

Βιογραφικό / Μάγειρας

ΓΑΒΑΛΑΣ ΙΩΑΝΝΗΣ

Ηλία Ηλιού 3, 172 37
Δάφνη, Αθήνα
Κινητό: 6944-862603
Ηρακλεία, Κυκλάδων
Τηλ: 22850-71570
E-mail: gavalaschef@gmail.com
Site: yiannisgavalas.com
yiannisgavalas.gr

Ετών 47, (26/11/1970)
Ανύπαντρος
Άδεια οδήγησης αυτοκινήτου
Εθνικότητα: Ελληνική
Στρατιωτική Θητεία: Ναι

ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΕΜΠΕΙΡΙΑ

- 2017** «**ΒΑΚΑΛΟ greek eatery**» - Ταβέρνα (Λάκκα, Χώρα Μυκόνου)
♦ Ελληνική - Κυκλαδίτικη Κουζίνα
- 2017** • Επιμέλεια καταλόγου με Κυκλαδίτικες προτάσεις στην Ψαροταβέρνα «**Η ΤΑΒΕΡΝΑ ΤΗΣ ΚΑΛΗΣ**», Σέριφος
• Επιμέλεια καταλόγου με Κυκλαδίτικες προτάσεις στο Ξενοδοχείο «**HOTEL GROTTA**», Νάξος
• Επιμέλεια καταλόγου Κυκλαδίτικου Πρωινού στο καφέ «**CENTRAL**» στην Μύκονο
- 2016** «**ΒΑΚΑΛΟ greek eatery**» - Ταβέρνα (Λάκκα, Χώρα Μυκόνου)
♦ Ελληνική - Κυκλαδίτικη Κουζίνα
- 2016** • Επιμέλεια καταλόγου με Κυκλαδίτικες προτάσεις στην Ταβέρνα «**ΠΙΚΑΝΤΙΚΗ ΓΩΝΙΑ**», Μύκονος
• Επιμέλεια καταλόγου με Κυκλαδίτικα προϊόντα στο σουβλατζίδικο «**PEPPER**», Μύκονος
• Επιμέλεια καταλόγου με Κυκλαδίτικες προτάσεις στο Ξενοδοχείο «**HOTEL GROTTA**», Νάξος
- Επιμέλεια καταλόγου με Κυκλαδίτικες προτάσεις στο Ξενοδοχείο «**ΛΕΥΚΕΣ**», Πάρος
- 2015** • Επιμέλεια καταλόγου Κυκλαδίτικου Πρωινού στο καφέ «**CENTRAL**» στην Μύκονο
- 2013-15** «**ΒΑΚΑΛΟ greek eatery**» - Ταβέρνα (Λάκκα, Χώρα Μυκόνου)
♦ Ελληνική - Κυκλαδίτικη Κουζίνα
- 2012-2013** «**ΤΖΙΤΖΙΚΑΣ & ΜΕΡΜΗΓΚΑΣ**» – Εστιατόριο (Μητροπόλεως 12-14, Σύνταγμα)
♦ Ελληνική Κουζίνα
- 2012** «**ΒΑΚΑΛΟ greek eatery**» - Ταβέρνα (Λάκκα, Χώρα Μυκόνου)
♦ Ελληνική - Κυκλαδίτικη Κουζίνα
- 2011** «**ΜΠΑΛΚΟΝΙ ΣΤΙΣ ΚΥΚΛΑΔΕΣ**» – Εστιατόριο (Παύλου Μελά 13, Καρέας)
♦ Κυκλαδίτικη Κουζίνα
- 2010 –2011** «**ΜΙΚΡΕΣ ΚΥΚΛΑΔΕΣ**» – Ψαροταβέρνα (Πανταζή 56, Ηλιούπολη)
♦ Αιγαιοπελαγίτικη Κουζίνα
- 2001 –2010** «**1920**» – Μπυραρία – Εστιατόριο (Αγίας Παρασκευής 110, Χαλάνδρι)
♦ Μεσογειακή – Διεθνή κουζίνα

