

## Tomasz Smoczyk

Obecnie Szef kuchni 5\* Hotelu Grand w Krakowie.

Fach zdobywał pod okiem znanych włoskich i angielskich mistrzów kuchni, mogących poszczycić się gwiazdkami Michelin.

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 Natzionale 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 nominowany także do nagrody Italian Culinary Award 2019.

Współtwórca firmy doradczo-consultingowej Gastro Impuls by Smoczyk & Jelinski

