



Vlado Pešić

Kuvar specijalista

Datum rođenja: 25.01.1983.
Telefon: +381 64 27 77 196
Adresa: Dragana Rakića 20d, Beograd

Zvanje: Kuvar specijalista
Trenutna pozicija: Executive Chef,
Restoran Corso

Jezici: Engleski, nivo C1

Vozačka dozvola: B i C kategorija



Dimljeni losos
sa jagodom



Rizoto bundeva
sa gamborima



Juneci bife
čokolada chilli

RADNO ISKUSTVO

- 2013 – 2021 | Restoran **Corso**, Beograd, Srbija
Executive Chef
Kreiranje menija, nabavke, kontakt sa dobavljačima, organizovanje osoblja, regrutovanje, usavršavanje, show plate – prezentacija hrane, kontrola nabavke, HACCP, standardizacija
- 2011 – 2013 | Hotel **Zamak**, Budva, Crna Gora
Executive Chef
- 2005 – 2011 | Restoran **ABC Slow Food**, Beograd, Srbija
Zamenik šefa kuhinje (2005 – 2009)
Executive Chef (2009 – 2011)
- 2003 – 2005 | Restoran **Srpska brvnara**, Beograd, Srbija
Kuvar
- 2002 – 2003 | Restoran **Trojka**, Beograd, Srbija
Kuvar

OBRAZOVANJE

- 2005 – 2020 | Visoka hotelijerska škola Beograd
Smer: Gastronomija
- 2004 – 2005 | Trgovinsko – ugostiteljska škola *Toza Dragović*, Kragujevac
Specijalizacija V stepena - Kuvar specijalista
- 1998 – 2002 | Ekonomska škola *Vuk Karadžić*, Velika Plana
Smer: Kulinarski tehničar

OSTALO

- 2013 – 2019 | **METRO – HORECA** centar treninzi za profesionalce
Stručno usavršavanje - španska kuhinja, italijanska kuhinja, dezerti, jela od živine

Iceberg Centar za mikro, mala i srednja preduzeća

- 2018 – 2019 | **SIGEP** – Sajam poslastičarstva i pekarstva, Rimini, Italija
Prezentacija proizvoda i usavršavanje u poslastičarstvu



*Dimljeni bataak
sa batatom
i pomorandzon*



*Capalattii
gorgonzola*



*Dimljena tuna
marinirana
pečurka*



*Gambori u
kokosovom
puteru*



*Veganski
burger*



*4D
čokoladni
kolač*

- 2018 – **| Svetsko kulinarsko takmičenje** u Novom Sadu
*Predavač
Prezentacija jela od ćuretine*
- 2018 – **| Beogradski sajam turizma**
Prezentacija hrane – sladoledi i dezerti
- 2018 – **| Iceberg centar** u saradnji sa Poljoprivrednim fakultetom
Univerziteta u Beogradu
*Konsultant na projektu 'Jela od avokada'
– primena na domaćem tržištu*

K O N S A L T I N G

Postavljanje kompletne infrastrukture ugostiteljskih objekata – kreiranje menija, prezentacija hrane, obuka zaposlenih, standardizacija, regrutovanje, uspostavljanje kontakta sa dobavljačima, kontrola nabavke

- 2021 **| Hotel Kira**, Velika Plana
- 2021 **| Boulevard**, Doboj
- 2021 **| Gastro Club**, Smederevska palanka
- 2020 **| Rajska vrata**, Jahorina, Republika Srpska
- 2020 **| Intermezzo**, Tešanj
- 2020 **| Square**, Velika Plana
- 2018 **| Tron**, Petrovac na Mlavi
- 2018 **| Brown**, Čačak
- 2017 – 2018 **| Simply**, Vranje
- 2017 **| Millennium Palace**, Ohrid, Severna Makedonija
- 2010 – **| Vinarija Radovanović**
*Uparivanje hrane i vina i priprema specijalnih događaja
u svrhu promocija vina i hrane Šumadijskog okruga*

