



**BULGARIAN
ASSOCIATION
OF CULINARY
CULTURE**



Име	Петър Иванов Бураков
Образование	<ul style="list-style-type: none">• Професионална гимназия по туризъм – гр.Варна• Колеж по туризъм към Икономически университет – гр.Варна• Преминал тренировъчен курс „Международни стандарти в ресторантското обслужване в туризма“, където се запознава с основите на висшата кулинария лично от преподавателя Ханс Лауер – член на Американската кулинарна академия
Професионален опит	<p>Започнал кариерата си като готвач в петзвездния Гранд-хотел Варна. Продължил като шеф екип на летище Варна в авиационен кейтъринг и прилежащия му а ла карт ресторант. Постъпва на работа в световноизвестната хотелска верига „Кемпински“, където трупа опит, който ще приложи като Су шеф във варненския петзвезден хотел „Мусала Палас“ (сега хотел Лондон) – два пъти печелил приза Ресторант на годината 2006 и 2008. Там работата му дава възможността да се срещне с Мауро Колагреко, Шеф готвач на ресторант „Миразур“ (две звезди Мишелин). През 2012 г. поема поста Шеф готвач в ресторант „Мусала“ – място, което му дава възможността да вдъхновява много млади готвачи да се развиват в кулинарното изкуство, вярвайки в доброто бъдеще на тази професия.</p>
Отличия	
Мотивация да участва	