ΔΑΜΙΑΝΑΚΗΣ ΓΕΩΡΓΙΟΣ

Ζαρός Ηρακλείου Κρήτης, Τ.Κ. 700 02
Τηλ. +30 6945 313 523
E-mail: info@carving.gr, website: www.carving.gr
Ημερομηνία & τόπος γεννήσεως: 20/11/1977, Ηράκλειο Κρήτης
Στρατιωτικές Υποχρεώσεις: Εκπληρωμένες, Στρατός Ξηράς

ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΕΜΠΕΙΡΙΑ

2024 **KASTRO CRETAN CUISINE,** Πάνορμο – Ρεθύμνου. **ΠΕΤΡΑ & ΒΟΤΣΑΛΟ,** Μάταλα - Ηρακλείου Κρήτης. **KINGS,** Πιτσίδια - Ηρακλείου Κρήτης. **IANOS CAFÉ BISTRO,** Μοίρες - Ηράκλειο, Κρήτης. **ZEUS CAFÉ BISTRO,** Μοίρες - Ηράκλειο, Κρήτης**. Consulting Executive Chef - Μύστης της Αρχαιοελληνικής κουζίνας - Πρεσβευτής της Ελληνικής Δημιουργικής Γαστρονομίας.**

2023 **MYKONOS BAY RESORT & VILLAS,** Χώρα - Μύκονος. **KALYPSO CRETAN VILLAGE RESORT & SPA,** Κάραβος Πλακιά - Ρέθυμνου Κρήτης. **ΠΕΤΡΑ & ΒΟΤΣΑΛΟ,** Μάταλα - Ηρακλείου Κρήτης. **KINGS,** Πιτσίδια - Ηρακλείου Κρήτης. **IANOS CAFÉ BISTRO,** Μοίρες - Ηράκλειο, Κρήτης. **Consulting Executive Chef - Μύστης της Αρχαιοελληνικής κουζίνας - Πρεσβευτής της Ελληνικής Δημιουργικής Γαστρονομίας.**

2022 **MYKONOS BAY RESORT & VILLAS,** Χώρα - Μύκονος. **KALYPSO CRETAN VILLAGE RESORT & SPA,** Κάραβος Πλακιά - Ρέθυμνου Κρήτης. **ΠΕΤΡΑ & ΒΟΤΣΑΛΟ,** Μάταλα - Ηρακλείου Κρήτης. **KINGS,** Πιτσίδια - Ηρακλείου Κρήτης. **IANOS CAFÉ BISTRO,** Μοίρες - Ηράκλειο, Κρήτης. **Consulting Executive Chef - Μύστης της Αρχαιοελληνικής κουζίνας - Πρεσβευτής της Ελληνικής Δημιουργικής Γαστρονομίας.**

2020 – 2021 **IANOS CAFÉ BISTRO,** *Μοίρες - Ηράκλειο, Κρήτης,* **ZEUS CAFÉ BISTRO,** Μοίρες - Ηράκλειο, Κρήτης. ***Operation* Executive Chef - Πρεσβευτής της Ελληνικής Δημιουργικής Γαστρονομίας.**

2019 **IRODION GASTRONOMIE**, Straubing - *Γερμανία.* **MEATING HOME FOOD - BAR**, Straubing – *Γερμανία.* ***Operation* Executive Chef - Πρεσβευτής της Ελληνικής Δημιουργικής Γαστρονομίας.**

2018 **FODELE BEACH & WATER PARK HOLIDEY RESORT,** Ξενοδοχειακή μονάδα (5*), Φόδελε - Ηράκλειο, Κρήτης. Executive Chef - Προϊστάμενος στη κρύα κουζίνα. Κρητική Παραδοσιακή Κουζίνα.

2017 **ELOUNDA SA HOTELS & RESORTS – HISTORY,** Ξενοδοχειακή μονάδα (5*), *Ελούντας - Άγιο Νικόλαο, Κρήτης. Executive Chef* - Στήσιμο Μπουφέ, Κρητική Παραδοσιακή Κουζίνα.

