



HAĐŽI-SAŠA MIŠIĆ

CURRICULUM VITAE

UČITELJI, MAJSTORI I MENTORI

WOLFGANG GENGENBACH

Majstor francuske i nemačke kuhinje i vlasnik hotela

MAX BENZING

Majstor međunarodne kuhinje i vlasnik hotela, restorana i privatne škole Kuvarsral

RALPH DIETZ

Majstor koktela i svih vrsta pića i vlasnik meksičkog restorana, američkog koktel bara i privatne škole Bartender

ROBERT OPPENEDER

Majstor poslastičarstva i svetski šampion u kuvarstvu, član austrijske reprezentacije i vlasnik privatne škole kulinarstva, vlasnik Ugostiteljske štampe

URS REGLI

Majstor poslastičarstva i kulinarstva, višestruki pobjednik medalja u svetskom šampionatu kulinarstva, član švajcarske reprezentacije i vlasnik Ugostiteljske škole

PROF. DR. BECKER

Glavni i odgovorni instruktor za obučavanje učenika škole nutricionizma i dijetalne specijalizacije kuvara, član nemačkog Udruženja medicinske i zdrave ishrane

JOACHIM HABIGER

Majstor kulinarstva, član reprezentacije Nemačke i dobitnik medalja na svetskom šampionatu za kulinarstvo, vlasnik kulinarske škole

OSTALI

Razni profesori i instruktori nemačkih, italijanskih i američkih elitnih škola u svetu kulinarstva turizma i menadžmenta

KURSEVI

Završen kurs za sommeliera

Završen kurs za flambiranje

Trening cigar and whisky

UGOSTITELJSKE VEŠTINE I OSPOSOBLJENOSTI

Osposobljen za rad u međunarodnim kuhinjama i servisu: evropska, američka, azijska, balkanska kuhinja, fusion kitchen, etno style i crossover kitchen.

Kroz praksu sam stekao znanje na svim pozicijama, u restoranima, hotelima i barovima. Naučio sam destiliranje pića u pivari. Stekao sam praktično znanje u klanici i mesari. Takođe sam stekao znanja i veštine radeći kao samostalni ugostitelj i konsultant, iz oblasti ugostiteljstva, turizma i usluga.

Organizovao sam sve vrste događaja iz navedenih oblasti, u dijapazonu od VIP kateringa pojedinca, pa do 4000 gostiju, kao deo organizacionog tima za mala, srednja i velika preduzeća, kao i za kompanije.

Edukator u oblasti kulinarstva i menadžmenta u stručnim školama na teritoriji Balkana. Voditelj kulinarskih emisija i prestižnih manifestacija.

DODATNA ZNANJA U MENADŽMENTU:

- Pravni sistem trgovine, poljoprivrede, ugostiteljstva i turizma u Evropi i svetu
- Vođenje kompanije, kontrola, knjigovodstvo, menadžment i informacije
- Komunikacija u svim oblastima sa osobljem
- Ekonomija i trgovina Evrope i sveta
- Vrhunska majstorska kuhinja
- F&B menadžer, Öko audit and facility manager
- Tehnologija o proizvodnji, preradi i očuvanju namirnica i hrane
- Marketing ugostiteljstva i turizma
- Menadžment za putovanja pri turizmu, hotelijerstvu i ugostiteljstvu, kao i rekreativnim institucijama i privredi
- Wellness and Spa departments manager
- Nutricionizam i dijetetika

HOBI

Proučavanje razvoja turizma ugostiteljstva i za to vezanim uslugama, izučavanje srpske srednjovekovne trpeze, kuhinja Balkana, identitet nacije kroz identifikaciju sa obedovanjem, rituali obedovanja i proslava u Srba, hrana kao verski obred, ishrana Starih Slovena, Vinčanska kultura, organizacija bašta, imanja i kuhinja u srednjevekovnim srpskim manastirima.

