



NICK LIOGGARIS

ΙΔΡΥΤΗΣ - ΙΔΙΟΚΤΗΤΗΣ CHEF CONSULTING CLUB

ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ

ΟΝΟΜΑ
Λιογγάρης Νικόλαος

ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ
Εμμανουήλ Φύλη 4
Πυλαία, Θεσσαλονίκη
T.K. 54352

ΤΗΛΕΦΩΝΟ
6937942302
2311247814

EMAIL
nicklioggaris@gmail.com

WEBSITE
www.chefconsultingclub.gr

SOCIAL

LinkedIn
NICK LIONGARIS

Facebook
Nick Lioggaris Chef
Consulting Club

Instagram
@chef_nicklioggaris

YouTube Channel
Nick Lioggaris

CHEF CONSULTING CLUB

Η Chef Consulting Club είναι μία εταιρία που παρέχει υπηρεσίες και συμβουλές σε επαγγελματίες του χώρου αλλά και λάτρεις της γαστρονομίας.

Αναλαμβάνει την επιμέλεια ενός μενού αλλά και την εκπαίδευση του προσωπικού και είναι κοντά σε όλους αυτούς που αγαπούν την μαγειρική και θέλουν οποιαδήποτε συμβουλή



ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΕΜΠΕΙΡΙΑ

- 01.08.2016
εώς
σήμερα
‘ΙΕΚ ΠΑΣΤΕΡ’ Θεσσαλονίκη
Τομεάρχης Τουρισμού & Καθηγητής Μαγειρικής Τέχνης και Τουριστικών Επαγγελμάτων
- 20.08.2014
εώς
08.07.2016
‘ΙΕΚ ΑΚΜΗ’ Θεσσαλονίκη
Βοηθός Τομεάρχη Τουρισμού & Καθηγητής Μαγειρικής Τέχνης
- 18.05.2011
εώς
20.08.2014
‘ΜΑΚΕΔΟΝΙΑ PALACE 5*’ Θεσσαλονίκη
Sous Chef (εώς 09.2011) > Executive Chef (εώς 08.2014)
Υπεύθυνος όλων των τμημάτων της κουζίνας και των παραγγελιών
- 17.09.2007
εώς
17.05.2011
‘ΝΙΚΟΠΟΛΙΣ HOTEL 5*’ Θεσσαλονίκη
Α’ Μάγειρας (εώς 02.2008) > Sous Chef (εώς 05.2011)
Υπεύθυνος όλων των τμημάτων της κουζίνας και των παραγγελιών
- 01.04.2006
εώς
30.04.2007
‘PORTO PALACE 5*’ Θεσσαλονίκη
Β’ Μάγειρας (εώς 06.2006) Τμήμα Banquet ζεστής κουζίνας
Α’ Μάγειρας (εώς 04.2007) Υπεύθυνος του εστιατορίου
- 01.10.2003
εώς
30.03.2006
‘ΜΑΚΕΔΟΝΙΑ PALACE 5*’ Θεσσαλονίκη
Γ’ Μάγειρας (εώς 01.2005) Τμήμα Πρωινού ζεστής κουζίνας
Β’ Μάγειρας (03.2006) Τμήμα Banquet ζεστής κουζίνας
- 13.04.2002
εώς
30.09.2002
‘ΔΙΟΝΝΥΣΟΣ’ Εστιατόριο, Φύρα Σαντορίνης
Β’ Μάγειρας
Προετοιμασία κρύας κουζίνας και παρουσίαση πιάτων
- 10.04.2001
εώς
30.09.2001
‘ARISTOTELIS HOTEL 5*’ Ουρανούπολη Χαλκιδική
Β’ Μάγειρας
Τμήμα ζεστής και κρύας κουζίνας, μπουφέ καθώς και υπεύθυνος παραγγελιών
- 01.06.2000
εώς
03.03.2001
‘ΟΑΣΗ’ Εστιατόριο, Δράμα
Γ’ Μάγειρας
Τμήμα ζεστής κουζίνας, προετοιμασία πιάτων, παραγγελίες κουζίνας
- 01.05.1999
εώς
10.09.1999
‘ARISTOTELIS HOTEL 5*’ Άθυτο Χαλκιδικής
Πρακτική Άσκηση
Rotation από όλα τα τμήματα της κουζίνας