2016 ΚΡΗΤΙΚΟ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ (**Ο Πατούχας**), Νικολάου Ζερβού 95,Καλλιθέα - Αττικής Αθήνα. ***Executive Chef,* Κρητική Παραδοσιακή Κουζίνα.**

2015 **PORTO PLATANIAS BEACH RESORT & SPA,** Ξενοδοχειακή μονάδα (5*), *Πλατανιά - Χανιά, Κρήτης*
Executive Chef de Partie - Προϊστάμενος στη κρύα κουζίνα.

2014 **PANORAMA HOTELS KIPRIOTIS,** Ξενοδοχειακή μονάδα (5*), *Ψαλίδι - Κως, Ελλάδας*
Chef de Partie - Προϊστάμενος στη κρύα κουζίνα.

2013 **AVRA IMPERIAL RESORT & SPA,** Ξενοδοχειακή μονάδα (5*), *Κολυμβάρι - Χανιά, Κρήτης*
Chef de Partie - Προϊστάμενος στη κρύα κουζίνα.

2012 **AKSHOTEL CHROMA PARO,** Ξενοδοχειακή μονάδα (3*), *Νάουσα - Πάρου, Ελλάδας*
F&B Manager - Executive Chef.

2011 **ROYAL BLUE RESORT & SPA,** Ξενοδοχειακή μονάδα (5*), *Πάνορμο - Ρέθυμνο, Κρήτης*
Chef de Partie -Προϊστάμενος στη κρύα κουζίνα.

2009 - 2012 **ART & GASTRONOMY CENTE,** *Ένα καινοτόμο εκπαιδευτικό κέντρο, Ηράκλειο - Κρήτης*
Διευθυντής - Executive Chef.

2009 **IBEROSTAR - GRETA MARINE,** Ξενοδοχειακή μονάδα (5*), *Πάνορμο - Ρέθυμνου, Κρήτης*
Chef de Partie - Προϊστάμενος στη κρύα κουζίνα.

2008 **MARE BLUE VILLAGE,** Ξενοδοχειακή μονάδα (5*), *Λιμένας Χερσονήσου - Ηρακλείου, Κρήτης*
Chef de Partie – Προϊστάμενος στη κρύα κουζίνα.

2004 - 2007 **AKSHOTEL ANNABELLE VILLAGE,** Ξενοδοχειακή μονάδα (5*), *Ανισσαράς - Ηρακλείου, Κρήτης*
Chef de Partie - Προϊστάμενος στη κρύα κουζίνα.

2003 **ΜΙΝΟΣ IMPERIAL,** Ξενοδοχειακή μονάδα (5*), *Μίλατος – Νεάπολη, Κρήτης*
Β' Μάγειρας στην κρύα κουζίνα, Μαγειρική - Καλλιτεχνική κουζίνα

2001 - 2002 **ΠΟΛΕΜΙΚΗ ΑΕΡΟΠΟΡΙΑ,** ΚΕΔΑ Τυμπακίου - Ηρακλείου, Κρήτης. *Chef ως πολιτικό προσωπικό, Υπεύθυνος Μαγειρικής - Καλλιτεχνικής κουζίνας.*

1990 - 2000 **Η ΛΙΜΝΗ,** Εστιατόριο (Οικογενειακή επιχείρηση), Ζαρός – Ηρακλείου, Κρήτης *Μάγειρας*

ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΗ ΕΜΠΕΙΡΙΑ

27/03/2023	Σεμηνάριο **introduclion to competition standards seminar** participant από την World Association of Chefs Societies.
18/03/2018	**«Σεμινάριο για Καναπεδάκια και Μπρουσκέτες»,** στα γραφεία της Λέσχη Αρχιμαγείρων Κρήτης.
15-16/03/2018	**«Σεμινάριο Κρύας Κουζίνας, Carving για κολοκύθες»,** στα γραφεία της Λέσχη Αρχιμαγείρων Κρήτης.
7-8-9/03/2018	**«Σεμινάριο Κρύας Κουζίνας για Finger Food»,** στα γραφεία της Λέσχη Αρχιμαγείρων Κρήτης.
08/03/2018	**«Παρουσίαση Κρητικής Κουζίνας»,** στην Ελληνική Εταιρία για τη Σκλήρυνση Κατά Πλάκας.
1-2-3/03/2018	**«Σεμινάριο Κρύας Κουζίνας για Σαλάτες»,** στα γραφεία της Λέσχη Αρχιμαγείρων Κρήτης.
14-15-16/02/18	**«Καλλιτεχνικές δημιουργίες σε Κολοκύθα – Ντεκόρ»,** στα γραφεία της Λέσχη Αρχιμαγείρων Κρήτης.
30/11/2017	**«Χειροποίητα Ζυμαρικά και τρόπους ψησίματος»,** στην Ελληνική Εταιρία για τη Σκλήρυνση Κατά Πλάκας.
09/11/2017	**«Νεκρή Ζύμη»,** στην Ελληνική Εταιρία για τη Σκλήρυνση Κατά Πλάκας
26/10/2017	**«Καλλιτεχνικές δημιουργίες σε Φρούτα & Λαχανικά – Ντεκόρ»,** στην Ελληνική Εταιρία για τη Σκλήρυνση Κατά Πλάκας
16-18/12/2016	**«Παρουσίαση Κρητικής Κουζίνας»,** Μέρες Γευσιγνωσίας στα Σιάτιστα – Κοζάνη
24/07/2016	**«Παρουσίαση Κρητικής Κουζίνας»,** στον Άγιο Σύλλα – Ηράκλειο
27/03/2016	**«Καλλιτεχνικές δημιουργίες σε Φρούτα & Λαχανικά»,** Παγκρήτιος Λαογραφικός Σύλλογος στο Ζαρό
25/03/2016	**«Παρουσίαση Κρητικής Κουζίνας»,** Παγκρήτιος Λαογραφικός Σύλλογος στο Ζαρό, Κρήτης
15-16/02/2016	**«Finger Food – Αλμυρές Τούρτες & Ποτήρια»,** Λέσχη Αρχιμαγείρων Κρήτης, στο ξενοδοχείο Galini Sea View, στην Αγία Μαρίνα στα Χανιά.
27-28/01/2016	**«Σεμινάρια Μαγειρικής»,** στη Παλαιόχωρα Χανίων.
11-13/04/2014	**«Παρουσίαση Κρητικής Κουζίνας – Προϊόντων – Νεκρής Ζύμης & Ντεκόρ»,** The clock of European flavors stopped, Φεστιβάλ Γαστρονομίας στη Πάτρα
14-16/03/2014	**«Παρουσίαση Κρητικής Κουζίνας – Προϊόντων»,** στο 1ο Φεστιβάλ Κερνάμε Ελλάδα στη Λάρισα.
14-16/02/2014	**«Παρουσίαση Κρητικής Κουζίνας – Προϊόντων»,** στο 2ο Φεστιβάλ Κερνάμε Ελλάδα του Δήμου Αμαλιάδος.
15-16/03/2012	**«Καλλιτεχνικές δημιουργίες σε Φρούτα & Λαχανικά – Νεκρή Ζύμη»**, στο Μάλεμε στα Χανιά.
12-14/03/2012	**«Σεμινάρια Ζαχαροπλαστικής»,** στο Δήμο Φαιστού στης Μοίρες.
10-13/02/2006	**«Επίδειξη με Καλλιτεχνικές δημιουργίες σε Φρούτα, Λαχανικά και στη νεκρή ζύμη»,** Λέσχη Αρχιμαγείρων Κρήτης, 5η Έκθεση Τροφίμων & Ποτών, Γούβες Ηρακλείου.
02-04/02/2006	**«Καλλιτεχνικές δημιουργίες σε Φρούτα & Λαχανικά – Ντεκόρ – Στήσιμο Μπουφέ»,** Λέσχη Αρχιμαγείρων Κρήτης.
28-29/01/2006	**«Καλλιτεχνικές δημιουργίες σε Φρούτα & Λαχανικά – Ντεκόρ – Στήσιμο Μπουφέ και Νεκρή Ζύμη»,** Άδελε Δήμου Αρκάδιου στο Ρεθύμνου.
19-20/01/2006	**«Καλλιτεχνικές δημιουργίες σε Φρούτα & Λαχανικά – Ντεκόρ»,** Άδελε Δήμου Αρκάδιου, Ρεθύμνο.
21/12/2005	**«Παρουσίαση Καλλιτεχνικών Δημιουργιών»,** Κ.Α.Π.Η. Πύργου Δήμου Αστερουσίων
15,16,18/11/'04	**«Οργάνωση – Διακόσμηση Κρητικού Παραδοσιακού Μπουφέ / Παιδικό Πάρτυ / Στήσιμο Μπουφέ»,** Κ.Α.Π.Η. Δήμου Ρούβα Ηρακλείου.
17-18/01/2004	**«Καλλιτεχνικές δημιουργίες σε Φρούτα & Λαχανικά – Ντεκόρ – Νεκρή Ζύμη – Πατέ – Σαλάτες & Σως Στήσιμο Μπουφέ»,** Hotel Iviskos, Ρέθυμνο.
10-11/01/2004	**«Ζεστή Κουζίνα και Στήσιμο Πιάτου»,** Hotel Iviskos, Ρέθυμνο.
27/02/2003	**«Νεκρή Ζύμη»,** Hotel Iviskos, Ρέθυμνο.
19-22/02/2003	**«Καλλιτεχνικές δημιουργίες σε Φρούτα & Λαχανικά – Ντεκόρ – Στήσιμο Μπουφέ»,** Hotel Iviskos, Ρέθυμνο.

