

---

# MACIEJ WICHŁACZ



## WYKSZTAŁCENIE:

2006-2008 Zespół Szkół Zawodowych Nr 2 we Wrześni, Zasadnicza Szkoła Zawodowa Rzemieślnicza – zawód kucharz

## KARIERA ZAWODOWA:

2006-2008 Restauracja „Margeritta”, Września – zajęcia praktyczne

2008-2011 Restauracja „Margeritta”, Września – kucharz

2011-2013 „Dominos Pizza” Canterbury, Wielka Brytania – kucharz

2013- .. Restauracja „Margeritta”, Września – kucharz

## OSIĄGNIĘCIA:

23.02.2016 udział w Mistrzostwach Polski w przygotowaniu deserów na talerzu EXPO SWEET w Warszawie

28.02.2017 udział w Mistrzostwach Polski w przygotowaniu deserów na talerzu EXPO SWEET w Warszawie

## SZKOLENIA:

Unilever Poznań – zastosowanie produktów knorr w kuchni

Akademia Kulinarna „Spot” Poznań – warsztaty kulinarne z owoców morza i ryb.

Dziamski Culinary Studio – szkolenie sporządzanie potraw metodą sous vide, warzywa jako danie główne nie tylko mięso musi grać pierwsze skrzypce, przygotowywanie przystawek, deser dla restauracji

