



Τελειώνοντας το Ανώτερο Ξενοδοχειακό Ινστιτούτο Κύπρου (ΑΞΙΚ) αποφάσισα να συνεχίσω τις σπουδές μου με υποτροφία στην Αγγλία στο course Culinary Arts Management. Αφού ολοκλήρωσα τις σπουδές μου στο πανεπιστήμιο της Αγγλίας παρέμεινα ακόμα ένα χρόνο στο Λονδίνο δουλεύοντας στο Mansion House του Λονδίνου δημιουργώντας μαζί με την ομάδα της κουζίνας επίσημα δείπνα για VIP καλεσμένους όπως τη βασίλισσα της

Αγγλίας. Επιστρέφοντας πίσω στην Κύπρο εντάχθηκα στην ομάδα ζαχαροπλαστικής του Four Season Hotel στη Λεμεσό. Εργάστηκα για 9 χρόνια στο ξενοδοχείο Four Season στη θέση του Chef de partie δίπλα από καταξιωμένους Chef που τους χαρακτήριζε ο επαγγελματισμός και η δημιουργικότητα. Κατά τη διάρκεια μου στο Four Season hotel μου δόθηκε η ευκαιρία να συνεργαστώ με τον Ανδρέα Μαυρομάτη ιδιοκτήτη των εστιατορίων Μαυρομάτης στο Παρίσι και να εργαστώ στα εστιατόρια του στη Γαλλία. Κατά τη διάρκεια των σπουδών μου και της επαγγελματικής μου καριέρας έλαβα μέρος σε πολλούς διαγωνισμούς ζαχαροπλαστικής στην Κύπρο παίρνοντας αρκετά μετάλλια και το τίτλο του Pastry Chef of the Year την χρονιά 2010. Μετέπειτα έγινα μέλος της Ολυμπιακής Ομάδας Μαγειρικής της Κύπρου και συμμετείχα μαζί με τα υπόλοιπα μέλη της ομάδας που αντιπροσώπευαν την Κύπρο στον διαγωνισμό που έγινε στο Λουξεμβούργο παίρνοντας αρκετά μετάλλια και μια καλή θέση. Τέλος να αναφέρω ότι τα τελευταία 2 χρόνια εργάζομαι ως εκπαιδευτικός στα σχολεία της Κύπρου εξασκώντας αυτό που πάντα αγαπούσα να μεταδίδω τις γνώσεις που έχω και τις τεχνικές στη ζαχαροπλαστική σε αυτούς που ενδιαφέρονται πραγματικά να μάθουν.