



Predrag P

06.11.1980

Berufserfahrung

Chef de Partie, Ronacher Terme Hotel, Österreich Juni 2025 – laufend

Chef de Partie, Hotel zur Post, Rohrdorf November 2024 – April 2025

Chef, Hotel, Bludenz, Österreich
April 2024 – Oktober 2024

Privatkoch, TakeaChef, Kroatien
Mai 2019 – Januar 2025 Zubereitung und Servieren von Mahlzeiten in privaten Villen und Häusern auf Kundenanfrage

Chef, PRETIOSUS TOURS d.o.o., Šakajet Restaurant, Šolta
April 2019 – September 2019 Kreative Präsentation von Fischgerichten in einem Boutique-Restaurant

Executive Chef, Hotel Croatia Hvar, Hvar
Mai 2018 – Oktober 2018
Leitung der Küche, mediterrane und italienische Küche, Teamführung und Organisation

Sous Chef (Stellvertretung) Hotel Alte Krone, Mittelberg
Dezember 2017 – April 2018
Verantwortung für das Küchenteam bei Abwesenheit des Küchenchefs

Küchenleiter, VICE & TONI d.o.o., Maslinica, Šolta
April 2017 – September 2017
Menüentwicklung und Schulung neuer Mitarbeiter

Grillchef, Hotel Alte Krone, Mittelberg
November 2016 – Januar 2017
Zubereitung von Fleisch und Fisch auf dem Elektrogrill, Mitarbeiterschulung.

Küchenleiter, PRETIOSUS TOURS d.o.o., Maslinica, Šolta
April 2016 – September 2016
Frische Fischzubereitung auf Holzkohlegrill, Rezeptentwicklung und Teamführung.

Schichtleiter, Satellbergalm, Gries am Brenner
Februar 2016 – April 2016
Traditionelle österreichische Küche, Menüplanung und Schichtorganisation

Küchenchef, Restaurant Amor, Crikvenica
September 2015 – Februar 2016
Mediterrane Küche, HACCP-konforme Lagerung und Zubereitung, Teamtraining

Küchenchef, CILIKA d.o.o., Rab

Mai 2015 – September 2015

Grillgerichte, Lagerverwaltung und Teamunterstützung

Küchenchef, Novak Luka Hvar, Hvar

August 2014 – Januar 2015

Grill auf Holzkohle, Kontrolle der Küchenprozesse.

Sous Chef, Nautika Dubrovnik

April 2014 – August 2014 Mediterrane Fischküche

Sous Chef, LUNA HOTEL, Jakišnica

Mai 2013 – Oktober 2013

Grillküche am Pool, mediterrane Spezialitäten

Koch, Restaurant Marina, Veli Lošinj

Juni 2011 – November 2011

Grill auf Holzkohle, Zubereitung frischer Adria-Fische

Küchenchef, HOTEL PARK, Otočac

Mai 2010 – Juli 2011

Menüentwicklung, Küchenorganisation, Eröffnungsevent
Regierungsvertretern.

Küchenchef, Hoteli Novi d.d., Novi Vinodolski

April 2008 – Juni 2009

Leitung des Sea Breeze Restaurants im Resort, mediterrane Küche

Küchenchef, Macola, Autobahn A1

Oktober 2007 – April 2008

HACCP-Implementierung, Großmengenverarbeitung, Buffetorganisation

Ausbildung

- Handwerkskammer Gospić –
Fachausbildung Koch,
2019 (1 Monat)
- Hotelfachschule Opatija –
Koch 1995 – 1998

Fähigkeiten & Kenntnisse

- Professionelle Kochkunst
- Mediterrane Küche
- Erfahrung auf zahlreichen kroatischen Inseln und renommierten Restaurants (z. B. Šišmiš, Nautica, Amor, Mozart, Resort & Spa Novi)

Sprachen

- Englisch – C1
- Deutsch B1

Führerschein – Klasse B



+385 xxxxxxxxxxxx



xxxxxxxxxx@gmail.com



A. Štampara 14, Otočac,
Kroatien