



**BULGARIAN
ASSOCIATION
OF CULINARY
CULTURE**



Име	Петър Тонев Йоргов
Образование	Средно
Професионален опит	<ul style="list-style-type: none">• Готвач в един от най-добрите ресторанти във Варна – ресторант „Мусала“;• Главен готвач в Испания;• Главен готвач в 5 звездния Гранд Хотел Димят• Шеф Готвач в Ресторант-винарна DiWine• Организатор на фестивали, състезания и кулинарни форуми
Отличия	<ul style="list-style-type: none">• Второ място в категория „Модерно ястие“ за 2008 – награда на Българската асоциация на професионалните готвачи;• Готвач на България за 2009г.;• Бронзов медал с националния отбор на България на Световно първенство по кулинария „Villerooy & Boch Culinary“ – Люксембург, ноември 2010;• Сребърен медал с националния отбор на България на Международен фестивал „Перлата на морето“ – Хърватска, март 2012;• Кулинарна олимпиада Ерфурт, Германия, октомври 2012;• Награда „Пазител на Традициите“ 2013;
Мотивация да участва	Решението за създаването на Българска асоциация за кулинарна култура е породена от моето убеждение, че тайната в успеха на всеки човек е именно постоянството, усилена работа и стремеж за усъвършенстване всеки ден, но с нужната подкрепа и професионална насоченост. Именно поради тази причина заедно с мои колеги решихме да обединим професионалисти и любители от общото им желание да готвят и изразяват себе си, като заедно с това да развиваме и усъвършенстваме Кулинарната Култура, а и нас самите.