ΔΙΑΚΡΙΣΕΙΣ

2024	Επικεφαλής της ομάδα **«Team Minoan - Crete»**, που εκπροσωπήσαμε την **Ελλάδα στον Διεθνή Διαγωνισμό των Ολυμπιακών αγώνων μαγειρικής** που πραγματοποιήθηκε στην Στουτγάρδη της Γερμανία στα πλαίσια της Διεθνούς έκθεσης «IKA/Culinary Olympics».
2024	ΧΡΥΣΟ ΜΕΤΑΛΙΟ ΑΞΙΑΣ Speciality: **Executive Chef - Greek Gastronomy Expert - Food Industry Consultant,** GEEK TASTE BEYOND BORDERS GTBB organization certifies that this certificate - award recipient isrecognized for his distinguished contributions in Greek gastronomy and his execellent performance in demonstrating an exceptional professional commitment to sustain and cultivate Greek

culture.

2023 Πιστοποιητικό **Basic Life Suppott (BLS)** από European Resuscitation Council.

2022 **Best of Gastronomie Official Application Form 2022**

2014 International Group Choreographers – Draftsman – Carvers in Culinary Arts, **Diploma Teacher, the International Group of Artists**. Nr. GD0050

2014 International Group Choreographers – Draftsman – Carvers in Culinary Arts, **Attestation Damianakis**. Nr. 0423

2008 **«Gastronomic Culinary Competition», Food Lovers Show 2008», Ρωσία**
2η θέση – Ασημένιο Μετάλλιο (Vegetable Curving – Silver)
3η θέση – Χάλκινο Μετάλλιο (Vegetable Curving – Silver)

2004 Πιστοποιητικό **(ΕΦΕΤ)** από τον εκπαιδευτικό φορέα **ΚΤΕ Κρήτης.**

2004 **«Gastronomic Culinary Competition», Food Lovers Show 2004», Κύπρος**
2η θέση – Ασημένιο Μετάλλιο (Vegetable Curving – Silver)

2003 **«4ος Μεσογειακός Διαγωνισμός Μαγειρικής – Ζαχαροπλαστικής & Καλλιτεχνικής Δημιουργίας»,**
3η θέση – Χάλκινο Μετάλλιο 6ης κατηγορίας στήσιμο πιάτου με φρούτα
3η θέση – Χάλκινο Μετάλλιο Γ1 κατηγορίας καλλιτεχνικές δημιουργίες σε φρούτα και λαχανικά

ΕΚΔΟΣΕΙΣ ΒΙΒΛΙΩΝ & ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ

2024 **«Η τέχνη του carving»,** επιμέλεια έκδοσης.

