



a döntésem, de én nem tágitottam. Először próbaidőre lettem szakácsinas a Gellértben, Rákóczi János konyhafőnök mellett, majd felvettek. 39-ben, négy év után szabadultam, mint szakács-vendéglős. Három évet kellett eltölteni a konyhán, fél évet a cukrászatban, és fél évet a borászatban.

Akkoriban a Gundel család bérelte, üzemeltette a Gellértet. Gundel Ferenc és Gundel Katinka a Gellért szállóban volt, míg Gundel Károly a Gundel étteremben. Ám miután rendre a Vásárcsarnokban vásárolt, reggelente besétált a Gellértbe. Egy ilyen reggelen azt mondja nekem: „Te Gyuri nem akarsz külföldön dolgozni? Menj fel a 112-es szobába.” Itt a zágrábi nagykövet fogadott, hogy volna e kedvem kimenni hozzá főzni. Azt válaszoltam, természetesen, ha Rákóczi séf úr elenged. „A séf úr ajánlotta önt! - volt a válasz. Menjen a külügybe, intézze el a papírokat.” Egy hét se telt el, és én vezettem a zágrábi Magyar Nagykövetség konyháját. Két könyvet vittem magammal segítségül, az egyik a XX. század szakácsművészete volt Csáky Sándortól. Mint kiderült, a nagykövet sok fogadással elmaradt, ezért volt kénytelen szakácsot fogadni. Heten voltunk fiatal segítők a Gellértben, hogy miért engem választott Rákóczi, nem tudom. Tán mert látta, hogy minden érdekelt; ha érkezett egy negyed marha, mentem megnézni, hogyan kell kibontani, ha rétest nyújtottak, mentem segíteni, hogy azt is megtanuljam. De amúgy is mindent meg kellett tanulni a Gellértben, mert Rákóczi úgy osztotta be, hogy az összes placcon végig kellett menni mindenkinek. Mujzer József és Kopp Mihály voltak a mészárosok, Rigó néni a szárnyasok és a halak mestere, Parák János a hidegkonyháról tudott mindent, Lippát Teréz és Sasné a salátákat keverte művészién, míg Lui bácsi, azaz Vojacsek Lajos, a francia konyha igazi mestere, a Hullám terasz konyháját vezette, ahol a grillezés volt a főszerep. Jobbágy Péter és Bauer Mátyás sütőmesterek az egybesült pecsenyét készítették tökéletesen, a töltött szegyeket, karácsonykor húsz egész pulykát, szilveszterkor harminc egyben sült malacot és még sorolhatnám. És még ott voltak olyan nagyszerű szakácsok, mint Hoffbauer Károly vagy Jobbágy Péter. Volt hát kitől tanulni!

A háborút a nagykövet elkerített, őrzött rezidenciáján vészeltem át. Háború után a nagykövet Svájcba ment, én meg hazajöttem. Miután a külügy engedélyével kerültem Zágrábra, így náluk jelentkeztem, s nyomban a Szövetséges Ellenőrző Bizottságba, a segélyekkel foglalkozó UNRA főnökéhez kerültem két évre konyhafőnökként.

Mi volt az az UNRA?

Az UNRA egy amerikai segélyező szervezet volt ruhát, élelmiszereket biztosított, valahogy úgy, mint ma a Vöröskereszt vagy a Máltai Szeretetszolgálat.

Az UNRA megszűnt, én meg Risel ezredeshez kerültem, mint konyhafőnök. Mi láttuk el a diplomáciai testületeket mindennel, amire csak szükségük volt. Amikor ennek is vége lett, visszamentem a Gellértbe. Ekkor a tröszt igazgatója már Venesz József volt. Egyik nap

hivatott. „Holnap reggel 7.10-kor Hajdúszoboszlóra utazol, Plesner Gusztávhoz, az üdülővállalatok igazgatójához, mert rendet kell lent tenni a konyhán.” SZOT konyha, étterem, cukrászda és strandvendéglő üzemelt lent, nem volt kis feladat. Jó félét, őszig maradtam, aztán mint mindig, vissza a Gellértbe.

