριο Balthazar, Αθήνα (2002)
- Εστιατόριο Κίτρινο Ποδήλατο, Αθήνα (2000)

ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΗ ΕΜΠΕΙΡΙΑ (STAGE):

- Restaurant Sea Grill –2 αστέρια Michelin, Βρυξέλλες, Βέλγιο (2011)
- Hotel Restaurant Alpenblick – 1 αστέρι Michelin, Wilderswil, Ελβετία (2011)
- L'atelier des Sens, Cours de Cuisine et événements Culinarie, Ασιατική Κουζίνα: Εισαγωγή στην τέχνη του Sushi, Παρίσι, Γαλλία (2009)
- Restaurant Spondi – 2 αστέρια Michelin, Αθήνα, Ελλάδα(2008)
- Hotel Restaurant Capital – 2 αστέρια Michelin, Λονδίνο, Αγγλία (2008)

- La Bastide de Saint Antoine – 2 αστέρια Michelin, Grasse, Γαλλία (2005)
- Villa Florentine Restaurant Les Terrasses de Lyon – 1 αστέρι Michelin, Lyon, Γαλλία (2003)

KEY SKILLS:

- Management Κουζίνας
- Ζαχαροπλαστική
- Αρτοποιία
- Consulting και σχεδιασμός Μενού
- Δημιουργικότητα
- Οργάνωση εστιατορίου
- Επίδοση προσωπικού
- Κοστολόγιο
- Υγιεινή
- Προμήθειες και παραγγελίες τροφίμων
- Προσλήψεις και εκπαίδευση προσωπικού
- Δεξιότητες, Catering
- Έλεγχος τμημάτων Κουζίνας

ΑΡΘΡΑ-ΣΥΝΤΑΓΕΣ:

- Αρθρογράφος στο site της σοκολάτας ION <http://www.ionsweets.gr>
- Αρθρογράφος στα ηλεκτρονικά περιοδικά <http://www.redmoon.gr>
<http://ionakos.gr/>

ΓΛΩΣΣΕΣ:

Ελληνικά, Αγγλικά, Γαλλικά, εκμάθηση Ισπανικών

ΆΛΛΕΣ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ:
