

Γιώργος Παππάς

Β' Μάγειρας

My Mykonos Boutique Hotel



Είμαι ο Γιώργος Παππάς και είμαι απόφοιτος του πιλοτικού προγράμματος Διττής Επαγγελματικής Εκπαίδευσης Mentoring Dual International (MENDI).

Μπήκα στο πρόγραμμα σε ηλικία 20 ετών και ακολούθησα την ειδικότητα της Μαγειρικής. Ο λόγος που επέλεξα την συγκεκριμένη ειδικότητα είναι, επειδή μου αρέσει να δημιουργώ και να συνθέτω υλικά για ένα αποτέλεσμα που θα με γεμίζει ικανοποίηση και χαρά.

Κατά την πρακτική εκπαίδευση του πρώτου έτους εκπαιδεύτηκα στην Κρήτη στο ξενοδοχείο Creta Maris, την δεύτερη στο ξενοδοχείο Alexandros Hotel της Airtel και την τελευταία μου ενδοεπιχειρησιακή εκπαίδευση την περάτωσα στο Metropolitan του ομίλου Chandris. Ο λόγος που επέλεξα να κάνω κάθε ετήσια εκπαίδευση σε διαφορετικό ξενοδοχείο είναι διότι μου άρεσε και μου αρέσει να μαθαίνω νέα πράγματα, να ανακαλύπτω τις διαφορετικές νοοτροπίες που υπάρχουν σε κάθε ξενοδοχειακό όμιλο, ώστε να μπορώ να κρατάω τις θετικές πτυχές για προσωπική μου εξέλιξη.

Πλέον εργάζομαι στο ξενοδοχείο Polis Grand στο Κέντρο της Αθήνας ως Α Μάγειρας. Εντυπωσιακό βρίσκω το γεγονός ότι μου αναθέτουν νέους που μπαίνουν τώρα στο χώρο για να τους κατευθύνω καθώς αναγνωρίζουν τον ορθό τρόπο που εκπαιδεύτηκα.

Αν θα συνέστηνα το πρόγραμμα σε κάποιον που ενδιαφέρεται πραγματικά να δουλέψει και να κάνει μια σωστή καριέρα στη Μαγειρική; Με κλειστά μάτια!