2018 **«Αυτοάνοσα νοσήματα και Διατροφή»,** επιμέλεια έκδοσης.

2016 **«5ος Διεθνής Διαγωνισμός»,** έκδοση περιοδικού στα μονοπάτια της παράδοσης, επιμέλεια έκδοσης.

2012 **«4ος Διεθνής Διαγωνισμός»,** έκδοση περιοδικού στα μονοπάτια της παράδοσης, επιμέλεια έκδοσης.

2009 **«3ος Διεθνής Διαγωνισμός»,** έκδοση περιοδικού στα μονοπάτια της παράδοσης, επιμέλεια έκδοσης.

2007 **«2ος Διεθνής Διαγωνισμός»,** έκδοση περιοδικού στα μονοπάτια της παράδοσης, επιμέλεια έκδοσης.

2006 **«Γεύσεις Ζαρού»,** αυθεντικές Κρητικές παραδοσιακές συνταγές, επιμέλεια έκδοσης.

ΣΥΜΜΕΤΟΧΕΣ ΣΕ ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟΥΣ – ΔΙΟΡΓΑΝΩΣΗ & ΕΠΟΠΤΕΙΑ

2018 **«1ο Ιατρική διημερίδα για τα Αυτοάνοσα Νοσήματα και τη Διατροφή»** Διοργάνωση & εποπτεία.

2018 **«Heraklion Gastronomy»** 11 εως 14/10/2018 μέρες Γαστρονομίας, Συμμετοχή.

2018 **«Cretan street food festival»** Παγκόσμια ημέρα Τουρισμού 27/09/2018 στον Άγιο Νικόλαο, Συμμετοχή.

2018 **«50 Χρόνια Ορθόδοξη Ακαδημία Κρήτης»** Συμμετοχή και υλοποίηση του μενού, για το τραπέζι του Ηγουμενικού πατριάρχη.

2018 **«10ο Κρητικό Διαγωνισμό Μαγειρικής, Ζαχαροπλαστικής και Καλλιτεχνικής Δημιουργίας της Μεσογείου»,** ως Κριτής.

2018 **«Φεστιβάλ Κερνάμε Ελλάδα»** Συμμετείχα ως επικεφαλής του Τομέα Γαστρονομίας στο Φεστιβάλ.

2016 **«5ος Διεθνής Διαγωνισμός Παραδοσιακής Κουζίνας»** Παγκρήτιος Λαογραφικός Σύλλογος, Διοργάνωση & εποπτεία.

2015 **«1ο Φεστιβάλ Κρασιού»** 31/01 $ 01/02/2015 στο Ζαρό, Διοργάνωση & εποπτεία.

2013 **«Φεστιβάλ Μανιταριού & 1ος Διαγωνισμός Μαγειρικής Μανιταριού»** στο Ζαρό, Διοργάνωση & εποπτεία.

2012 **«4ος Διεθνής Διαγωνισμός Παραδοσιακής Κουζίνας»** Παγκρήτιος Λαογραφικός Σύλλογος, Διοργάνωση & εποπτεία.

2012 **«8ος Μεσογειακός Διαγωνισμός Μαγειρικής – Ζαχαροπλαστικής & Καλλιτεχνικής Δημιουργίας»,** ως Κριτής.

2010 **«Δημιουργίες από Ζυμάρι»,** Έκθεση εικαστική τέχνη στη πύλη του Αγίου Γεωργίου Ηράκλειο Κρήτης.

2009 **«3ος Διεθνής Διαγωνισμός Παραδοσιακής Κουζίνας»** Λαογραφικό Μουσείο Ζαρού, Διοργάνωση & εποπτεία.

2009 **«Παρασκευάζοντας το μεγαλύτερο μπακλαβά του Κόσμου»** Λαογραφικό Μουσείο Ζαρού, Διοργάνωση & γενική εποπτεία.

2009 **«7ος Μεσογειακός Διαγωνισμός Μαγειρικής – Ζαχαροπλαστικής & Καλλιτεχνικής Δημιουργίας»,** Κριτής.

