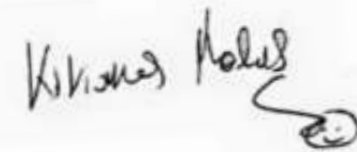


KIRIAKOS MELAS



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^η 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)

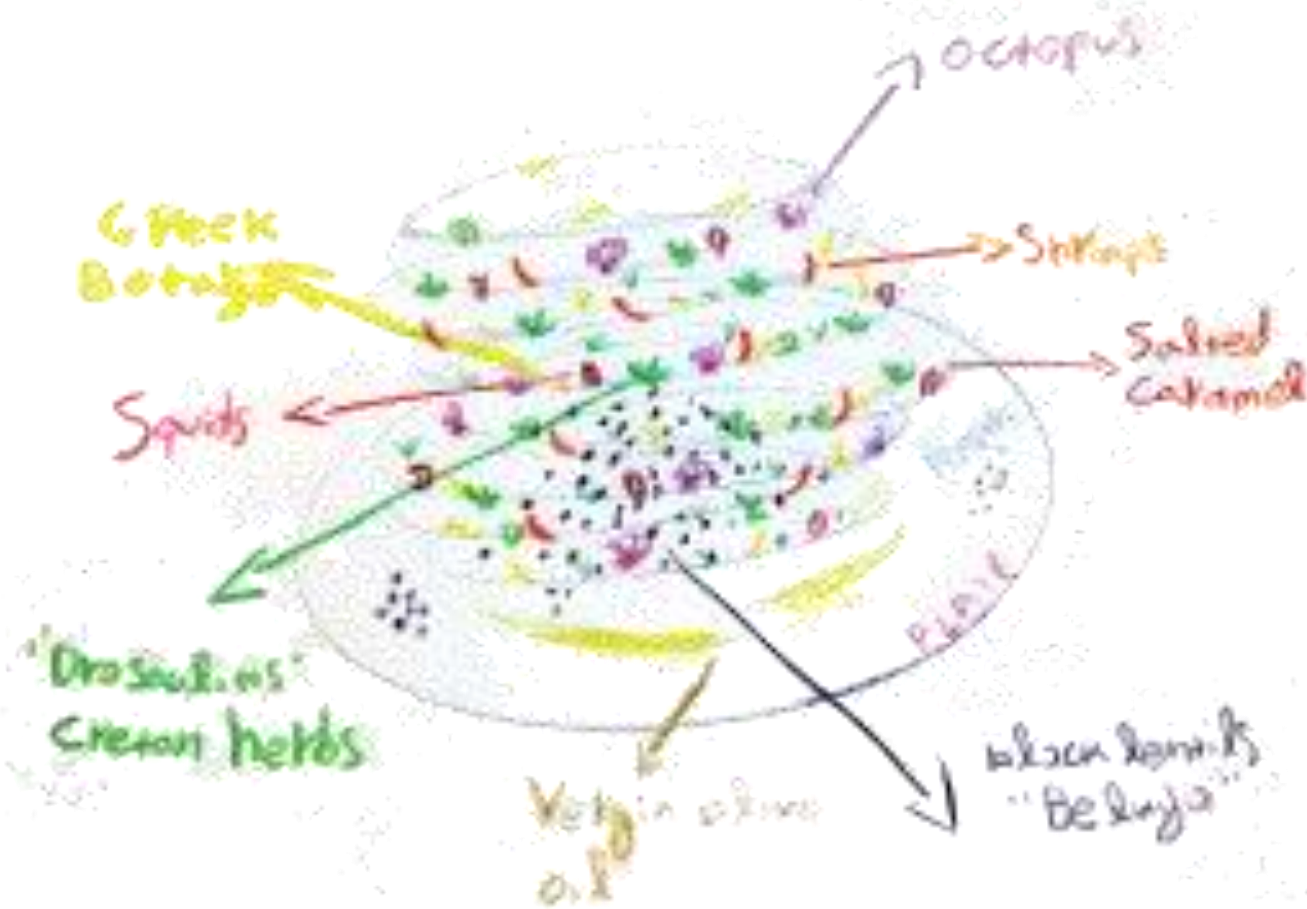
Educational Foundation at Kallitexnoupoli on Child's Psychology Creative Behavior about cooking(Athens 2004)

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
melasmeals.com

Voukourestiou 50 street, pc10673
Athens, Greece

7 Tanakamonzen-cho, Sakyo-ku,
Kyoto City, Japan

kiriakosmelas@gmail.com

t 213 0030644
mp 0030 6944 970 941