- 2000** «**LA MAISON DE CATHERINE**» – (Νικίου 1 – Μύκονος)
♦ Γαλλική – Ελληνική κουζίνα
- 1999** «**ΤΟ ΑΥΓΟ ΤΟΥ ΚΟΚΚΟΡΑ**» – (Ποσειδώνος & Αμφιθέας –Σόλωνος 2, Άλιμος)
♦ Ελληνική – Διεθνή κουζίνα
- 1998** **CHEF D' OEUVRE** - (Σχολή Μαγειρικής- Ζαχα/στικής, Χέυδεν 20 Πλατεία Βικτωρίας)
♦ Καθηγητής, στο τμήμα F&B, στο μάθημα «Εμπορευματογνωσία – Προμήθειες».
- 1997** «**ΚΑΣΤΕΛΑΝΙ**» - Εστιατόριο - Ταβέρνα (Δημοκρατίας 29, Πεύκη)
♦ Ελληνική Διεθνή κουζίνα.
- «**BOBO'S**» - Grand Central Cafe (Κολοκοτρώνη 34, Κεφαλάρι Κηφισιά)
♦ Αμερικάνικη - Διεθνή κουζίνα.
- «**WINDOWS**» - Cafe - Restaurant (Δηληγιάννη 56 & Κολοκοτρώνη, Κεφαλάρι Κηφισιά)
♦ Διεθνή κουζίνα.
- 1996** «**FANTASTIC CATERING**» (Λ. Βουλιαγμένης 147, Αθήνα)
• Οργάνωση δεξιώσεων.
• Στήσιμο μπουφédων, καθρέπτες, ντεκόρ.
- «**ΑΛΕΑ**» – Εστιατόριο / Καφέ (Πάρκο μπαρουτάδικο, Ιερά Οδός, Αιγάλεω)
♦ Μεσογειακή κουζίνα.
- 1996** «**ΝΙΚΟΣ**» - Ταβέρνα (Παραπορτιανή, Μύκονος)
♦ Ελληνική και διεθνή κουζίνα
- 1995** «**ΜΥΣΤΙΚΟΣ ΔΕΙΠΝΟΣ**» - Restaurant (Λάκκα, Μύκονος)
♦ Ελληνική και Διεθνή κουζίνα
- 1994** «**ΒΥΝΗ**» - Μπυραρία - Εστιατόριο (Δράκου 10, Κουκάκι)
♦ Γερμανική - Διεθνή κουζίνα
- 1993** **CAPSIS BEACH HOTEL** (Αγία Πελαγία, Ηράκλειο - Κρήτης)
• Πρακτική άσκηση (Ζεστή - Κρύα κουζίνα)
• Γ' Βραβείο στον διαγωνισμό «κρύου μπουφέ» των ασκουμένων
- 1993** **HOTEL ATHENAEUM INTER • CONTINENTAL** (Λ. Συγγρού 89-93, Αθήνα)
• Πρακτική άσκηση (Τμήμα Banquet).

ΚΑΤΑΛΛΗΛΟΤΗΤΑ - ΑΡΜΟΔΙΟΤΗΤΕΣ

- ♦ Ανάληψη ευθυνών και πρωτοβουλιών.
- ♦ Σεβασμός στην ιεραρχία και στο πρωτόκολλο εργασίας.
- ♦ Γνώστης κανόνων εργασίας, υγιεινής και υγειονομικών προδιαγραφών.
- ♦ Γνώστης της αγοράς, οργανωμένος(αρχεία-κάρτες προμηθευτών).
- ♦ Χρήστης Η/Υ και αξιοποίησης του στην μαγειρική, με Cd μαγειρικής, συνταγολόγια κ.α.
- ♦ Συνεργάσιμος, οργανωτικός, υπομονετικός.
- ♦ Παθιασμένος με την καθαριότητα και την δημιουργικότητα.

ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ – ΜΟΡΦΩΣΗ - ΔΡΑΣΕΙΣ

- 2017** Παρουσίαση με άλλους 4 Έλληνες Σεφ της Κουζίνας του Αιγαίου στο **JAMES BEARD FOUNDATION** στην Νέα Υόρκη.
- 2016** Συμμετοχή στην εκδήλωση της **Λέσχη γαστρονομίας Μυκόνου** με θέμα «αναφορά στον Μεζέ», παρουσίαση Παριανής γούνας, Μύκονος.
- 2016** Παρουσίαση στο **TINOS FOOD PATH** Κυκλαδίτικης συνταγής σε δημιουργική εκτέλεση, παρουσίαση συνταγής φρικασέ αρνί με Τηνιακές αγγινάρες, Τήνος.
- 2016** Παρουσίαση συνταγών Κυκλαδίτικης Κουζίνας στην έκθεση «**ΕΞΠΟΤΡΟΦ**», παρουσίαση Κυκλαδίτικων τυρολουκουμάδων με δυό χειροποίητες μαρμελάδες, Αθήνα.
- 2016** Παρουσίαση με την Λέσχη γαστρονομίας Μυκόνου του Μυκονιατικού πρωινού στην «**HORECA**». Παρουσίαση χωριανών αυγών με σάλτσα από Μυκονιάτικο λουκάνικο, Μυκονιάτικο γιαούρτι και φρυγανισμένο ψωμί από ξυλόφουρνο, Αθήνα.
- 2015** Παρουσίαση με την Λέσχη γαστρονομίας Μυκόνου του Μυκονιατικού πρωινού στην Μύκονο με την αιγίδα του **Ξενοδοχειακού Επιμελητηρίου Ελλάδος**, Παρουσίαση χωριανών αυγών με σάλτσα από Μυκονιάτικο λουκάνικο, Μυκονιάτικο γιαούρτι και φρυγανισμένο ψωμί από ξυλόφουρνο, Μύκονος.
- 2014** Παρουσίαση στη **HORECA** με την Λέσχη Αρχιμαγείρων Ελλάδος, συνταγών με θέμα την Κυκλαδίτικη Κουζίνα, αφιέρωμα στη Νάξο και την Ηρακλεία με τον συνάδελφο Δημήτρη Πατπαδόπουλο. Προβάτσες με καβουρμά φρικασέ, Αθήνα.
- 2014** Συμμετοχή σε αφιέρωμα της **Λέσχης γαστρονομίας Μυκόνου**, θέμα η Κοπανιστή, δράσεις, παρουσιάσεις συνταγών, κλπ Κυκλαδίτικη τυροκουλούρα με τυροβολιά, κοπανιστή και γραβιέρα Νάξου και σφουγγάτα «Κύθνου» με τυροβολιά, κοπανιστή Μυκόνου κι ανθότυρο Σύρου, Μύκονος.
- 2013** Παρουσίαση στο **Μουσείο Μπενάκη** Κυκλαδίτικης Γαστρονομίας εκπροσωπώντας το εστιατόριο **Bakalo greek eatery Mykonos**, παρουσίαση Κυκλαδίτικων τυρολουκουμάδων με γραβιέρα Νάξου και κεφαλοτύρι Ιου με δυό χειροποίητες μαρμελάδες, Αθήνα.
- 2012** Σεμινάριο Μοριακής Κουζίνας με τον Chef Δημήτρη Κατριβέση στην σχολή Les CHEFS ML
- 2012** Σεμινάριο Γαλλικής Ζαχ/κης με τον Chef Δημήτρη Χρονόπουλο στην σχολή Les CHEFS ML
- 2012** Σεμινάριο Γαλλικής Κουζίνας με τον Chef Σωτήρη Ευαγγέλου στην σχολή Les CHEFS ML
- 2011** Πιστοποίηση **ACTA**, Πιστοποιημένος Αρχιμάγειρας **CChE** (Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης).
- 2009** Πιστοποίηση Μαγειρικού τμήματος μετεκπαίδευσης Αθήνας του **Ο.Τ.Ε.Κ.**
- 2005** Σεμινάριο Πιστοποίησης Υγιεινής & Ασφάλειας Τροφίμων του **Ε.Φ.Ε.Τ.**
- 2003** Σπουδαστής στο «**T.E.I. Αθηνών**» (Σχολή Διοίκησης & Οικονομίας, Τμήμα Τουριστικών Επιχειρήσεων).
- 1994-1996** Πτυχιούχος της «**CHEF D' OEUVRE**» (Τμήμα Επαγγελματικής Μαγειρικής & Ζαχαροπλαστικής).

- 1994** Παρακολούθηση εβδομαδιαίου **σεμιναρίου** 70 ωρών (Haute Gastronomie), με Ελβετούς καθηγητές της σχολής της Λωζάνης.
- 1992-1994** Πτυχιούχος της «**GRANITS**» (Τμήμα Ξενοδοχειακών Επιχειρήσεων). Μετάλλιο προόδου.
- 1982-1988** Απόφοιτος **6ου Γενικού Λυκείου - Γυμνασίου Αθηνών** (Τέσσερα Αριστεία και ένα βραβείο προόδου).

ΓΛΩΣΣΕΣ : **Αγγλικά** (Tourism English Proficiency certificate - Palso)
Γαλλικά (Certificat De Langue Francaise)

ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΚΗ : Χειριστής των προγραμμάτων :

- Microsoft Word
- Microsoft Excel
- Microsoft Publisher

ΕΝΔΙΑΦΕΡΟΝΤΑ - ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ

- 2017** Παρουσίαση φωτογραφιών από την Έκθεση «**Mykonos UNDER The Surface**» στο Cine Μαντώ Μυκόνου, Αύγουστος – Σεπτέμβριος 2017.
- 2017** Έκθεση φωτογραφίας « **Mykonos UNDER The Surface** » στην Δημοτική Πινακοθήκη Μυκόνου με θέμα φωτογραφίες βυθού από 28 παραλίες της Μυκόνου τραβηγμένες με κινητό τηλέφωνο, Ιούνιος 2017, Μύκονος.
- 2013-2017** Μέλος της ομάδας «Λέσχη γαστρονομίας Μυκόνου».
- 2012-2017** Μέλος της Παγκόσμιας Λέσχης Αρχιμαγείρων (WACS).
- 2011-2017** Μέλος της Λέσχης Αρχιμαγείρων Ελλάδος (Athens Chef's Club).
- 2003-2017** Μέλος της ένωσης Μαγείρων **Euro-Toques Hellas**.
- 2012** Σελίδα στο Facebook: **Γαβαλας Ιωαννης** Σεφ, Yiannis Gavalas, παράθεση βίντεο tv, δημοσιεύσεων, συνταγών κ.λπ.
- Πληροφορική, Παρακολούθηση του Ελληνικού και Ξένου περιοδικού τύπου με θέμα την μαγειρική τέχνη, Παραδοσιακή Μουσική, Ταξίδια, Φωτογραφία και Ψάρεμα. Πιστοποιητικά σπουδών και προϋπηρεσίας είναι διαθέσιμα εφόσον ζητηθούν.

Μύκονος 5/7/2017