

Tomasz Smoczyk



Obecnie Szef kuchni **Restauracji „Trzy Gęsi„** w Krakowie promującą polską gęsinę, nagradzaną wieloma nagrodami.

Zawodową karierą przed laty rozpoczął w Pleszewie, skąd pochodzi, gdzie stawiał pierwsze kroki w przebogatej kulinarnej wędrówce.

Dziś sam jest uznanym nauczycielem m.in. we włoskiej szkole kulinarnej **Nazionale Italiana Professionale Food w Forli.**

Posiada na swoim koncie **Guinness World Records** zdobyty w Rzymie. W 2016 roku w Londynie został odznaczony medalem „**Culinary Order of Merit**”, za całokształt osiągnięć kulinarnych. W tym samym roku został też członkiem światowej organizacji **World Master Chef Society**, zrzeszającej najlepszych Szefów Kuchni Świata. Tomasz jest też jurorem w wielu prestiżowych konkursach kulinarnych w Polsce, Europie i na świecie.

W lipcu 2019 roku odznaczony został **medalem Francuskiego Cesarza** szefów kuchni Augusto Escoffier oraz wpisany jako członek światowego stowarzyszenia **Augusto Escoffier International**. W 2019 roku nagrodzony we Włoszech nagrodą **NIP International Awards Eccellenza nela Ristorazione** (Międzynarodowa nagroda za doskonałość w gastronomii).

Współtwórca firmy doradczo-consultingowej **Gastro Impuls Smoczyk & Jelinski.**

