



Ako se pitate ko je činio Nacionalni juniorski tim na kulinarskoj olimpijadi IKA 2020 u Stuttgartu (Stuttgart), i koji je sa sobom doneo bronzanu medalju, odgovor ćete naći u nastavku. Mladi, vredni i ambiciozni!!!

Kapiten tima: **Danijel Vasiljković**, rođen 26.09.1998. godine u Raškoj. Srednju Ugostiteljsku školu u Vrnjačkoj Banji, smer kuvar, i završio je 2016. godine, nakon čega upisuje strukovne studije gastronomije na Visokoj hotelijerskoj školi u Beogradu. Zaposlen je u restoranu „Soba 207“ u Beogradu na poziciji kuvar. Učesnik je na međunarodnim takmičenjima koja su podržana od strane Svetske kulinarske asocijacije - WACS na kojima je osvojio pet medalja, od toga tri bronzane i dve srebrne. U slobodno vreme voli da sastavlja moderna jela.

Zamenik kapitena tima: **Dušan Grujić**, rođen 3.10.1997. godine u Novom Sadu. Završio Karlovačku gimnaziju u Sremskim Karlovcima na smeru kinesko-engleskog jezika, 2016. godine, nakon čega upisuje osnovne akademske studije gastronomije na Departmanu za geografiju turizam i hotelijerstvo, Prirodno-matematičkog fakulteta, Univeziteta u Novom Sadu. Učestvovao je na međunarodnom takmičenju Gastro Mak u Strumici na kom je osvojio dve medalje. U slobodno vreme voli da izučava primenu moderne tehnologije u gastronomiji.

Glavni poslastičar: **Željko Todić**, rođen 1.6.1995. godine u Beogradu. Završio je Ugostiteljsko - turističku školu u Beogradu i svoje prvo poslastičarsko iskustvo je stekao u hotelu „Metropol palace“, nakon čega nastavlja rad i usavršavanje po beogradskim hotelima. Nakon rada u hotelima Željko je odlučio da se oprobava u inostranstvu gde je dobio ponudu u „Royal caternig“ Abu Dhabi jednoj od najvećih katering kompanija na Bliskom istoku. Trenutno je zaposlen u hotelu „Square nine“ u Beogradu. Svoju zainteresovanost prema poslastičarstvu i pekarstvu uspešno nadograđuje ljubavlju prema muzici, književnosti i umetnosti.

Ostali članovi tima:

**Vladimir Jež**, rođen 29.06.1997. u Sremskoj Mitrovici. Završio Srednju ekonomsku školu „9.maj“ u Sremskoj Mitrovici, smer ekonomski tehničar 2016. godine, nakon čega upisuje osnovne akademske studije gastronomije na Departmanu za geografiju, turizam i hotelijerstvo, Prirodno-matematičkog fakulteta, Univerziteta u Novom Sadu. Učesnik je takmičenja Grand Gourmet 2018. u Makarskoj, gde u kategoriji restorana osvoja 1. mesto, nakon čega dobija poziv za učešće na takmičenju IKKER u Makarskoj 2019. U slobodno vreme izučava tehnologiju i gastronomiju mesa preživara i papkara.

**Mia Vučković**, rođena 3.10.1998. godine u Beogradu. Srednju Ugostiteljsko-turističku školu u Beogradu, smer kulinarski tehničar završila je 2017. godine, nakon čega upisuje strukovne studije gastronomiju na Visokoj hotelijerskoj školi u Beogradu. Zaposlena je na poziciji kuvar u restoranu „Soba 207“ u Beogradu. Učesnik je na međunarodnim takmičenjima koja su podržana od strane Svetske kulinarske asocijacije - WACS na kojima je osvojila 4

medalje.

**Leovac Aleksandar**, rođen 3.10.1997. godine u Novom Sadu. Srednju Ekonomsku školu „Svetozar Miletić“ u Novom Sadu završio je 2016. godine, smer kulinarski tehničar, nakon čega upisuje Visoku školu strukovnih studija u Sremskim Karlovcima, smer menadžment u ugostiteljstvu. Radio je poslednje tri godine u Sloveniji u „Istrian Tapas Bar“ i u Hrvatskoj u restoranu „Mario“ na poziciji kuvara. Učesnik je na prestižnim međunarodnim takmičenjima koja su podržana od strane Svetske kulinarske asocijacije - WACS, na kojima je osvojio 6 medalja. U slobodno vreme se bavi modernizacijom srpske kuhinje.