2008 **«Διαγωνισμός Κρητικής Παραδοσιακής Κουζίνας»** Κόκκινο Πύργο Δήμου Τυμπακίου

2007 **«2ος Διαγωνισμός Κρητικής Παραδοσιακής Κουζίνας»** Λαογραφικό Μουσείο Ζαρού, Διοργάνωση & εποπτεία.

2007 **«6ος Μεσογειακός Διαγωνισμός Μαγειρικής – Ζαχαροπλαστικής & Καλλιτεχνικής Δημιουργίας»,** ως Κριτής.

2005 **«5ος Μεσογειακός Διαγωνισμός Μαγειρικής – Ζαχαροπλαστικής & Καλλιτεχνικής Δημιουργίας»,**

Επόπτης

2005 **«Διαγωνισμός Κρητικής Παραδοσιακής Κουζίνας»,** Πολιτιστικός Σύλλογος Καβροχωρίου, ως Κριτής.

2005 **«1ος Διαγωνισμός Κρητικής Παραδοσιακής Κουζίνας»** Λαογραφικό Μουσείο Ζαρού, Διοργάνωση & γενική εποπτεία διαγωνισμού και έκδοση βιβλίου με τις συνταγές που παρουσιάστηκαν στο1ο διαγωνισμό και στην1η και 2η Παρουσίασης (Γεύσεις Ζαρού, Εκδόσεις: 2006)

2004 **«Συμμετείχα στην μεγαλύτερη παρασκευή λαγάνας»** στην Ελλάδα η οποία ήταν υποψήφια για το βιβλίο Guiness.

2001 **«2η Παρουσίαση Κρητικής Παραδοσιακής Κουζίνας» Λαογραφικό Μουσείο Ζαρού,** Διοργάνωση & εποπτεία.

1999 **«1η Παρουσίαση Κρητικής Παραδοσιακής Κουζίνας» Λαογραφικό Μουσείο Ζαρού** Διοργάνωση & γενική εποπτεία.

ΚΥΡΙΑ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ

2007 **Οργανισμός Τουριστικής Εκπαίδευσης και Κατάρτισης (ΟΤΕΚ)**
Ταχύρυθμο τμήμα 3μηνης εκπαίδευσης στη Μαγειρική

1989 - 1992 **Γυμνάσιο Ζαρού**

ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΕΙΣ – ΣΥΜΜΕΤΟΧΕΣ, ΣΥΜΒΟΥΛΕΥΤΙΚΗ & ΕΚΠΕΔΕΥΤΙΚΗ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΑ

- Πιστοποιημένος εκπαιδευτής από τον Οργανισμό Απασχόλησης Εργατικού Δυναμικού για προγράμματα κατάρτισης του ΛΑΕΚ Αριθμός Μητρώου Εκπαιδευτή: **26500,** Έτος πιστοποίησης: 2007.
- (ΚΑΡΠΑ) Καρδιολογική Αναζωογόνηση από το BLS-AED.
- Διεξαγωγή ομαδικών σεμιναρίων σε σχολεία πρωτοβάθμιας εκπαίδευσης και λοιπούς φορείς (ΚΑΠΗ, κτλ).
- Παράδοση ατομικών σεμιναρίων.
- Σύμβουλος του **taste and travel,** του **Nutrition and Health,** της **Κρητικής Γαστρονομίας** και του **chef4u.**
- Επισιτιστικών επιχειρήσεων και εκπαίδευση προσωπικού.
- Οργάνωση – διεξαγωγή εκδηλώσεων.
- Μέλος της Λέσχης Αρχιμαγείρων Κρήτης, της Ελληνικής Ακαδημίας Γεύσης και του Σωματείου Μαγείρων Ηρακλείου.

ΣΕΜΙΝΑΡΙΑ

01-02/12/2018 **Ιατρική Διημερίδα Αυτοάνοσα Νοσήματα και Διατροφή,** στο 4ο ΕΠΑΛ Ηρακλείου.

24-27/09/2016 **World on a Plate Worldchefs Congress & Expo,** Θεσσαλονίκη.

