

WOJCIECH HARAPKIEWICZ



Moją przygodę z gastronomią rozpocząłem w 1993 roku w Zasadniczej Szkole Gastronomicznej. Wybór tej szkoły był strzałem w dziesiątkę. To czas intensywnej nauki i pierwszy kontakt z zawodem. Kolejnym trafnym wyborem okazało się Technikum Gastronomiczne, w którym uczyłem się od 1996 r. Udział w wielu szkolnych konkursach gastronomicznych i praktyki w renomowanych restauracjach trójmiejskich (Marco-Polo - Gdynia, Balzak - Sopot), pozwoliły na ciągłe podwyższanie moich kwalifikacji. Już w szkole z grupą przyjaciół zajmowaliśmy się organizacją wesel, imprez okolicznościowych i cateringów. W 1999 roku prowadziłem własną „Małą gastronomię sezonową” w Gdańsku. W tym samym roku wyjechałem też do Niemiec, uczyłem się w renomowanej restauracji „pod okiem” francuskiego szefa kuchni. Następnie po kilku latach zająłem jego stanowisko. Po trzech latach pobytu za granicą wróciłem do kraju i otworzyłem własną firmę gastronomiczną oraz prowadziłem restaurację w Gdańsku. Obecnie jestem szefem kuchni Hotelu Królewskiego w Gdańsku i doradcą firmy KUPPERBUSCH. Specjalizuję się w otwieraniu hotelowej gastronomii i restauracji. Oprócz tego uczestniczę w wielu konkursach. W roku 2007 wraz z dwoma uczniami szkoły Gastronomiczno - Hotelarskiej z Gdańska zdobyliśmy tytuł: „Mistrza Polski w grillowaniu”. Po ukończeniu studiów pedagogicznych sam już uczę uczniów Gdańskiego Gastronomika.