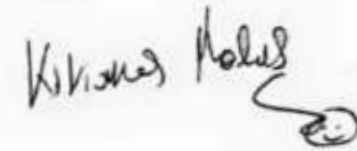


KIRIAKOS MELAS



Executive Chef  
σύμβουλος γαστρονομίας

Ο Κυριάκος Μελάς, υπηρετεί πιστά το όραμά του για τη δημιουργία κοινωνικής γαστρονομικής συνείδησης και τη διάδοση της εμπνευσμένης και 'καλής' διατροφής που προάγει την ψυχική και σωματική υγεία



Kyriakos Melas

Είναι ο άνθρωπος που δημιούργησε και ανέπτυξε τη γαστρονομική παιδεία στην Ελλάδα, για τη μεταβρεφική και πρωτοβάθμια ηλικιακή βαθμίδα των παιδιών, με την εκπαιδευτική μέθοδο μαγειρικής διατροφικής αγωγής

Το 2006 ίδρυσε την 1<sup>η</sup> επίσημη σχολή μαγειρικής για παιδιά στην Ευρώπη Kids Cooking Club όπου πρόσφατα εντάχθηκε στις μεθόδους διδασκαλίας για όλα τα σχολεία της χώρας, καθώς βραβεύτηκε από το Υπουργείο Ανάπτυξης και εγκρίθηκε ως καινοτόμος επιχειρηματική ιδέα μέσω εγκεκριμένου προγράμματος από την Ευρωπαϊκή Κοινότητα



**kids cooking club**®

σχολή μαγειρικής για παιδιά



ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ  
Υπουργείο Παιδείας και Θρησκευμάτων



## *Today*

Owner & Founder of Kids Cooking Club

Food Expert Chef at Philadelphia Cream Cheese Greece

Food Ambassador at Millhouse cereals & Helios flour Company.

Consultant Chef at Restaurants, hotels & food industries.

Tv Chef

Culinary Coordinator Chef and researching at 'Melasmeals' with Harokopio University.

Food-Gastronomy Lecturer at Kyoto University KCGI, Japan.

Speaker at food conferences concerning child nutrition.

Gastronomy Chef in Cordelia de Castellane's New book – artistic director maison Dior France

Executive private chef at fine dining cuisine

## Highlights of Professional Experience

**2008-2022** Private Fine Dining Chef at exclusive events & yachting (worldwide)

**2004 - 2009** Executive Chef & Coordinator at Olympic Stadium of Greece. Leader Chef and gastronomic consultant at big events in Greece, Eurovision Song Contest – Greece (2006), YEFA Champions League Athens (2007) & Final Four Athens(2007). Coordinated George's Michael singer Chefs(Athens 2007), and private chef for Shakira singer (Athens 2006).

**2003-2005** Head & Pastry Chef, Athens Hilton Hotel, Milos Restaurant

**2003** Chef de Cuisine at Salling Club of Pireus.  
(Varoulko Menu- Michelin Star level)

**2011** Speaker & a Certified Partner of Paideiatrofth (2nd Conference Paideiatrofth by Epode).

**2018** Main Speaker at Conference "Les aliments de demain " (IFA- Institut français de Grèce)

**2021,2015** Daily Cooking Tv Show at " Poios einai Proiniatika" , "Mia " at Open Tv & Star Channel

**2013** Wedding Design & plan for Royal palace catering (Catar 2013)

**2014-2017** Food Expert Nestle Greece

**2017** Food Consultant at Jiotis Company.



## ***Education & Qualifications***

Culinary Studies Chef at Le Monde Institute (Athens 2001-2003)

French Cuisine & Wines, Champagne, Balanced Nutrition, Advanced Techniques of Cocktails, Special Herbs & Spices(Athens 2001-2011)

Pro Meat, State school of meat (Athens 2003)

Eurochef Scholarship at Le Monde (Ferrandi 2004)