Valamikor 1953-ban, amikor éppen szabadnapos voltam, értem küldettek, hogy be kell mennem, mert az igazgató, Borgida Endre hívat. Amikor beléptem, Venesz is ott volt. „Holnap a Rákóczi János átmege a Duna Hotelbe konyhafőnököknek, maga pedig úgy mege be reggel a konyhába, mint a Gellért konyhafőnöke. Egy kérésünk van, most ne a konyhán át menjen haza, elég, ha Rákóczi csak délután tudja meg a döntésünket”. Míg élek, nem felejttem el azt a reggelt. Bementem, a konyhában ott állt az egész csapat felsorakozva, akár egy sorfal, előttük meg a vagy hatvanéves, általam nagyon tisztelt Lui bácsi. „Jó reggelt séf úr! Várjuk az utasításait, és szívből követjük minden kívánságát és akaratát! - azzal a többiekhez fordult - ha valaki mostantól azt mondja a séf úrnak, hogy Gyuri, azt kibelezem!” Még ma is könnyezem, ha rágondolok.

Mi következett a Gellért után?

Ez a történet is Venesz Józsefhez köthető, úgy 1955 körül. Egyik nap hivatott, és közölte, „Holnaptól te leszel a Béke séfje a Posztobányi helyett, aki meg idejön helyetted”. Így lettem a Békében nappali séf, Glázer József (Posztobányi korábbi helyettese) meg a délutáni séf. És ez a későbbiekben is így ment. Ha a tröszt feje, Venesz, valahol problémát érzett, engem küldött „tüzet oltani”. Valahogy engem felkarolt, tán mert volt diplomáciai gyakorlatom, látta bennem az igyekezetet és az akaratot, esetleg a vezetői típust, nem is tudom. Így kerültem később a Margitszigeti Nagyszállóba is, ahol aztán rengeteg fogadást csináltunk a Parlamentbe. Főztünk Rákosinak, Nagy Imrének, Dobinak, Kádárnak, ahogyan éppen a politika változott...

Egyszer csak Venesz hivatott a Belkereskedelmi Minisztériumba, már nem a tröszt igazgatója volt, hanem itt dolgozott. Azt mondta: „Te leszel a hidegkonyha vezetője a brüsszeli Világkiállításon. Egy dolgot kell csak tenned, meg kell nősnöd, különben nem jössz vissza!” Egyszer már elváltam - ebből a házasságomból született két lányom és Gyuri fiam, aki szintén a szakmában dolgozik, de róla majd később. Nem tehettem mást, névházasságot kötöttem, amikor később hazajöttem Brüsszelből, azonnal elváltam. Aztán megintmegnősültem. A harmadik feleségemet kint ismertem meg, a Világkiállításon. Történt, hogy annyi munka volt, mondtam a Venesznek, szerezzen segítséget, mert nem győzzük. Érkezett is két hölgy a fővárosból, az egyik Mária volt, a pesti Royal Szálló hidegkonyhájáról. Ő lett a későbbi feleségem, akivel huszonhét évig éltünk együtt. De térjünk vissza a Világkiállításhoz. Elképesztő csapattal mentünk ki! Az igazgató Venesz József, a konyhafőnök Rákóczi János, a konyhafőnök helyettes Túrós Emil

és Kubicsek Lajos voltak. Összesen tizennégy olyan szakember, aki valaha a Gundel családnál, illetve az utódaiknál dolgozott, innen indult a karrierjük.

Merre dolgozott Brüsszel után?