NICK LIOGGARIS

ΙΔΡΥΤΗΣ - ΙΔΙΟΚΤΗΤΗΣ CHEF CONSULTING CLUB

ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ

- ΚΑΛΗ ΓΝΩΣΗ Η/Υ
- ΚΑΛΗ ΓΝΩΣΗ ΑΓΓΛΙΚΩΝ/ΓΑΛΛΙΚΩΝ

ΙΚΑΝΟΤΗΤΕΣ

- ΓΝΩΣΤΙΚΗ ΕΥΕΛΙΞΙΑ
- ΔΙΑΠΡΑΓΜΑΤΕΥΤΙΚΕΣ ΙΚΑΝΟΤΗΤΕΣ
- ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΚΟΤΗΤΑ
- ΚΡΙΤΙΚΗ ΣΚΕΨΗ
- ΕΠΙΛΥΣΗ ΣΥΝΘΕΤΩΝ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

ΕΞΕΙΔΙΚΕΥΣΗ

- ΣΥΜΒΟΥΛΟΣ ΣΤΟΝ ΣΥΛΛΟΓΟ 'ΔΡΑΣΗ ΓΙΑ ΤΗΝ ΚΟΙΛΙΟΚΑΚΗ'
- "KOSHER" ΜΕΝΟΥ
- ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΑ ΜΕΝΟΥ ΓΙΑ ΔΙΑΤΡΟΦΗ ΑΘΛΗΤΩΝ
- GLUTEN FREE ΠΑΡΑΣΚΕΥΕΣ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΙΔΑΝΙΚΟΥ ΧΩΡΟΥ ΕΣΤΙΑΣΗΣ
- ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΝΕΑΣ ΚΑΙ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΚΗΣ ΚΟΥΖΙΝΑΣ
- S.O.P's ΚΑΙ ΕΝΑΡΜΟΝΙΣΗ ΣΤΟΝ ΧΩΡΟ ΕΡΓΑΣΙΑΣ
- ΟΡΓΑΝΩΣΗ CATERING



ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ

- 2003 **ΚΑΤΟΧΟΣ ΔΙΠΛΩΜΑΤΟΣ Η.Α.Σ.Α.Ρ.**
- 2001 **ΑΠΟΦΟΙΤΟΣ Ι.Ι.Ε.Κ. ΔΕΛΤΑ**
Τεχνικός Μαγειρικής Τέχνης
- 2007 **ΑΠΟΦΟΙΤΟΣ ΣΧΟΛΗΣ ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΩΝ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΩΝ**
Τεχνικός Μαγειρικής Τέχνης
- 1997 **ΑΠΟΦΟΙΤΟΣ ΛΥΚΕΙΟΥ**
Λύκειο Νέας Μαδύτου Θεσσαλονίκης



ΣΕΜΙΝΑΡΙΑ - ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ

"ΣΕΜΙΝΑΡΙΑ ΑΝΘΡΩΠΟΚΕΝΤΡΙΚΗΣ ΠΡΟΣΕΓΓΙΣΗΣ"

ΕΙΣΗΓΗΤΗΣ ΑΚΗΣ ΒΑΛΟΓΙΑΝΝΗΣ – ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ 2019

ΑΡΘΡΟΓΡΑΦΟΣ ΣΤΗΝ ΣΤΗΛΗ «ΤΑΞΙΔΙΑ & ΓΕΥΣΕΙΣ»

ΣΤΟ ΠΕΡΙΟΔΙΚΟ 'ΞΕΝΑΓΟΣ' – 2018

MASTERCLASS "ΝΕΕΣ ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΚΑΙ ΤΑΞΕΙΣ ΣΤΟ ΧΩΡΟ ΤΟΥ ΜΟΝΤΕΡΝΟΥ ΜΕΖΕΔΟΠΩΛΕΙΟΥ & ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟΥ"

