Várhelyi Miklós
Venesz – díjas mesterszakács

Szakmai tanulmányait Budapesten végezte az Ecseri úti iskolában és az akkor még létező Belvárosi Vendéglátó Vállalatnál. Ott dolgozott szakácsként, konyhafőnök helyettesként, konyhafőnökként a hidegkonyhai termelőüzemben, az Opera és a Pilvax étteremben. Később a Volga, az Átrium Hyatt, a Fórum és az Intercontinental Hotel következett. Szállodás évei összességben két évtizedet tettek ki eddigi pályafutásából.

Jelentős szakmai kihívás volt számára a Mágnáskert étterem, ahol az ott töltött évek alatt a ház vendégeinek ellátásán kívül a Gödöllői Királyi Kastélyban, a Nemzeti Galériában, az Operaházban és Budapest legszebb múzeumaiban volt alkalma színvonalas rendezvényeket megvalósítania. Tudását a Duna Palota gasztronómiai menedzsereként a szervezéstől a lebonyolításig hasznosíthatta.

Nemzetközi tapasztalatokat a szállodai programok, tréningek, versenyek során szerezhetett az alábbi országokban:

1973 NDK – Berlin
1975 Ausztria – Bécs
1979 Románia – Bukarest
1982 Szovjetunió – Moszkva
1983 Montenegro – Herceg Novi
1984 NSZK – Burghausen, München
1986 Grúzia – Tbiliszi
1988 Arab Emirátus – Dubai, Abu Dhabi
1989 Ausztria – Bécs
1992 Németország – Frankfurt
1993 Japán – Tokió, Oszaka
1994 Ausztria – Bécs
1995 Horvátország – Zágráb
1996 Németország - Berlin
1997 Törökország – Ankara
1998 Portugália – Lisszabon
2000 Németország – Erfurt
2001 USA – Washington, Annapolis
2006 Luxemburg – Luxemburg.

A külföldi programokon a következő szállodákban dolgozhatott, tréningezhetett:

Hyatt
Intercontinental
Sheraton
Imperial
Carlton.

Versenyeken elért eredményei:

SZAKMA KIVÁLÓ TANULÓJA	I. helyezés	1973, Debrecen
FODOR PÁL EMLÉKVERSENY	I. helyezés	1974, Budapest
SZAKMA IFJÚ MESTERE	Cím elnyerése	1976, Budapest
ARANYTÁL VERSENY	I. helyezés	1978, Budapest
MESTERSZAKÁCS	Cím elnyerése	1982, Budapest
ORSZÁGOS GASZTRONÓMIAI KIÁLLÍTÁS ÉS MAGYAR BAJNOKSÁG	1 aranyérem, 1 ezüstérem	1988, Budapest
HUNGARHOTELS KUPA	I. helyezés	1989, Siófok
ARANYSAPKA MAGYAR BAJNOKSÁG	Aranysapka Díj 3 egyéni aranyérem	1992, Budapest
KONYHAMŰVÉSZETI OLIMPIA	Regionális I. helyezés, csapat ezüstérem	1992, Frankfurt
GASZTROTRÉD ORSZÁGOS KIÁLLÍTÁS	2 aranyérem	1994, Szeged
KONYHAMŰVÉSZETI OLIMPIA	A magyar nemzeti válogatott tagjaként 3 bronzérem, 1 diploma	1996, Berlin
KONYHAMŰVÉSZETI OLIMPIA	1 egyéni ezüstérem 1 csapat diploma	2000, Erfurt
SZAKÁCSMŰVÉSZETI VILÁGKUPA	A nemzeti válogatott, a BGF, a hajdúszoboszlói és a Hunguest csapat trénereként, szakértőjeként 3 csapat aranyérem 2 csapat ezüstérem 2 csapat bronzérem	2006, Luxemburg

Konyhafőnöki feladatköre mellett óraadóként évekig tanított szakács tanulókat a Huba utcai Venesz József Kereskedelmi és Vendéglátóipari Szakközépiskolában.

Eddigi pályafutása alatt a szakmai utánpótlás gyakorlati képzésében, nevelésében is sokat tevékenykedett. Tanítványai kiváló hazai és nemzetközi eredményeket értek el. Sok közülük ma is a közelében, Budapesten dolgozik. A többiek az ország más régióiban vagy külföldön - szakácsként és vezetőként egyaránt - megállják helyüket.

Pályája során sokszor volt alkalma hírességeknek étel remekeket készíteni. Dolgozhatott a Magyar Köztársaság elnökének, a japán császárnak, az amerikai elnöknek, a belga királynak és családjának, világhírű sportolóknak és művészeknek.

A Duna Televízióban 75 adásban ismertette az Európai Unió és a Kárpát-medence népeinek étkezési szokásait, ételkülönlegességeit.

Szakmai csapatával együtt készíthette el 2003. május 1-jén az Európai Uniós csatlakozás tiszteletére az Operaházban megrendezett 2000 fős állami ünnepséget.

Alelnöke volt az Étrend Magyar Konyhafőnök Egyesületének.

Tanuló kora óta tagja a Magyar Nemzeti Gasztronómiai Szövetségnek. Több cikluson keresztül volt a különböző szakmai bizottságok tagja. Elnöki megbízottként is segítette az MNGSZ népszerűsítését a médiákban. Az elsők között kapta meg a Hivatásos Zsűri Tag Plakettet. Több mint húsz éven át zsűrizett a Magyar Nemzeti Bajnokságokon, regionális versenyeken, fesztiválokon és tanulóversenyeken.

Részt vett a Nemzeti Szakácsválogatott, a Budapesti Gazdasági Főiskola és a Hunguest Hotels Vállalat regionális csapatának szakmai felkészítésében a luxemburgi Gasztronómiai Világkupára.

2009-ben vehette át a Magyar Nemzeti Gasztronómiai Szövetség legmagasabb szakmai elismerését, a Venesz József-díjat.

Részt vett a „Magyarország kedvenc ételei” című könyv elkészítésében.

Tagja volt „A XXI. század magyar gasztronómiája” című szakkönyvet író csapatnak.

2014-től aktív részese lett a szakácsok mesterképzésének. Szakmai felkészítőként tevékenykedett a Budapesti Kereskedelmi és Iparkamara, a Hajdú-Bihar Megyei Kereskedelmi és Iparkamara, a Nógrád Megyei Kereskedelmi és Iparkamara, a Pécs-Baranya Megyei Kereskedelmi Iparkamara és a Pest Megyei és Érd Megyei Jogú Városi Kereskedelmi és Iparkamara mesterképzésein. Keze alatt több mint 300 mesterjelölt vált mesterré, s a szakma mesterfogásainak elsajátítása, gyakorlatba ültetése mellett közülük sokan belekóstoltak a versenyzésbe is.

Jelenleg ötödik éve a BVHSZC Szamos Mátyás Vendéglátóipari Szakgimnáziuma és Szakközépiskolája szakoktatójaként foglalkozik a szakmai utánpótlás tanításával, nevelésével. Tanítványaival 2016-ban arany- és ezüstérmet nyertek szakácsművészeti kategóriában az Országos Illéssy Gasztro Kupán. 2017-ben két másik tanítványa szintén arany- és ezüstérmet szerzett a tatai Országos Farsang Kupán.

Várhelyi Miklós 2017. október 9-től nyugállományba vonul, de óraadóként köztünk marad. Továbbra sem szakad el iskolánktól, tanulóinktól, a mesterképzéstől és a magyar gasztronómiától.