
TOMASZ SACZAWA

WYKSZTAŁCENIE:

2004-2006 Zespół Szkół Zawodowych Nr 2 we Wrześni, Zasadnicza Szkoła Zawodowa Rzemieślnicza – zawód kucharz

KARIERA ZAWODOWA:

2004-2005 Restauracja „Pod Jesionami” Września ul. Kolejowa 10
Krystyna Tomczak - praktyka zawodowa

2005-2006 Zakład Garmazeryjne „Garmażer” Nowy Folwark ul. Skrajny 2
Danuta Paszak - praktyka zawodowa

2006-2007 „Capri - caffè, pizza, grill Września” - stanowisko kucharz,
pizzerman

2007-2008 Firma „Tutti-Frutti”- Restauracja - „ Królewska” Września -
kelner-barman

2008 Służba Wojskowa w Stargardzie Szczecińskim - kucharz
poligonowy

2008 „Queens Royal” New Brighton, Wielka Brytania - kucharz

2009 Firma „Pimax” P. Rogoziński Września- stolarz

2009-2010 „Club Country” Nowy Folwark - kucharz

2011-2012 Hotel „Kahlberg” Krynica Morska - kucharz

2012-2013 Pizzeria „Da Grasso” Gniezno - kucharz, pizzerman

2014 K&Q piekarnia Frankfurt nad Menem - piekarz

2014-2015 Restauracja „Milano” Krynica Morska – kucharz

2015- ... MK Bowling Poznań, Suwałki - szef kuchni

OSIĄGNIĘCIA:

29.11.2005 I miejsce w Turnieju o tytuł Mistrza Patelni

Udział w wielu profesjonalnych szkoleniach zorganizowanych w „Blow Up Hall 50 50” w Poznaniu, NH Hotel w Poznaniu, „Piano Bar” w Poznaniu oraz Studio Kulinarnym GALES Leszka Gryki

Współtworzył kuchnię „Szaffran” Restauracja & Hotel