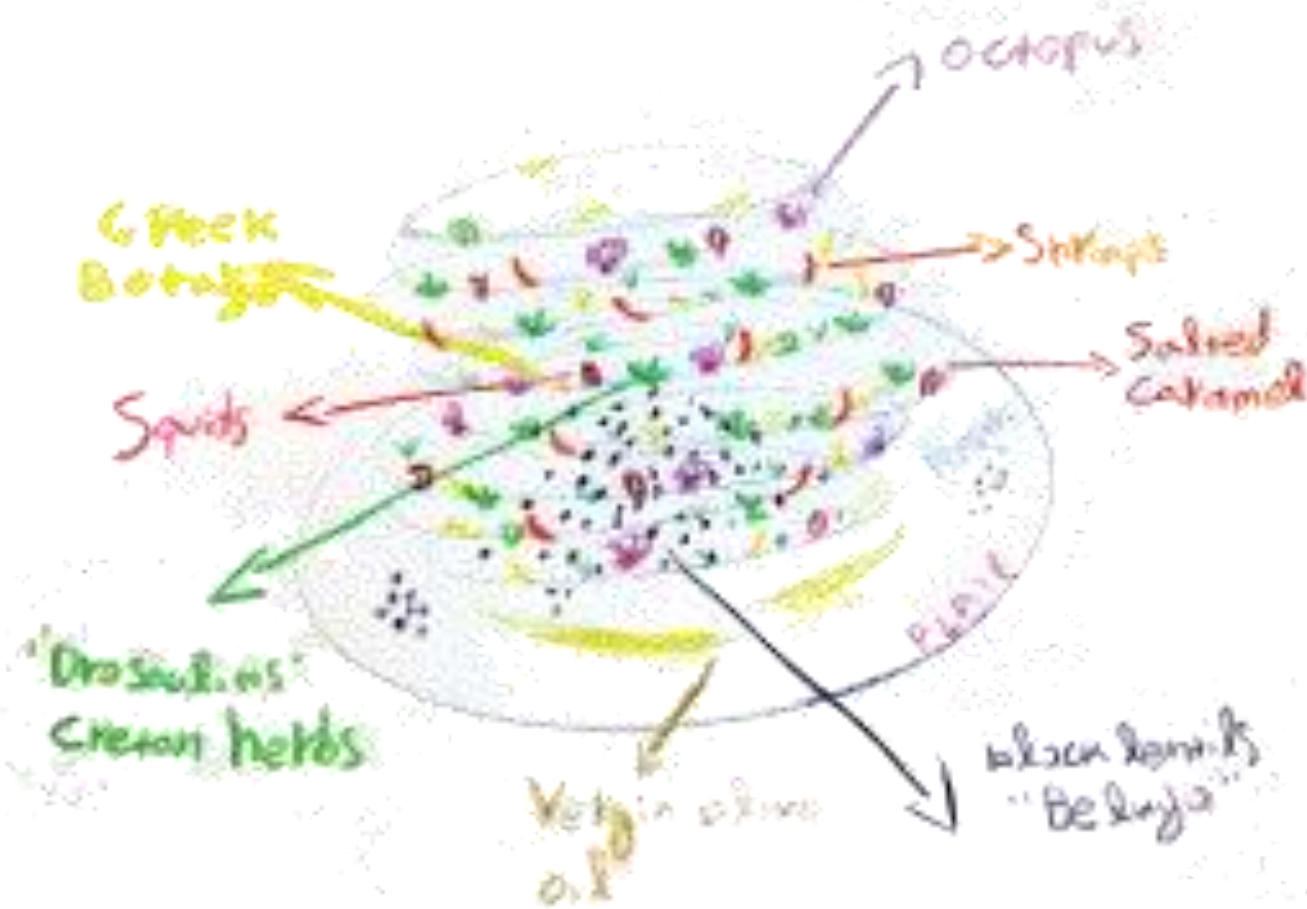
Educational Foundation at Kallitexnoupoli on Child's Psychology Creative Behavior about cooking(Athens 2004)

Organization of Tourism Education & Training (Athens 2006)

"Five senses of Gastronomy" with Kees Van Erp (London2008)

# SALAD

EARTH · WATER · FIRE







## **Awards**

Selected Chef to represent Greece at the Biennale International Exhibition, Mediterranean 17, in Milan, on "NOFOOD'S LAND" with "Genesis" Menu (2015)

Prize Chrysos Skoufos at Hilton Milos Restaurant. (2004)

## **Skills**

Constant mentoring and training, Menu setting and updating, Budget management, Food strategy, Inventing and Launching new food code, Testing, Food designer, Modifying, Food Styling combined with Arts.

## **Philosophy**

#melasmeals

' Healthy delicious food makes people happy'



[kidscookingclub.gr](http://kidscookingclub.gr)

[melasmeals.com](http://melasmeals.com)

Voukourestiou 50 street, pc10673

Athens, Greece

7 Tanakamonzen-cho, Sakyo-ku,

Kyoto City, Japan

t 213 0030644