Amikor hazajöttem, 1959 nyarán a keszthelyi Halászcsermelyt vezettem. Az volt ám a vendéglátás! Napi kétháromszáz kiló friss balatoni halat dolgoztunk föl, amit egy hatalmas fedett jégveremben tároltunk. Kilenc asszony volt, aki csak a halat tisztította! Éjjel meg a feleséggel húztuk a tésztát, és sütöttük a friss rétest. 1961-ben a Gundel konyhafőnöke lettem, aminek akkor Szimeszter Mihály volt itt az igazgatója. Innen 1962-ben tizenhárom hónapra Rotterdamba szegődtem, az Engels étteremlánchoz. Akkoriban ez volt a non plus ultra, a szakma csúcsa, mindenki itt akart dolgozni. Engels egy magyaros éttermet kívánt nyitni, ennek lettem a konyhafőnöke. Vittem magammal a Kovács Pistát, ő volt a sütőmester, és a Haraszi Bélát, ő volt a cukrász. Egyik nap Engels behívott, hogy szeretné, ha valami újat kitalálnék, olyat, ami a magyaros konyhára utal, de mégsem sztenderd. Kiléptem az irodájából, és ott függött a falon egymásnak keresztben két kard. Visszamentem, és azt mondtam, este nyolckor bemutatom az új magyaros ételt. Ekkor született meg fejemben a lángoló kard ötlete. A vendégek előtt Budapest ragut készítettem egy kis gázlángos rezsón. Ám az étteremben nem lehetett hagymát pirítani, így kis tálkákban előkészítve vittem ki magamnak mindent: vajon párolt gombát, hagymát, libamájat, lecsót és pörköltalapot. Ezekből aztán pillanatok alatt elkészült a ragu. Közben a konyhán a rotisseurs (ejtsd rotiször aki a sütést végző szakács - a szerk.) félangolosra sütötte vajban a borjú-, sertésszűzés bélszín szeleteket. Ezeket feltűzte egy jó nagy kardra. Én ezt egy alkohollal 70 fokosra erősített flambírozó konyakkal az étterem és a konyha ajtajában fölülről leöntöttem, az alkohol végigcsurgott rajta, egyenest a kard alján található kis gyűjtőbe. Ezután meggyújtottam a húsokat, s miközben a vendég asztalához vittem, a zongorista a Radetzky Marsot játszotta. A húsokat, melyek a lángoktól kellemes pörzsölt ízt kaptak, a nyársról a raguba átraktam, így kissé visszapuhultak, és még mindig lángolva a tányérokba szedtem. Ekkor érkezett a konyháról a köret, a frissen sült hasábkrumpli. Annyira népszerű és látványos volt ez a fogás, hogy mind a mai napig így készül a kinti étteremben! Ebből a vendég előtti ételkészítésből lett aztán egy komplett tanfolyam, műveletek a vendég asztalánál címmel, amiben a banán és más gyümölcsök flambírozása, az egyben sült vagy párolt halak filézése, különféle saláták keverése mind benne van. A későbbiekben még egyszer tizenhárom hónapot dolgoztam itt konyhafőnökként. Tudja miért pont ennyit? - mert tizenhárom hónap után bármit vámmmentesen haza lehetett hozni. Innen hazatérve, 1963-ban én nyitottam meg az Alabárdos éttermet, aminek az előbb említett lángoló kard lett az egyik specialitása. A Hungária Szálloda és Éttermi Vállalat - ide tartozott az Alabárdos -, vezetője Rózsa Miklós volt, aki mániákusan úgy gondolta, hogy

mindent december 31-én kell megnyitni. Azóta nyílt Alabárdos Szegeden meg Miskolcon is, úgy tudom, utóbbi helyen még ma is úgy készítik a kardot, mint mi annak idején. Az Alabárdos étteremben meghonosítottam, egy Magyarországon korábban ismeretlen tevékenységet, a vendég asztalánál végzett műveleteket. Ide tartozik a hideg és meleg előételek, raguk, mártások készítése, különféle szárnyasok, húsok szeletelése, kardonsültek és desszertek lángoló tálalása a vendég szeme láttára.

1968 egy újabb külföldi állomás, Eindhoven. Papp István és holland felesége hasonló éttermet akart nyitni, mint a rotterdami Engels, és engem kértek fel konyhafőnöknek. Mondanom sem kell, tizenhárom hónapot maradtam.

1970-ben a Tihanyi Motel-és étterem igazgatója lettem, majd 3 év elteltével az újra megnyitó Hungária kávéház igazgatójának kértek föl, séf a nagyszerű Horváth Mihály volt. Következő állomásként - természetesen tizenhárom hónapig - a bécsi Mátyás-pince igazgatója; hazatérve pedig a Hungar Hotels szaktanácsadója lettem. Én szerveztem meg a Hungar Hotels szervízklubját, a vállalat összes egységére kiterjedő törzsvendég fogadást. Utóbbi úgy nézett ki, hogy valamelyik nagy szállóban hatalmas büfét szerveztünk a törzsvendégeknek, ahová minden egység hozott magával három különböző fogást. A Szakács Szövetségben huszonnégy évig voltam a Mesterbizottság vezetője. Gondoljon bele! - összesen 246 mester került ki a kezeim alól, olyanok, mint például Benke Laci, Facsar Sanyi, Nemeskövi Dénes, Mátyás Rudolf, Lusztig Tamás, Franke László, Boros László, Gálos István, Pethő István, Gullner Gyuszi, Pár Gyula, Oriskó Ferenc, Kalla Kálmán, Frank Sándor, Weinbrenner Gábor, Kopkó Sándor, Kandik Ferenc, Görög Rudolf, és még hosszasán sorolhatnám. Ezalatt én rendeztem az összes mestervacsorát, a mesterszakácsok avatóját. Közben országos tanfolyammá terebélyesedett az általam indított műveletek a vendég asztalánál, még szerencse, hogy ebben már a fiam is nagy segítségemre volt. Az ezen való részvétel egy időben előfeltétele lett a mestervizsgára felkészítő mesterkurzusnak. 1981-ben mentem nyugdíjba, de folytattam a munkám a Mesterbizottságban is, sőt, ekkor kezdtem oktatni a fiatalokat a Huba utcai szakképző iskolában, amit csak 2003-ban hagytam abba.

