

Pavlicsek Csaba

Európa bajnoki aranyérmes szakács

Mottóm: „Alkotni csak alázatos szívvel lehet, különben a mű hamisítás.” Pierre A.Renoir

2004-ben szereztem meg a szakács szakmát a Dunaújvárosi Vendéglátóipari Szakmunkásképző Iskolában. 2003-ban keltette föl az érdeklődésemet az ételszobrászat mint művészeti ágazat, és már tanuló koromban elkezdtem az egyéni tanulást, fejlesztést, versenyzést. A szakma megszerzése után következett az érettségi, mellette Budapesten dolgoztam. Érettségi után a Budapesti Gazdasági Egyetem hallgatója lettem 2007-ben, ahol Vendéglátó szakmenedzser képesítést szereztem.

23 évesen az erfurti konyhaművészeti olimpián bronzérmet, nyertem, majd ugyan ebben az évben kaptam meg az egyetem dékáni, rektori kitüntetését és az állami miniszteri kitüntetésemet. 2010-ben egyéni Európa bajnoki aranyérmet értem el Franciaországban a junior melegkonyhás versenyen, majd rá két hétre a konyhaművészeti világbajnokságon egyéni ezüstérmet nyertem.

2010-ben folytattam vendéglátó-szálloda szakon a Szent István Egyetemen élelmiszermérnöki karon. szakoktató szakon. A témája a főúri reneszánsz molekuláris gasztronómiába OTDK versenyeken is helyet és egy innovatív sikerült nyernem.

A versenyzés mellett számos ételszobrászat, mind szakterületeken. Szerepeltem Tv2-n és egyéb más éveim alatt számos fejlődésre. Négy alkalommal szakács csapat vezetője ezen felül Belgiumban, Hollandiában, Angliában 1-3 büszkélkedő éttermekben.

Hobbiként whisky analitikával foglalkoztam közel 7 évet, majd jött a pálinka készítés, a hobbiból mondhatni szakma is lett. Laborvezetőként kísérletek levezetőjeként folyamatosan dolgozunk, fejlesztünk. Saját pálinkákat is készítünk, melyekkel háromszor sikerült a nemzetgyőztes címet elnyernem. A műhelyem, amely két szekcióra oszlik egy gasztronómiai és egy pálinka készítési szekcióra, számos vendéget, tanulót fogadok felkészítés, fejlesztés céljából.

Főbb érdeklődési területeim között szerepelnek a molekuláris gasztronómiai kutatások, hőkezelési és alapanyagok szerkezetváltozásainak kutatásai, aroma kutatás, illékony olajok, vegyületek kutatásai, alapanyagokkal történő párosítási lehetőségek, pálinkagasztronómia a fine diningban, blendelés, házasítási receptúrák fejlesztése.

Különösen közel áll hozzám az oktatás, előadások. Óraadóként, előadóként a BGE egyetemen tartok magyar-angol nyelven laborgyakorlatot, érzékszervi bírálatot, előadást. Számos diplomamunkában voltam konzulens, opponens.



tanulmányaimat főiskolán, majd ezután a tanultam tovább Jelenleg is tanulok: üzleti második diplomamunkám konyha átültetése a címmel először TDK majd szerepelt, ahol harmadik turisztikai különdíjat is

tv szereplésem volt mind ételkészítés az RTL Klubon, M1-en, csatornákon. A főiskolai lehetőségem adódott a voltam a főiskolai magyar Firenzében. Dolgoztam Németországban, Michelin csillaggal

2014 óta tanítok intézményünkben ételkészítés elméletet és gyakorlatot, nappali és felnőttoktatásban.

2017-ben az a megtiszteltetés ért, hogy a diákok engem választottak iskolánkban az Év tanárának, hatalmas elismerés ez tőlük, és az intézménytől.

Igyekszem az oktatásban is minél alaposabban átadni a gyerekeknek a tudást, számos végzett tanulóm hasznosítja a mai napig a nálam megszerzett ismereteket szállodákban itthon és külföldön egyaránt.

Ételszobrászati munkáim megtekinthetők a www.pavlicsekcsaba.hu