



Michał Tkaczyk

Obecne stanowisko:

Szef kuchni w hotelu Bristol, a Luxury Collection Hotel, Warsaw

Wykształcenie:

Absolwent warszawskich szkół: Zespołu Szkół Gastronomicznych przy ul. Poznańskiej, Zespołu Szkół Hotelarsko-Turystyczno-Gastronomicznych przy ul. Krasnołęckiej oraz WSHiG w Poznaniu.

Doświadczenie zawodowe:

Swoją karierę zawodową rozpoczął w 1992 we Włoszech w restauracji Miramonti L'altro (**Michelin Guide). Następnie pracował w hotelu Bristol w Warszawie pod okiem Kurta Schellera, w jednej z najlepszych w owym czasie restauracji Malinowa i na największym promie pasażerskim na Bałtyku M/F Polonia. W 1999 zdobył pierwsze szlify szefa kuchni w warszawskim hotelu Holiday Inn, w którym pracował 5 lat jako zastępca szefa kuchni, a następnie dyrektor gastronomii. Pasja gotowania przeważała i w 2008 roku zostaje zastępcą szefa kuchni w hotelu Sheraton w W-wie. W 2014 roku po zapoznaniu się z konceptem Dom wódki podejmuje wyzwanie jakim jest tworzenie restauracji Eliksir, połączenie dwóch światów autorskiego wydania kuchni i wódek w harmonijną całość food paringu. Restauracja uzyskała rekomendacje przewodnika Michelin już po kilku miesiącach od otwarcia oraz Gault & Millau w roku 2017. Po 12 latach (od lipca 2017 roku) powrócił jako szef kuchni do jednego z najbardziej prestiżowych hoteli Bristol a Luxury Collection w Warszawie. Od wielu lat propaguje rozwój gastronomii w Polsce, prowadząc zajęcia w ramach projektów unijnych, propagujących zarówno rozwój zawodowy, jak i doskonałe polskie produkty. W swojej karierze zawodowej, dzięki pracy w renomowanych hotelach, miał przyjemność gotować dla wielu znamienitych gości m.in. Cesarza Japonii, królowych i księżnych podczas spotkania na zaproszenie Pani Prezydentowej Jolanty Kwaśniewskiej, księcia Monaco Alberta podczas konferencji gastronomów i hotelarzy w Monaco 2013, Jego Świątobliwości Dalajlamy. Jest współautorem wydanej w 2008 roku książki Kuchnia szefów oraz wielu artykułów prasowych.

Nagrody i wyróżnienia: Laureat ogólnopolskich konkursów kulinarnych m.in. Art La Martell cuisine, Puchar Polski. W listopadzie 2002 - zdobywca brązowego medalu w Kulinarnym Pucharze Świata w Luxemburgu wraz z pierwszą ekipą narodową Polski.