Ezt a rengeteg szakmai munkát miként díjazták? Milyen elismerésekben részesült?

Azzal, hogy a brüsszeli Világkiállításon bemutattuk a magyar konyhát, nyitottunk a nyugat felé, láthatták, hogy a vasfüggönyön innen is van élet. Tulajdonképpen ezzel alapoztuk meg a hazai turizmust. Ennek elismerésképpen 1958-ban megkaptam a Munka Érdemrendet. 1972-ben mesterszakács lettem. 1981-ben, amikor a Hungar Hotelstől nyugdíjba mentem, Aranydiplomát kaptam.

1990-ben Venesz-díjban részesültem, 2005-ben a Magyar Nemzeti Gasztronómiai Szövetség Életműdíjjal tüntetett ki, akárcsak a Vendéglősök Ipartestülete.

És az Oscar-díj?

Azt 1972-ben a frankfurti Szakács Olimpián nyertem a csapattal, Csányi Józseffel, Eigen Egonnal, Siska Józseffel és Lontai Egonnal együtt. Egyéniben pedig három aranyérmes is begyűjtöttem. Később, a Kalsruhei szakácsversenyen is aranyérmes szereztem, sőt, megkaptam a legjobbnak járó nagy aranyérmes is, amit külön itthon, a Gellértben adtak át. Sőt, ott volt a bécsi verseny, ami egy érdekes sztori. Arról volt szó, hogy az osztrák Szakács Szövetség megalakulásának 70. éves jubileumára egy nagy buli lesz, ki kell mennünk párunknak, s néhány szép hidegtálat bemutatni. Én kicsi vadgalambokat készítettem, libamájjal töltve, szarvasgombából faragott magyaros süjtással. Amikor kiértünk, azt láttuk, csupa díszes van mindenütt, mert hogy ez egy verseny. Mondom a Venesznak, hogy mi nem erre készültünk, most mi a fenelegyen?

„Csináljatok akkor versenytálat, bármit tudtok nem?” hangzott a válasz. Kitéttük amivel készültünk, aztán este, amikor indultunk a fogadásra, s jöttünk ki a szobából, a Venesz ránk ripakodott. „Tehetségtelenek vagytok, nem is értem, mit keresünk itt...” és ez csak a finomkodóbb része a szidalmaknak. Nagyon kétségbe voltunk esve, hogy mit ronthattunk el ennyire. Az eredményhirdetésnél kiderült, a magyar csapat nyerte az aranyérmes, Venesz csak viccelt...

Jó tréfa, mondhatom. Tényleg, ha már itt tartunk, van más, izgalmas mókás konyhai története is?

Talán a polccal szaggatott galuska. Negyvenhat éves pályafutásom legizgalmasabb eseménye egy tízemeletes görög hajón történt. A hajóúton egyébként a Magyar Szállodások Szövetsége megbízásából vettem részt. A Nemzetközi Szállodások Szövetségének ugyanis volt egy ritka jó szokása: rendes évi közgyűlését egy Európai hajóúton rendezte. Tíz napon át élvezhettem a tengert Genova és Amsterdam között. Gibraltárban kaptam a megbízást: készítsek galavacsorát a 170 résztvevőnek. Én a következő menüsört állítottam össze: puszta koktél, derített gulyásleves, sole filé bakonyi gombával galuskával, borjújáva Budapest módra, cikóriasaláta magyaros öntettel, kecskeméti barackpuding pálinkás barackízzel A nyersanyagokat természetesen már két hónappal az út előtt meg kellett rendelnem. A speciális magyar italokat, fűszereket pedig személyi poggyászként magam vittem a hajóra. Sajnos a galuskaszaggatóról megfeledkeztem. Márpedig 170 személy részére kézzel kiszaggatni a galuskát, képtelenség. Szerencsére a másodkapitány tudott angolul, megkértem hát: járjuk végig a hajót, hátha találok valami alkalmatosságot a galuskához. Már a tizedik raktárteremben jártunk, amikor megláttam egy polcsort. Kértem egy csavarhúzó és lecsavaroztam az egyik polcot. Soha nem felejttem a görögök értetlen képét! A polc ugyanis perforált lemezből készült, olyan lyukakkal, mint a galuskaszaggató. Ezzel szaggattam a vízbe a galuskát. Ez lett a nap szenzációja. A polc pedig mai napig emlék, ott van valahol a maga háta mögött, a szekrényben.

