

Krzysztof Gawlik

Rodowity Krakowianin, absolwent Krakowskiej Szkoły Gastronomicznej, doświadczony kucharz i wieloletni szef kuchni.

Uzyskał tytuł Executive Chef na New York University of Technology.

W swojej wędrówce kulinarnej poznał wiele rodzajów kuchni w świecie gastronomii. Pracował m.in. we włoskiej restauracji „Rottiseria” w Baassano Del Grappa, następnie poznał kuchnię żydowską pracując w restauracji „Arche Noach” w Wiedniu. Był Szefem kuchni i managerem w restauracjach: „Bożena B&B” w Nowym Jorku, „Antipasti i Fandango” w Arizonie, „The Boardwalk” w Lake George.

Ostatnie lata to już dzielenie się nabytą wiedzą, organizowanie i uruchamianie nowych obiektów gastronomiczno-hotelarskich - Hotel Forum, Kontrast, Eden w Krakowie, restauracje: Polakowski, Polskie Smaki, Nova, Klezmer Hois i wiele innych.

W chwili obecnej oprócz oddawania się swojej pasji kucharskiej prowadzi szkolenia i prezentacje w zakresie obsługi pieców konwekcyjno-parowych i nowoczesnych technologii i urządzeń w gastronomii.

Jest członkiem WACS-World Association of Chefs Societies, Ogólnopolskiego Stowarzyszenia Szefów Kuchni i Cukierni.

W roku 2015 uzyskał jedno z najwyższych wyróżnień w świecie kulinarnym, jakim jest tytuł Master Chef. Odznaczenie nadawane przez World Master Chefs Society™ świadczy o zdobytym wykształceniu i wszechstronnej praktyce w zarządzaniu kuchnią, odzwierciedlając tym samym znajomość profesjonalnej wiedzy i filozofii kuchni międzynarodowej.