UNILEVEL FOOD SOLUTIONS - 2018

"ΕΙΣΑΓΩΓΗ ΚΑΙ ΓΕΥΣΤΙΚΗ ΔΟΚΙΜΗ ΣΕ ΟΛΑ ΤΑ ΤΥΡΙΑ Π.Ο.Π" ΑΠΟ ΤΟΝ ΗΛΙΑ ΜΑΜΑΛΑΚΗ

ΔΙΟΡΓΑΝΩΤΗΣ ΙΕΚ ΠΑΣΤΕΡ - ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ 2017

"ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΓΛΥΚΩΝ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟΥ" ΑΠΟ ΤΟΝ ΔΙΟΝΥΣΗ ΑΛΕΡΤΑ

ΔΙΟΡΓΑΝΩΤΗΣ ΙΕΚ ΠΑΣΤΕΡ - ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ 2017

MASTER CLASS "Η ΕΞΕΛΙΞΗ ΤΗΣ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΚΟΥΖΙΝΑΣ ΒΑΣΙΣΜΕΝΗ ΣΕ ΣΥΓΧΡΟΝΕΣ ΤΕΧΝΙΚΕΣ" ΑΠΟ ΤΟΝ ΑΛΕΞΑΝΔΡΟ ΤΣΙΟΤΙΝΗ

ΔΙΟΡΓΑΝΩΤΗΣ COOKING WORKSHOP CONSULTING - ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ 2017

ΠΑΓΚΟΣΜΙΟ ΣΥΝΕΔΡΙΟ ΛΕΣΧΗΣ ΑΡΧΙΜΑΓΕΙΡΩΝ (W.A.C.S) ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ 2016

ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΩΝ ΕΝΗΛΙΚΩΝ

ΔΙΟΡΓΑΝΩΤΗΣ ΙΕΚ ΑΚΜΗ - ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ 2016

"ΣΥΓΧΡΟΝΗ ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΚΗ ΚΟΥΖΙΝΑ ΑΠΟ ΤΟΝ ΣΕΦ ΓΙΑΝΝΗ ΜΠΑΞΕΒΑΝΗ"

ΔΙΟΡΓΑΝΩΤΗΣ Ι.Ε.Κ ΑΚΜΗ 2015 & 2016

"ΘΑΛΑΣΣΙΝΕΣ ΓΕΥΣΕΙΣ" ΑΠΟ ΤΟΝ ΣΕΦ ΛΕΥΤΕΡΗ ΛΑΖΑΡΟΥ

ΔΙΟΡΓΑΝΩΤΗΣ ΙΕΚ ΑΚΜΗ - ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ ΜΑΡΤΙΟΣ 2015

"BEST OF ALAIN DUCASSE"

ΔΙΟΡΓΑΝΩΤΗΣ "GASTRONOMY" - ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ 2015

"Η ΣΧΕΣΗ ΤΟΥ ΖΑΧΑΡΩΔΗ ΔΙΑΒΗΤΗ ΜΕ ΤΗΝ ΚΟΙΛΙΟΚΑΚΗ"

ΔΙΟΡΓΑΝΩΤΗΣ "ΣΥΛΛΟΓΟΣ ΔΡΑΣΗ ΓΙΑ ΤΗΝ ΚΟΙΛΙΟΚΑΚΗ" ΚΑΒΑΛΑ 2015

"ΔΙΑΧΡΟΝΙΚΕΣ ΓΑΛΛΙΚΕΣ ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΜΕ ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΜΑΤΙΑ"