Egy kötelező kérdés: mi a kedvenc étele?

Világéletemben főzelékes és leveses voltam. Aztán amikor elkezdtem nyugatra járni, megkóstoltam minden olyat, amit itt csak hírből lehetett hallani, nem úgy, mint manapság. Oda voltam a füstölt lazacért, a füstölt angolnáért, kaviárért, szálkamentes fehér húsú halakért. Ám ami mind a mai napig elkísért, az a sajtok szeretete. Sokszor van, hogy este is csak egy kis sajtot eszem joghurttal vagy gyümölcscsel. Egyszerűen imádom!

Lehet, hogy kellemetlen kérdés, de nem annak szánom. Okozott Ön és a fia közt feszültséget, hogy belőle vendéglős lett, és nem követte teljesen a papa nyomdokait? Gondolom neki sem lehetett egyszerű az Ön árnyékából kilépni.

Bár felszolgálónak tanult, én így is igyekeztem átadni neki minden konyhai fortélyt. Nem véletlen tudta folytatni a műveletek a vendég asztalánál tanfolyamot sem. Rendesen beletanult ebbe a mesterségbe is, de kérdezze meg csak őt, eddig úgy is csak én beszéltem.

Rendben Akkor most tőled kérdezem Gyuri, te hogy élted meg mindezt?

Lehet, hogy volt benne egy kis kamaszos tiltakozás, de egyáltalán nem akartam vendéglátós lenni, sokkal inkább elektronikai műszerész. A továbbtanulásnál azért a pincért jelöltem meg másodiknak. A nyári szünetben fölmentem az Alabárdosba apunak segíteni. Nyár végén jött a visszaigazolás, fölvettek pincérnek. Miután az elektronikai műszerész nagy szám volt akkor, gondoltam, annyian jelentkezték, hogy nem lehet bejutni. Beletörődtem, pincér leszek. Utólag tudtam meg, anyu előtte bent járt a tanárnőnél, és módosították a jelentkezésemet, a pincért jelölték meg elsőként...

Apu mellett aztán csak kezdtem megszeretni a vendéglátás világát. Igaz, eleinte haragudtam az „öregre”, mert kétszer annyit várt tőlem, mint bárki mástól. Ma már tudom, neki volt igaza. Amikor kevesebb volt az éttermi munka, bevitt a konyhára, s ott tanítgatott. Ha jött egy fél borjú, szólt, hogy szedjük szét együtt, miután ő is tevékenyen főzött, így vitt végig az összes előkészületen. Ha meg nem volt bent, szólt az egyik első számú szakácsának, a Facsar Sanyinak, hogy folyamatosan foglalkoztasson. Amikor nem sokkal később tanulóként a Gundel étterembe kerültem, ott ugyanez volt.

Télen kevesebb volt a munka az étteremben, bekért Gács Ferenc séf mellé a konyhába. Abban az időben rengeteg kormányrendezvényt csináltunk, amikben hol a konyhán, hol az étteremben vettem részt.

1982-ben az Átrium Hyatt-ban, majd 1985-től a Grand Hotel Royalban lettem főpincér. Később éttermi üzletvezető, majd az Ízek Utcája kisétterem konyhafőnöke voltam. Amikor a Royal bezárt, az Astoriában lettem üzletvezető helyettes, végül a Hotel Ibis Aero

következett, először éttermi üzletvezetőként, végül éttermi igazgatóként. Innen mentem nyugdíjba tavalyelőtt.

Közben, még 1993-ban átvettem aputól a műveletek a vendég asztalánál című tanfolyamot, s elkezdtem oktatni a Huba utcában, utóbbit a mai napig csinálom.

