

## **CURRICULUM VITAE**

### **SYLWESTER LIS**

**TEL 0 606 330 903 MAIL: foxsylwester@interia.pl**

#### **PRACA ZAWODOWA**

VII 95 - III 96- RESTAURACJA „CZARDASZ”- KUCHARZ  
V 96 - VII 97-SŁUŻBA WOJSKOWA – ST.KAPRAL  
IX 97 - X 98-RESTAURACJA „CZARDASZ”-KUCHARZ  
XI 98 - VIII 99-KARCZMA „U STAREGO”-SZEFE KUCHNI  
IX 99 - XII 99-HOTEL „SABAŁA”-KUCHARZ  
I 00 - III 00-RESTAURACJA „POD SKOCZNIĄ”-Z-CA SZEFA  
IV 00 - XI 00-RESTAURACJA „PASIEKA”-SZEFE KUCHNI  
XII 00 - VII 02-HOTEL „SKALNY”-SZEFE KUCHNI  
VIII 02 - XI 02-KARCZMA „SAŁAS HOLNY”- SZEFE KUCHNI  
XII 02 - V 03-HOTEL „BELVEDERE”-KUCHARZ  
VI 03 - I 06-KARCZMA „SAŁAS HOLNY“-SZEFE KUCHNI  
II 06 - I 10- “GRAND HOTEL STAMARY”-SZEFE KUCHNI  
I 10 - VII 10-“FUZJA GÓRALSKIEGO SMAKU” -SZEFE KUCHNI I WŁAŚCICIEL  
VII 10 – obecnie EXECUTIVE SZEFE KUCHNI HOTEL & TERMA BUKOVINA

#### **OSIĄGNIĘCIA ZAWODOWE**

MISTRZ MAŁOPOLSKI NA W ” POTRAWACH Z PSTRĄGA  
MISTRZ POLSKI W ” GOTOWANIU ŻURKU”  
MISTRZ MAŁOPOLSKI W ” POTRAWACH WEGAŃSKICH”  
I MIEJSCE NA TARGACH TUR-GASTRO W „PREZENTACJI DESERU”  
III MIEJSCE W OGÓLNOPOLSKIM KONKURSIE „ DAŃ WEGETERIAŃSKICH”  
MISTRZ POLSKI W „GOTOWANIU NA OGNIU”  
MISTRZ POLSKI W „POTRAWACH Z BARANINY”  
I MIEJSCE W KULINARNEJ GALI „DAN WEGANSKICH”  
IV MIEJSCE w „MISTRZOSTWACH EUROPY w CATERINGU”

#### **NAJWIĘKSZA SATYSFAKCJA ZAWODOWA**

UZNANIE CZYTELNIKÓW GAZETY „NEWSWEEK” „DOBRA KUCHNIA REGIONU”  
WYSTĘP W „DZIEŃ DOBRY TVN” UZYSKANY NA SKUTEK PROŚB GOŚCI  
RESTAURACJI “STAMARY”  
WYBÓR MOJEJ OSOBY NA TRENERA REPREZENTACJI POLSKI JUNIORÓW NA  
MISTRZOSTWA ŚWIATA „ERFURT 2008”  
WYZNACZENIE MOJEJ OSOBY PRZEZ URZĄD MARSZAŁKOWSKI JAKO JEDNEJ Z  
BOHATERÓW PROGRAMU „CIEKAWY OSOBOWOŚCI MIASTA ZAKOPANE” 2008