STRUČAN I PRAKTIČAN RAD

ODLIČAN

DOBAR

SLAB

ENGLJSKI JEZIK

- Veština čitanja
- Veština pisanja
- Veština govora

NEMAČKI JEZIK

- Veština čitanja
- Veština pisanja
- Veština govora

FRANCUSKI JEZIK

- Veština čitanja
- Veština pisanja
- Veština govora

- 1992 • Završen zanat kuvara sa diplomom, zvanje kuvar
- 1992 • Diploma Francuskog udruženja kuvarstva "Chain des Rotisseurs"
- 1993 • Diploma Američke škole "Bartender", zvanje bartender
- 1993 • Diploma Međunarodne škole dekorativnog pekarstva, poslastičarstva i kuvarstva. Smer: Osposobljavanje u radu sa figurama od čokolade
- 1997 • Diploma Međunarodne škole dekorativnog pekarstva, poslastičarstva i kuvarstva. Smer: Osposobljavanje u radu sa međunarodnim sitnim kolačima
- 1997 • Diploma Međunarodne škole dekorativnog pekarstva, poslastičarstva i kuvarstva. Smer: Osposobljavanje u radu sa figurama od voća i povrća na kineski način
- 1997 • Diploma Međunarodne škole dekorativnog pekarstva, poslastičarstva i kuvarstva. Smer: Osposobljavanje u radu sa vrhunskim međunarodnim slatkim jelima
- 1998 • Diploma Međunarodne škole dekorativnog pekarstva, poslastičarstva i kuvarstva. Smer: Osposobljavanje u radu sa malim tortama i čajnim pecivom
- 1998 • Diploma Međunarodne škole dekorativnog pekarstva, poslastičarstva i kuvarstva. Smer: Osposobljavanje u radu sa tortama na francuski i engleski način
- 2001 • Diploma međunarodne privatne škole "Culinary food art". Smer: Osposobljavanje u radu na modeliranju figura od margarina
- 2001 • Diploma međunarodne privatne škole "Culinary food art". Smer: Osposobljavanje u radu na modeliranju figura od marcipana
- 2003 • Diploma škole nutricionista, medicine i dijetalne ishrane. Bad Dürkheim, Nemačka
- 2004 • Diploma japanske kompanije Kikkoman trading Europe A.D. Smer: Osposobljavanje u radu sa japanskim specijalitetima
- 2004 • Diploma privatne ugostiteljske škole "Specijalizacija kuvartsva". Smer: Osposobljavanje u radu modeliranje figura od šećera
- 2005 • Diploma privatne ugostiteljske škole F.A.D.W. u Nemačkoj, Štuttgart Smer: TV & frontcooking, Zvanje kuvar sa speijalizacijom
- 2005 • Sertifikat privatne ugostiteljske škole F.A.D.W. u Nemačkoj, Štuttgart Smer: F&B manager
- 2006 • Diploma privatne ugostiteljske škole F.A.D.W. u Nemačkoj, Štuttgart Smer: Majstor kuhinje
- 2006 • Diploma privatne ugostiteljske škole F.A.D.W. u Nemačkoj, Štuttgart Smer: Turistički menadžer
- 2007 • Sertifikat privatne ugostiteljske škole F.A.D.W. u Nemačkoj, Štuttgart Smer: Wellnes and spa department - hotel management
- 2008 • Sertifikat od Ministarstva zdravlja, Beograd Smer: higijenski minimum
- 2008 • Sertifikat o položenom ispitu HACCP I ISO, Beograd (Hotel Moskva) - interno
- 2008 • Sertifikat o položenom ispitu sa radom u Microsoft Office aplikacijama, Beograd
- 2008 • Sertifikat Poslovne škole Beograd „upravljanje objektima“/Link Group
- 2008 • Sertifikat Poslovne škole Beograd „upravljanje kvalitetom“
- 2008 • Sertifikat Poslovne škole Beograd „kreiranje biznis plana“ / Link Group