11-13/04/2014 **The clock of European flavors stopped in Patros,** Φεστιβάλ Γαστρονομίας στη Πάτρα

12-25/02/2014 **Εναλλακτικές Μορφές Τουρισμού Δημόσιες Σχέσεις,** Ευρωπαϊκη Προοπτικη Ε.Π.Ε., το πρόγραμμα Επαγγελματικής Κατάρτισης Εργαζομένων σε Μικρές Επιχειρήσεις (ΛΑΕΚ 1-25), με κωδ. 3201201848, διάρκειας 40 ωρών.

19/03/2010 **Παγωτό,** CRETA FOODS Σ.Π.Ε. Εμπόριο Τροφίμων-Πρώτων Υλών Ζαχαροπλαστικής, Αρτοποιίας και Παγωτού. στο Ξενοδοχείο GALAXY HOTEL Ηράκλειο.

11/05/2008 **Τούρτα γάμου και διακόσμηση,** Σωματείο Τεχνητών & Βοηθών Ζαχαροπλαστών Ν. Ηρακλείου.

05/04/2008 **Εφαρμογή του HACCP σε μικρές και μεγάλες επιχειρήσεις,** Αφοί Βούλγαρη ΑΕΒΕ.

17/03/2005 **Αλλαντικά,** Λέσχη Αρχιμαγείρων Κρήτης

17-19/01/2005 **Ιταλική κουζίνα,** Λέσχη Αρχιμαγείρων Κρήτης

13/12/2004 **Κινέζικη κουζίνα,** Λέσχη Αρχιμαγείρων Κρήτης

07-10/12/2004 **Βασικές Αρχές στην Υγιεινή και Ασφάλεια των Τροφίμων,** Πρόγραμμα Εκπαίδευσης διάρκειας είκοσι ωρών, που διοργανώθηκε από τον **Ενιαίο Φορέα Ελέγχου Τροφίμων (ΕΦΕΤ)** στο πλαίσιο της Κοινοτικής Οδηγίας 93/43/2000 και υλοποιήθηκε στον Εκπαιδευτικό Φορέα Κ.Τ.Ε. Κρήτης.

15-21/12/2003 **Fruit and Vegetable Curving for Buffet Decoration,** Mr. Panprapa Boonchuay, Master Artist Decorator

25/04/2003 **Διακόσμηση Μπουφέ,** Mr. Panprapa Boonchuay, Master Artist Decorator

19-22/03/2003 **Γευστικές δημιουργίες με σοκολάτα,** Kappa Gastronomy Studies

18/03/2003 **Γευσιγνωσία κρητικού κρασιού,** Λέσχη Αρχιμαγείρων Κρήτης

25-26/02/2003 **Παρασκευή ζεστών πιάτων,** Λέσχη Αρχιμαγείρων Κρήτης

19-22/02/2003 **Καλλιτεχνικές δημιουργίες με φρούτα και λαχανικά,** Λέσχη Αρχιμαγείρων Κρήτης

10-16/02/2003 **Καλλιτεχνική μαγειρική - Κρύα κουζίνα,** Kappa Gastronomy Studies

ΓΝΩΣΕΙΣ Η/Υ

Καλή χρήση του Ηλεκτρονικού Υπολογιστή και του διαδικτύου.

ΓΛΩΣΣΕΣ

Αγγλικά σε βασικό επίπεδο γνώσεων

ΕΝΔΙΑΦΕΡΟΝΤΑ

Κρητική Παραδοσιακή Κουζίνα και Κρητική Λαϊκή τέχνη, ενεργή συμμετοχή στα πολιτιστικά δρώμενα με τη διοργάνωση

πολιτιστικών εκδηλώσεων και διαγωνισμών ποικίλης ύλης (Πρόεδρος Λαογραφικού Μουσείου Ζαρού), Υποκριτική Τέχνη (Μέλος του θεατρικού εργαστηρίου Ζαρού), ταξίδια.

ΣΥΣΤΑΣΕΙΣ

Διαθέσιμες εφόσον ζητηθούν