



ΝΕΚΤΑΡΙΟΣ ΤΣΟΥΒΑΛΑΚΗΣ

ΣΤΟΧΟΣ

Να εργάζομαι σε ένα περιβάλλον που με ενθαρρύνει να πετύχω και να εξελιχθώ επαγγελματικά, όπου μπορώ να χρησιμοποιήσω κατάλληλα τις δεξιότητες και τις γνώσεις μου.

ΣΠΟΥΔΕΣ

2002-2004

ΣΧΟΛΗ ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΩΝ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΩΝ ΗΡΑΚΛΕΙΟΥ (ΠΡΩΗΝ ΣΤΕ), ΜΕ
ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ: ΤΕΧΝΙΚΟΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ ΚΑΙ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ

ΠΡΟΫΠΗΡΕΣΙΑ

- ΑΠΟ 1-7-2003 ΕΩΣ 30-9-2003: ΠΡΑΚΤΙΚΗ ΑΣΚΗΣΗ ΣΤΟ ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΟ ΧΕΝΙΑ ΙΛΙΟΣ ΗΡΑΚΛΕΙΟ
- ΑΠΟ 1-7-2004 ΕΩΣ 30-9-2004: ΠΡΑΚΤΙΚΗ ΑΣΚΗΣΗ ΣΤΟ ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΟ Grand bay resort ΣΤΟ ΚΟΛΥΜΠΑΡΙ ΧΑΝΙΩΝ
- ΑΠΟ 15-2-2005 ΕΩΣ 15-2-2006: Υπεύθυνος κουζίνας ΚΑΤΑ ΤΗΝ ΕΚΠΛΗΡΩΣΗ ΤΗΣ ΣΤΡΑΤΙΩΤΙΚΗΣ ΘΗΤΕΙΑΣ
- ΑΠΟ 20-4-2006 ΕΩΣ 17-12-2006: ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΟ PERLE RESORT HOTEL & HEALTH SPA ΣΤΟ ΣΤΑΥΡΟ ΑΚΡΩΤΗΡΙΟΥ ΧΑΝΙΩΝ
- ΑΠΟ 25-2-2007 ΕΩΣ 20-4-2007: GOURMET-ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ SEA-U (ΚΟΥΜ-ΚΑΠΙ) ΩΣ Β' ΜΑΓΕΙΡΑΣ.
- ΑΠΟ 27-4-2007 ΕΩΣ 15-10-2007: ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΟ AEGEAN PALACE HOTEL (ΓΕΡΑΝΙ) ΩΣ Α' ΜΑΓΕΙΡΑΣ.
- ΧΕΙΜΕΡΙΝΗ ΣΕΖΟΝ: GOURMET-ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ SEA-U (ΚΟΥΜ-ΚΑΠΙ) ΩΣ Α' ΜΑΓΕΙΡΑΣ.
- ΚΑΛΟΚΑΙΡΙΝΗ ΣΕΖΟΝ: ΣΤΟ BAR-RESTAURANT SAVVY (ΑΓΙΑ ΜΑΡΙΝΑ) ΩΣ Α' ΜΑΓΕΙΡΑΣ.
- ΧΕΙΜΕΡΙΝΗ ΣΕΖΟΝ: GOURMET-ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ SEA-U (ΚΟΥΜ-ΚΑΠΙ) ΩΣ SOUS CHEF.
- ΚΑΛΟΚΑΙΡΙΝΗ ΣΕΖΟΝ: BAR-RESTAURANT SAVVY (ΑΓΙΑ ΜΑΡΙΝΑ) ΩΣ SOUS CHEF.
- ΧΕΙΜΕΡΙΝΗ ΣΕΖΟΝ: GOURMET-ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ SEA-U (ΚΟΥΜ-ΚΑΠΙ) ΩΣ SOUS CHEF.
- ΚΑΛΟΚΑΙΡΙΝΗ ΣΕΖΟΝ: BAR-RESTAURANT SAVVY (ΑΓΙΑ ΜΑΡΙΝΑ) ΩΣ CHEF.
- ΑΠΟ 20-9-2011 ΕΩΣ 20-3-2012: INTERCONTINENTAL APHRODITE HILLS RESORT ΣΤΗ ΚΥΠΡΟ (ΠΑΦΟΣ) -CHEF DE PARTI.
- ΑΠΟ 25-3-2012 ΕΩΣ 30-6-2012: MY CAFÉ BAR (ΧΑΝΙΑ) ΩΣ CHEF DE PARTI.
- ΚΑΛΟΚΑΙΡΙΝΗ ΣΕΖΟΝ: SIMPOSIUM (ΠΛΑΤΑΝΙΑΣ) ΩΣ CHEF
- ΑΠΟ 05-11-2012 ΕΩΣ 15-4-2013: GOURMET-ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ SEA-U (ΚΟΥΜ-ΚΑΠΙ) ΩΣ ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΚΟΥΖΙΝΑΣ.

- ΚΑΛΟΚΑΙΡΙΝΗ ΣΕΖΟΝ 2013: ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΟ KALLISTON RESORT SPA (ΚΑΤΩ ΔΑΡΑΤΣΟ)
- ΩΣ Α΄ ΜΑΓΕΙΡΑΣ ΣΤΟ GOURMET-ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ «ΚΕΛΑΡΙ».
- ΧΕΙΜΕΡΙΝΗ ΣΕΖΟΝ 2013-2014: «ΘΕΑΤΡΟ» (ΧΑΝΙΑ) ΩΣ Α΄ ΜΑΓΕΙΡΑΣ.
- ΚΑΛΟΚΑΙΡΙΝΗ ΣΕΖΟΝ 2014: ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΟ KALLISTON RESORT SPA (ΚΑΤΩ ΔΑΡΑΤΣΟ) ΩΣ Α΄ ΜΑΓΕΙΡΑΣ ΣΤΗΝ ΚΕΝΤΡΙΚΗ ΚΟΥΖΙΝΑ.
- ΧΕΙΜΕΡΙΝΗ & ΚΑΛΟΚΑΙΡΙΝΗ ΣΕΖΟΝ 2014-2015: «ΑΡΩΜΑ»
- RESTAURANT-CAFE (ΠΑΛΙΟ ΛΙΜΑΝΙ) ΩΣ CHEF.
- ΧΕΙΜΕΡΙΝΗ ΣΕΖΟΝ 2015-2016: «ΑΡΩΜΑ» RESTAURANT-CAFFE (ΠΑΛΙΟ ΛΙΜΑΝΙ) ΩΣ CHEF.
- ΚΑΛΟΚΑΙΡΙΝΗ ΣΕΖΟΝ 2016: FORUM SUITES ΩΣ CHEF.
- ΧΕΙΜΕΡΙΝΗ ΣΕΖΟΝ 2016-2017: «ΑΡΩΜΑ» RESTAURANT-CAFFE (ΠΑΛΙΟ ΛΙΜΑΝΙ) ΩΣ CHEF.
- ΚΑΛΟΚΑΙΡΙΝΗ ΣΕΖΟΝ 2017: ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΟ STEFAN VILLAGE (ΠΑΝΩ ΑΓ.ΜΑΡΙΝΑ) ΩΣ CHEF.
- ΧΕΙΜΕΡΙΝΗ-ΚΑΛΟΚΑΙΡΙΝΗ ΣΕΖΟΝ 2017-2018: «Bohème» (ΠΑΛΙΟ ΛΙΜΑΝΙ) ΩΣ SOUS CHEF.
- ΧΕΙΜΕΡΙΝΗ ΣΕΖΟΝ 2018: «ΦΕΙΔΙΑΣ» (ΔΙΚΑΣΤΗΡΙΑ) ΩΣ CHEF.
- 2018 ΕΩΣ ΚΑΙ ΣΗΜΕΡΑ: Lido Royal Events Hall (ΤΣΙΚΑΛΑΡΙΑ) ΩΣ CHEF.
- ΚΑΛΟΚΑΙΡΙΝΗ ΣΕΖΟΝ 2019: FORUM SUITES ΩΣ CHEF.
- ΧΕΙΜΕΡΙΝΗ ΣΕΖΟΝ 2019: «ΦΕΙΔΙΑΣ» (ΔΙΚΑΣΤΗΡΙΑ) ΩΣ CHEF.
- ΚΑΛΟΚΑΙΡΙΝΗ ΣΕΖΟΝ 2020 & 2021: ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΟ «MARIKA HOTEL» (ΠΛΑΤΑΝΙΑΣ) ΩΣ CHEF

ΧΕΙΜΕΡΙΝΗ ΣΕΖΟΝ 2020-2021: «ΑΡΩΜΑ» RESTAURANT-CAFFE (ΠΑΛΙΟ ΛΙΜΑΝΙ) ΩΣ
CHEF.

ΚΑΛΟΚΑΙΡΙΝΗ ΣΕΖΟΝ 2022: ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΟ «THEO HOTEL» & «ISOLA RESTAURANT »
(ΑΓΙΑ ΜΑΡΙΝΑ)ΩΣ CHEF

ΧΕΙΜΕΡΙΝΗ ΣΕΖΟΝ 2022: PRIVE CHEF [ΔΕΞΙΩΣΕΙΣ<ΒΙΛΕΣ]

ΕΜΠΕΙΡΙΑ ΣΤΑ ΕΞΗΣ ΜΕΝΟΥ: TAPAS, ASIAN SUSHI, MEXICAN, GOURMET, ΕΛΛΗΝΙΚΗ
ΚΑΙ ΚΡΗΤΙΚΗ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΗ ΚΟΥΖΙΝΑ

○