

# BERUFSLAUFBAHN

Péter Suga Meisterkoch  
9174 Dunaszeg, Margaréta u.24. 06-96 602-871  
Tel: 36/30/489 1737  
E – Mail: [suga@sugapeter.hu](mailto:suga@sugapeter.hu)  
[sugape@msn.com](mailto:sugape@msn.com)

Tolcsva, 14.07.1968.

## Ausbildung:

1982 – 85 Berufsschule von Miskolc – Ausbildung als Koch  
1985 – 87 Gymnasium der Arbeiter in Budapest – Abitur  
2000 – 01 Fortbildungszentrum für Handel und Fremdenverkehr –  
Geschäftsführer für Gastgewerbe

## Arbeitsplätze als Koch:

1985 Hotel Bodrog – Sárospatak  
1985 – 90 Gaststätte Gundel - Budapest  
1990 – 91 Restaurant Paradiso - Budapest  
1991 – 92 Saisonarbeiten am Plattensee – Tihany  
1992 Bierstube Gösser – Nyíregyháza  
1993 Grand Hotel Corvinus Kempinski – Budapest  
Gourmet-Küche - 6 Monate

## Als Küchenchef:

1993 – 97 Pátio Restaurant und Café - Győr  
1997 – 2004 Határ Restaurant – Hegyeshalom  
2004 - La Maréda Restaurant– Győr

## Wettkämpfe:

1996 Kocholympiade, Berlin – als Besucher  
1997 Bezirkswettbewerb - Goldmedaille  
1998 Landeswettbewerb – 1 Goldmedaille, 2 Silbermedaillen  
1998 EXPOGAST Luxemburg - 2 Bronzemedaillen  
1999 IGEHO Basel - 1 Silbermedaille ( in Mannschaft – Bronzemedaille)  
2000 IKA Erfurt – 1 Silbermedaille im Einzel, (in Mannschaft – Bronzemedaille)  
2001 Wiener Neustadt – im Einzel 1 Silbermedaille  
+ Sonderpreis „ der Beste des Tages“  
2002 EXPOGAST Luxemburg – im Einzel 1 Goldmedaille  
Sonderpreis – absolut 3. Platz  
2004 IKA Erfurt – in Mannschaft Bronzemedaille  
2005 IGEHO Basel – in Mannschaft Silbermedaille  
2006 EXPOGAST Luxemburg – in Mannschaft Silbermedaille  
2007 Tradition und Evolution Qualifikationsrunde  
2008 Tradition und Evolution Finale

## Berufstätigkeit:

- Mitglied des Ungarischen Nationalverbands für Gastronomie (MNGSZ)
- Gründer des Klubs der Köcher der Region von Győr und Mosonmagyaróvár
- Mitglied des Landesverbandes der Verpflegungsleiter (ÉLOSZ)
- 1998 Erwerb des Titels eines Meisterkochs
- 1999 Gründung des Klubs der Köcher von Győr
- 2000 - 01 Vorbereitung von Juniormannschaften auf den Wettkampf von INNSBRUCK
- Ausländisches Festessen - TRIESZT
- Mitarbeit bei Präsentationen der Produkte der Lebensmittelindustrie
  - Prospekte, Kalender, Produktfotos :
    - Óvártej, Ringa, Pannon-Baromfi, Kaiser-Food
- Fachberatung über die gesunde und moderne Ernährung und Kochkurs – Györsövényház
- Prüfung der Teilnehmer von Meisterkursen im Auftrag der Kammer
- Mitarbeit bei der Auswertung und Kochprobe des Rezeptwettbewerbs der Zeitung Kisalföld
- Gutachten von Produktmustern verschiedener Firmen der Lebensmittelindustrie
- Beratung für Planung und Betrieb von Küchen
- Jury von Fachveranstaltungen – Debrecen, Pécs, Sopron, Győr, Tolcsva
- Bewirtung von Weinabendessen – Tiffán, Bock, Szepsy, Gere, Gál, Szőke, Apátság p. , Polgár ...

Catering : Von den Empfängen für Staatschefs und im Parlament in den bei Gundel verbrachten Jahren an bis zu Bällen, Eröffnungsfesten, Einweihungsfesten, Präsentationen für 50 bis 900 Personen

Das Restaurant La Mareda war 2006-07-08 in der Top-100-Liste der Zeitung Népszabadszág klassifiziert. Darüber hinaus hat es auch im Restaurant-Reisebuch hohen Platz erreicht.

Familienstand: verheiratet – Vater von 6 Kindern

Einer der Beförderer und Unterzeichner der kulinarischen Charta

2008 wurde mein erstes Buch „Harmonie des Gerichts und des Weins“ veröffentlicht, das auf der Webseite [www.sugapeter.hu](http://www.sugapeter.hu) zu besichtigen ist.

Nebenberuflich bin ich Einzelunternehmer.

Medien:

Wo ich bis jetzt zu sehen war: Duna Tv, RTL Club, Tv2, Revita Tv - Győr, Paprika Tv

Wo ich bis jetzt zu hören war: Kossuth, MR regional, BMC, Kékduna,

Wo ich bis jetzt zu lesen war: Kisalföld, Gastwirtschaft und andere Fachmagazins, sowie auf Online-Seiten