□□□□□□□□□□ **Andrija Radičković** rođen 4.05.1997. godine u Nišu. Završio je Srednju ugostiteljsku školu u Nišu, nakon čega upisuje strukovne studije gastronomije na Visokoj hotelijerskoj školi u Beogradu. Praktično se usavršavao u restoranima u Španiji, na obali Costa Brave i u Sjedinjenim Američkim Državama. U slobodno vreme voli da izučava internacionalnu gastronomiju i sakuplja šumske plodove od kojih pravi raznovrsne gastronomske proizvode.

**Marija Jakubiv**, rođena 30.11.1997. godine u Beogradu. Srednju turističku školu na Novom Beogradu završila je 2016. godine, nakon čega upisuje strukovne studije gastronomije na Visokoj hotelijerskoj školi u Beogradu. 2019. godine nastavlja školovanje na Fakultetu za turizam i hotelijerstvo u Banjaluci na smeru diplomirani menadžer u gastronomiji. Zaposlena je na poziciji dekorater-poslastičara u kompaniji „Homemade Company“ u Beogradu. Učesnik je na prestižnim međunarodnim takmičenjima koja su podržana od strane Svetske kulinarske asocijacije - WACS, na kojima je osvojila 5 medalja. U slobodno vreme bavi se fotografijom, promocijom zdrave ishrane i izučavanjem novih umetničkih tehnika primenjenih u praksi gastronomije.

□□□□□□□□□□ **Tatjana Bodvaji** rođena 17.08.1996. godine u Vrbasu, završila je 2011. godine osnovnu školu „Isa Bajić“ u Kuli. Nakon toga upisuje srednju školu „Petro Kuzmjak“ u Ruskom Krsturu, smer turistički tehničar. Srednju školu završava 2015. i iste godine upisuje Prirodno-matematički fakultet u Novom Sadu, smer menadžer u gastronomiji, gde diplomira 2019. godine, i na istom fakultetu i Departmanu za geografiju, turizam i hotelijerstvo upisuje master studije gastronomije. Tokom studiranja, obavljala je stručne prakse u restoranima „Projekat 72“ (Novi Sad), „Fish&Zelenish“ (Novi Sad), hotelima „Premier Aqua“ (Vrdinik) i „Park“ (Novi Sad), a tokom leta 2018. godine radila je sezonski posao na poziciji pomoćnog kuvara u „Stella Maris“ rizortu u Umagu (Hrvatska). Takmičila se na 11. Internacionalnom kulinarskom takmičenju južne Evrope u Solunu (Grčka) marta 2019. godine, gde je u kategoriji juniora (vegetarijansko jelo) osvojila merit. Od marta 2019. godine zaposlena je u restoranu „Fish&Zelenish“.

**Aleksandar Vašalić**, rođen 6.11.1998. godine u Petrovcu na Mlavi. Srednju ugostiteljsko-turističku školu u Vrnjačkoj Banji, smer kulinarski tehničar, završio je 2017. godine nakon čega upisuje Visoku hotelijersku školu u Beogradu, smer gastronomija. Zaposlen je na poziciji kuvara u restoranu „Dub caffe“ u Beogradu. Učesnik je na međunarodnom takmičenju u Crnoj Gori 2018. godine, na kojem ispred Kulinarske Asocijacije Srbije (KAS) osvaja treće mesto.

□□□□□□□□□□ **Jovana Petrović** rođena 22.07.1999. godine u Beograd. Završila je Srednju turističku školu, smer kulinarski tehničar, u Novom Beogradu. Prvo radno iskustvo je stekla u hotelu „Radisson Blu“, nakon čega svoja usavršavanja nastavlja kroz rad u hotelu „Zira“ u Beogradu i hotelu „Fontana“ u Budvi. U toku priprema za olimpijadu radila je u restoranu „Terminal“ u Beogradu. Trenutno je zaposlena u restoranu „Savanova“ u Beogradu.