ΑΠΟ ΤΟΝ ΣΕΦ ΖΗΣΙΟ ΚΕΡΑΜΕΑ - ΔΙΟΡΓΑΝΩΤΗΣ Ι.Ε.Κ ΑΚΜΗ - ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ 2014



NICK LIOGGARIS

ΙΔΡΥΤΗΣ - ΙΔΙΟΚΤΗΤΗΣ CHEF CONSULTING CLUB

ΔΙΑΚΡΙΣΕΙΣ

- ΜΕΛΟΣ ΤΗΣ "ΛΕΣΧΗΣ ΑΡΧΙΜΑΓΕΙΡΩΝ Β.ΕΛΛΑΔΟΣ"
- ΜΕΛΟΣ ΤΗΣ ΟΜΑΔΟΣ ΤΟΥ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟΥ "DA VINCI" ΠΟΥ ΒΡΑΒΕΥΤΗΚΕ ΜΕ "ΒΡΑΒΕΙΟ GOURMET 2011"
- ΜΕΛΟΣ ΤΗΣ ΟΜΑΔΟΣ ΤΟΥ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟΥ "DA VINCI" ΠΟΥ ΤΙΜΗΘΗΚΕ ΜΕ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗ ΑΠΟ ΤΟ ΙΤΑΛΙΚΟ ΕΠΙΜΕΛΗΤΗΡΙΟ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ
- ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗ "ΕΛΛΗΝΙΚΟΥ ΠΡΩΙΝΟΥ" ΑΠΟ ΤΟ ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΑΚΟ ΕΠΙΜΕΛΗΤΗΡΙΟ ΕΛΛΑΔΟΣ ΓΙΑ ΤΟ ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΟ "ΜΑΚΕΔΟΝΙΑ ΠΑΛΑΣ"
- ΜΕΛΟΣ ΤΗΣ ΟΜΑΔΟΣ ΤΟΥ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟΥ "ΝΑΒΟΝΑ-ΜΑΚΕΔΟΝΙΑ PALACE" ΠΟΥ ΤΙΜΗΘΗΚΕ ΜΕ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗ ΑΠΟ ΤΟ ΙΤΑΛΙΚΟ ΕΠΙΜΕΛΗΤΗΡΙΟ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ

"2η ΗΜΕΡΙΔΑ ΕΝΗΜΕΡΩΣΗ ΓΙΑ ΤΗΝ ΚΟΙΛΙΟΚΑΚΗ"

ΔΙΟΡΓΑΝΩΤΗΣ "ΣΥΛΛΟΓΟΣ ΔΡΑΣΗ ΓΙΑ ΤΗΝ ΚΟΙΛΙΟΚΑΚΗ" ΑΛΕΞΑΝΔΡΟΥΠΟΛΗ '14

"COCTAIL AND BUFFET" ARGENTEUIL PARIS "ALAIN DUCASSE" 2014

"ΔΙΑΧΡΟΝΙΚΕΣ ΓΑΛΛΙΚΕΣ ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΜΕ ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΜΑΤΙΑ"

ΑΠΟ ΤΟΝ ΣΕΦ ΖΗΣΙΟ ΚΕΡΑΜΕΑ - ΔΙΟΡΓΑΝΩΤΗΣ Ι.Ε.Κ ΑΚΜΗ - ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ 2014

"SERVICE ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟΥ"

ΕΣΩΤΕΡΙΚΟ ΣΕΜΙΝΑΡΙΟ "ΜΑΚΕΔΟΝΙΑ PALACE" - ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ 2014

"ΔΙΑΧΡΟΝΙΚΕΣ ΓΑΛΛΙΚΕΣ ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΜΕ ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΜΑΤΙΑ"

ΑΠΟ ΤΟΝ ΣΕΦ ΖΗΣΙΟ ΚΕΡΑΜΕΑ ΔΙΟΡΓΑΝΩΤΗΣ Ι.Ε.Κ ΑΚΜΗ - ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ 2014

"SERVICE ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟΥ"

ΕΣΩΤΕΡΙΚΟ ΣΕΜΙΝΑΡΙΟ "ΜΑΚΕΔΟΝΙΑ PALACE" - ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ 2014

"ΠΡΑΚΤΙΚΟΙ ΤΡΟΠΟΙ ΜΕΙΩΣΕΙΣ ΤΟΥ ΚΟΣΤΟΥΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΕΙΑΣ ΣΤΗΝ ΚΟΥΖΙΝΑ, ΤΟ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ & ΤΑ ΑΛΛΑ ΕΠΙΣΙΤΙΣΤΙΚΑ ΤΜΗΜΑΤΑ ΣΕ ΠΕΡΙΟΔΟΥΣ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΗΣ ΥΦΕΣΗΣ" ΔΙΟΡΓΑΝΩΤΗΣ ΕΥΡΩΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΗ Ε.Π.Ε - ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ 2014