Névjegy:

Dózsa György Oscar-díjas mesterszakács és szakoktató 1921 május 12-én született Budapesten. 1935-ben a Gellért Hotelben lett szakácstanuló a legendás konyhafőnöknél, Rákóczi Jánosnál. 1939-ben végzett, majd hamarosan a zágrábi Magyar Nagykövetség konyháját vezette. Az I. Világháborút követően előbb a Szövetséges Ellenőrző Bizottságnál, majd az UNRA nevezetű segélyező szervezetnél volt konyhafőnök. 1953-ban a Gellért Hotel, 1955 körül a Béke, azután pedig a Margitszigeti Nagyszálló konyhafőnöke lett. 1958-ban a brüsszeli Világkiállítás magyar konyhájának a hidegkonyháját vezette, ahonnan hazatérve 1959 nyarán a keszthelyi Halászcserda vezetője, 1960-ban az Asoria Szálló éttermi igazgatója, majd 1961-ben a Gundel-étterem konyhafőnöke lett. 1962-ben Rotterdamba, az Engels étteremlánchoz szegődött, innen hazatérve 1963-ban konyhafőnökként nyitotta meg az Alabárdos éttermet, ahogy 1968-ban a holland Eindhoven magyaros éttermét is. 1970-ben a Tihanyi Motel-és étteremnek, majd 3 év elteltével az újra megnyitó Hungária kávéháznak, végül pedig a bécsi Mátyás-pincének lett az igazgatója.

Hazatérve a Hungar Hotels szaktanácsadójaként tevékenykedett, a Szakács Szövetségben huszonnégy évig volt a Mesterbizottság vezetője, a Mesterkurzusok szervezője és felkészítője. A műveletek a vendég asztalánál tanfolyam szülőatyja. 1981-ben ment nyugdíjba, ekkor kezdte oktatni a fiatalokat a Huba utcai szakiskolában, amit csak 2003-ban hagyott abba.

Versenyen elért eredményei:

1972 frankfurti Szakács Olimpia Oscar díj a csapattal és 3 egyéni aranyérem. Ugyancsak aranyérem a kalsruhei Szakácsversenyen - itt a legjobbnak járó nagy aranyérmet is megszerezte -, majd Luxemburgban is aranyérem, ahogyan Bécsben, az osztrák Szakács Szövetség megalakulásának 70. éves jubileumára rendezett nemzetközi versenyen is.

Főbb elismerései:

1959 Elnöki Tanács Munkaérdemérem I. fokozata.

1972 Mesterszakács. 1974 Kiváló Éttermi szakember kitüntetés. 1981 Hungar Hotels Aranydiploma. 1981 Minisztertanács Kiváló Munkáért érdemérem. 1985 Vendéglősök Szövetsége Aranydiploma. 1990 Venesz-díj. 2005 a Magyar Nemzeti Gasztronómiai Szövetség Életműdíjjal tüntetett ki, akárcsak a Vendéglősök Ipartestülete Elnöki Tanácsa. 2008 Az Első Magyar Fehérasztal Lovagrend nagy aranykeresztje.



Ifj. Dózsa György

1969 Felsőszolgálati szakvizsga. 1969-1973 Gundel étterem, felszolgáló. 1975-1980 Gellért -Gundel, rendezvény-felsőszolgáló. 1980 -1982 Fórum-Gundel, felszolgáló, brigádvezető főpincér. 1982-1985 Átrium Hyatt, felszolgáló, brigádvezető főpincér. 1985-1988 Grand Hotel Royal, felszolgáló, brigádvezető főpincér. 1988-1992 Grand Hotel Royal, éttermi üzletvezető helyettes és Ízek Utcája kisétterem konyhafőnöke. 1992-1995 Astoria Szálloda, éttermi üzletvezető helyettes. 1995-1997 szakoktató a Dobos C. József VIP. Szakközép és Szakiskolában. 1994-1998 szakács és éttermi mesterkurzus szervezőbizottsági tag, Mesterkurzus előadó. 1996-tól a mai napig szakoktató a Gróf Széchenyi István Szakiskolában. 1995-2002 Hotel Ibis Aero Budapest, éttermi üzletvezető helyettes. 2002-2009 Hotel Ibis Aero Budapest, éttermi Igazgató.

Főbb elismerései:

1998 Országos Szakmai Vizsgaelnöki Névsorba való felvétel. 2008 Magyar Nemzeti Gasztronómiai Szövetség Schnitta-díj. 2009 Magyar Nemzeti Gasztronómiai Szövetség Éttermi Mester cím, VACS kitüntetés. 2010 Magyar Nemzeti Gasztronómiai Szövetségi Zsúri érem.

Lejegyezte: Hargitai György

Ui:

Dózsa Gyuri bácsi receptjeit a szabadszavas keresőbe beírt Dózsa György szóval találják meg.