



Борис Калинов -

**шеф-кухар стейк-хаусу «Meat&Meat
Bar»,**

м. Мукачєво

**У 2006 році закінчив Мукачівський ліцей сфери
послуг (сьогодні – ДНЗ «Мукачівський центр
ПТО») за професією кухар, кондитер.**

**Життєве кредо: «Використовуй кожен шанс
так, якби він був останнім»**

Наставниками були: Велика Тетяна
Володимирівна – майстер виробничого навчання, Глушак Галина Богданівна -
викладач спеціальних дисциплін.

Шлях професійного зростання

У 2006 році пройшов курси японської та європейської кухні, м. Київ.

У 2006 -2007 роках - суші шеф нічного клубу «Дзеркало», м. Київ.

З 2007 по 2010 рік - су-шеф ресторану «Poisson», м. Мукачєво.

З 2010 по 2011 рік - шеф–кухар
ресторану «Бумеранг», с. Дідово.

З 2012 по 2017 рік - су-шеф
готельного комплексу відпочинку
«Вольногора», с. Лісарня.

У 2017- 2018 роках – шеф-кухар
ресторану «Золотота Пáva», м. Берегово.

У 2018-2021 роках - бренд шеф мережі
готелів «Глорія Хотелс Груп», Шаян.



У 2021 році – шеф-кухар готелю «Порто соле», Чорногорія.