"FOOD STYLE" ΔΙΟΡΓΑΝΩΤΗΣ Ι.Ι.ΕΚ ΔΕΛΤΑ - ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ 2014

"ΝΕΕΣ ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΜΑΤΩΝ"

ΔΙΟΡΓΑΝΩΤΗΣ "ΠΑΠΑΜΑΤΘΑΙΟΥ" - ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ 2013

"ΚΑΛΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΚΑΝΟΝΩΝ Η.Α.Σ.Α.Ρ"

ΔΙΟΡΓΑΝΩΤΗΣ "EUROLAB" - ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ 2013

"ΠΑΡΑΣΚΕΥΕΣ ΕΣΠΡΕΣΣΟ" ΔΙΟΡΓΑΝΩΤΗΣ "LAVAZZA" - ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ 2013

"ΠΑΡΑΣΚΕΥΕΣ ΜΕ THERMOMIX" ΑΠΟ ΤΟΝ ΜΙΧΑΗΛ ΝΤΟΥΝΕΤΑ

ΔΙΟΡΓΑΝΩΤΗΣ "KADEX" - ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ 2013

"ΞΗΡΟΣ ΠΑΓΟΣ-Η ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΣΤΟΝ ΕΠΙΣΙΤΙΣΜΟ"

ΔΙΟΡΓΑΝΩΤΗΣ "DRY ICE" - ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ 2013

"McCAIN - ΝΕΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ, ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ ΠΑΤΑΤΑΣ"

ΔΙΟΡΓΑΝΩΤΗΣ Ι.Ε.Κ ΑΚΜΗ/McCAIN - ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ 2013

"WUSTHOF" ΜΑΧΑΙΡΙΑ ΚΑΙ ΤΡΟΠΟΙ ΚΟΠΗΣ

ΔΙΟΡΓΑΝΩΤΗΣ ΜΑΧΑΙΡΙΑ.GR/Ι.Ε.Κ ΑΚΜΗ - ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ 2012

"ΜΠΑΧΑΡΙΚΑ-ΕΝΑΣ ΘΗΣΑΥΡΟΣ ΣΤΗΝ ΚΟΥΖΙΝΑ" ΑΠΟ ΤΟΝ ΓΡΗΓΟΡΙΑΔΗ ΑΛΚΗ

ΔΙΟΡΓΑΝΩΤΗΣ Ι.Ε.Κ ΑΚΜΗ - ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ 2011

"ΠΑΡΑΣΚΕΥΕΣ ΜΕΣΟΓΕΙΑΚΩΝ ΠΙΑΤΩΝ"

ΕΣΩΤΕΡΙΚΟ ΣΕΜΙΝΑΡΙΟ "ΜΑΚΕΔΟΝΙΑ PALACE-GRECOTEL" - ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ 2011

"McCAIN-FINGER FOOD" ΔΙΟΡΓΑΝΩΤΗΣ Ι.Ε.Κ ΑΚΜΗ/McCAIN - ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ 2009

"ΠΑΓΚΟΣΜΙΑ ΣΥΝΑΝΤΗΣΗ ΑΓΡΟΤΟΥΡΙΣΜΟΥ" ΠΑΡΙΣΙ 2001

"ΙΣΤΟΡΙΑ ΤΟΥ ΔΙΕΘΝΟΥΣ ΚΙΝΗΜΑΤΟΣ 'SLOW FOOD', ΠΡΟΪΟΝΤΑ Π.Ο.Π & ΓΕΥΣΤΙΚΗ ΠΡΟΣΕΓΓΙΣΗ ΑΥΤΩΝ ΚΑΙ ΓΝΩΡΙΜΙΑ ΜΕ ΤΗΝ ΤΡΟΥΦΑ" ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ 2000