



Шандор Шімон –

шеф-кухар кафе «Дольче
гурмет», м. Ужгород

**Життєве кредо: «Створюємо
страви власноруч з любов'ю до
кожного з вас»**

З 2004 по 2007 рік навчався у
«Мукачівському ліцеї сфери
послуг» (сьогодні – ДНЗ «Мукачівський центр ПТО») за професією кухар,
кондитер.

Наставником була Митуля Віта Йосефівна - як майстром виробничого
навчання, так і викладачем спеціальних дисциплін.

Шлях професійного зростання:

Під час навчання у ліцеї проходив виробничу практику у 2005 році на
березі моря смт. Коблево, Одеської області, а у 2006 і 2007 роках – у 4-ьох
зірковому готелі «Олд Континент», м. Ужгород, де і залишився працювати
спочатку кухарем м'ясного, а потім - гарячого цеху. В даному закладі
пропрацював 4 роки.



У 2011 – 2012 роках - кухар ресторану французької
кухні «Фан Фан», м. Ужгород.

У 2012 – 2016 роках - кухар у кафе «Дольче», м.
Ужгород.



У 2016- 2020 роках - **шеф –кухар** ресторану
«**Meszar steik**», м. Будапешт, Угорщина.

З 2021 року по сьогоднішній день працює
шеф-кухарем кафе «Дольче гурмет»,
м. Ужгород.



https://www.instagram.com/p/CF7X_wLDOZZ/?utm_medium=copy_link