

CURRICULUM VITAE

Osobni podaci

Ime i prezime: Vladimir Šajnovi

Datum rođenja: 15.02.1975.

Mjesto rođenja: Freudenstadt, Njemačka

Braćno stanje: neoženjen

Nacionalnost: Hrvat

Vojni rok: odslužen

Vozačka dozvola: A, B, C, E kategorije

Strani jezik: engleski, njemački

Obrazovanje

1993. završio Ugostiteljsko turističku školu, Zagreb.

Srednja stručna spremstvo etvrtog stupnja.

Smjer: priprema hrane-samostalni kuhar

10.01.2008. položen majstorski ispit za zvanje MAJSTOR KUHAR STRUČNI UČITELJ

22.02.2008. položen napredni tečaj u ALGEBRA učilištu za: Adobe Illustrator CS3

21.03.2008. položen napredni tečaj u ALGEBRA učilištu za: Adobe Photoshop CS3

11.04.2008. položen napredni tečaj u ALGEBRA učilištu za: Adobe InDesign CS3

Dosadašnji poslovi

1993. - Restoran MAXIMO Zagreb

Pripremanje hladno-toplih bifea, svadbe, domjenci, promocije i priprema jela po narudžbi.

1994 - Restoran TAVERNA Mali Lošinj

Pripremanje jela po narudžbi, ribe, mesa, gotova jela

1995 - UN Pleso, tranzitna kuhinja

Voditelj smjene od 25 ljudi, svakodnevno pripremanje hrane za cca 2500 obroka. Pripremanje no nih obroka, lunch paketa, banketa i raznih domjenaka.

1998 - Restoran ROSSINI Zagreb

Pripremanje jela po narudžbi, pretežno talijanske kuhinje, organiziranje svadbi i banketa.

1999-2001

Restoran TAVERNA Mali Lošinj

Restoran BULIN Vodice

Restoran KOD ŽACA Zagreb

Priprema jela po narudžbi, sastavljanje jelovnika, organiziranje, planiranje izgradnje i preure enja ugostiteljskih objekata

2002 - Restoran OTOK Zagreb

Zamjenik šefa kuhinje, priprema svadbi, domjenaka, promocija, prezentacija, priprema jela po narudžbi

2003 - 2006 - restoran OTOK (BIG MAMMA PUB) Zagreb

Šef kuhinje, voditelj nabave namirnica, organizacija i priprema domjenaka, svadbi, promocija, prezentacija . . .

2006 - Zamjenik šefa kuhinje restorana „BON APPETIT“

2009 - Šef kuhinje i mentor restorana: Dubrovnik Dubrovnik,Restoran Time Zagreb, Restoran La piazza Samobor .

- Kreiranje jelovnika i organiziranje poslovanja ..

2010 - Otvaranje obrta za ugostiteljstvo i edukaciju odraslih.

Ubrzo proširujemo posao otvaramo restoran, te nakon godinu dana i catering pod nazivom "CHEFLja"

Gasimo obrt i zbog obima poslovanja otvaramo firmu pod nazivom **Vru i Lonac d.o.o.**

2012 - Usavršavanje za internog auditora u "SUSTAVIMA UPRAVLJANJA OKOLIŠEM"

Implementacija HACCP sustava u ugostiteljstvu i stjecanje certifikata ISO 22000

Dalje se bavimo: ugostiteljstvom, proizvodnjom tjestenine i salata.

Edukacijom i specijalizacijama u našim prostorijama te kod klijenta

Naš najnoviji ostvareni projekt je "**Restoran MULLINO**" **Malinska, Krk**

Dalje nastavljamo u 2014. godini s novim projektima

Posebna postignu a

2004 - suradnik u reklamnoj kampanji mlje nih proizvoda tvrtke Lura d.d

Autor i urednik reklamne knjižice proizvoda dukatela

2005 - suradnik i autor receptura u reklamnoj kampanji „brzo i fino“ tvrtke Lura d.d

2006 - izvršitelj usluga food stylinga za dukatela proizvode za emisiju Dobro jutro Hrvatska na HRT-u za tvrtku dukat

- aranžer hrane za reklame(foto oglase) za proizvode;
- FETA SIR
- DUKATELA ŠUNKA
- DUKATELA CLASSIC
- SALAME PIK VRBOVEC
- VRHNJE ZA KUHANJE „BRZO I FINO“
- VRHNJE ZA ŠLAG „BRZO I FINO“
- RIBANAC SIR
- SIREVI GAUDA PREMIUM PACK
- SIIR S DODATKOM PAPRA

Suradnik i savjetnik u proizvodnji i prodaji proizvoda pod brendom Galovi , poznatog po prvom hrvatskom zašti enom proizvodu „kulini galovi “.

Sudionik na susretima me unarodne Slow food organizacije Toscana Italija 2004g.

Austrija

2006 –2007 aranžiranje hrvatskog stola na meunarodnom sajmu medija

Urednik i voditelj kulinarskog shoua na t.portalu pod nazivom „okus-pokus“ koja se i danas uspješno emitira.

2007 - aranžer na snimanju tv spota za dukatelu, tvrtke dukat u režiji Dalibora Matanića producentske kuće „Val produkcija“

2009 - Marseille Francuska , Festival Gastronomare, (hrvatska kuhinja na francuskem stolu)

2010 – Leonidio Greece, Svjetski dan Patličana (svečana večera za 1000 uzvanika na temu patličani na hrvatski način)

2010 – Barcelona , promocija proizvoda Španjolske mesne industrije, pod nazivom, „Španjolske delikatese na Hrvatski način“,

-stalni vanjski suradnik sa marketing agencijama; BBDO Zagreb, IMAGO Zagreb, CENTAR MEDIA PLUS Zagreb, KEKS Zagreb.