

Curriculum Vitae

Osobni podaci

Ime i prezime: Aleksandar Asanovic

Datum rođenja: 03.11.1949

Adresa: Prilaz Gjura Deželića 63, Zagreb

Telefon: +385 /0/1 4875-984 gsm: +385/ 0/ 95 5216 - 895

E-mail : aleksandar_asanovic@yahoo.co.uk

Jezici: aktivno engleski i francuski, pasivno talijanski i njemački

Radno iskustvo:

2005-2006 – Veleučilište u Karlovcu – studij Ugostiteljstva – radno mjesto profesor, nosioci kolegija Organizacija poslovanja odijela hrane i pića, i izbornog predmeta Gastronomija i enologija kontinentalne hrvatske.

Od 2003 – Zagrebačka škola za menadžment - studij turizma i hotelijerstva - radno mjesto profesor, nosioci kolegija „ Menadžment hrane i pića I i II“ i izbornog predmeta „Gastronomija i gastroenologija.“

Od 2000 - UTU, Kumbolova 2, Zagreb - radno mjesto: profesor ekonomske grupe predmeta (turizam, marketing, organizacija)

1981-2000 - UHOC, Frankopanska 8, Zagreb - radno mjesto: profesor ugost.poslužiuvanja i ekonomskih grupa predmeta

1978 - 1980 PPK Kutjevo, predstavništvo Zagreb - radno mjesto: upravitelj ugostiteljstvom

1976 - 1978 Hotel „Bernardin“ Portorož

1974 – 1976 Hotel Palace, Zagreb - radno mjesto: F&B menadžer

1972 - 1974 Hotel Libertas, Dubrovnik - radno mjesto: šef rajona u pansionskom i prolaznom tipu restorana; radno mjesto: voditelj smjene room servisa.

1971/72 Royal Carribean Cruise Line (RCCL) ukrcaj na brod sa četiri zvijezdice „Princ of Norway“ radno mjesto konobar.

1970 - Hotel Albatros, Cavtat - radno mjesto: konobar u pansionskom i prolaznom tipu restorana

Obrazovanje:

1992 - Ekonomski fakultet u Zagrebu, diploma o visokoj stručnoj spremi na smjeru Ekonomika turizma i ugostiteljstva

1988 – Ugostiteljsko hotelijerski obrazovni centar Zagreb, svjedodžba o završnom ispitu četvrtog stupnja za zanimanje samostalni kuhar.

1985 - Ekonomski fakultet u Zagrebu, diploma više stručne spreme na hotelijerskom smjeru

1974 - FIP Rijeka, uvjerenje, psihološko pedagoško obrazovanje dvosemestralni studij za savezne instruktore u ugostiteljstvu i rad u stručnim školama

1973 – Ugostiteljski školski centar Dubrovnik, škola za VKV radnike, za vrijeme školovanja postavljen za demonstratora - asistenta kabinetske nastave,

1967 – Ugostiteljska škola Niš

Stručno usavršavanje:

2000-2009 Permanentna stručna usavršavanja na seminarima pod pokroviteljstvom Ministarstva prosvjete i sporta RH na temu unapređenja nastave stručnih predmeta i suvremenih metodičko didaktičkih pristupa u nastavi.

2006 – Agencija za odgoj i obrazovanje Republike Hrvatske.Odluka o napredovanju u zvanje **profesor mentor** za polaganje nacionalnog ispita iz stručnih predmeta ugostiteljske struke.

2005 – Matično povjerenstvo za područje društvenih znanosti/polje ekonomije/ Ekonomskog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu na temelju zakona o visokom obrazovanju i uvjeta Rektorskog zbora visokih učilišta Republike Hrvatske donijelo je Odluku za izbor u nastavno zvanje **naslovnog predavača** za predmete Menadžment hrane i pića i Gastronomija i gastroenologija za stručno polje ekonomije u području društvenih znanosti.

Glavni projekti:

2009 - Kempinski Hotel Adriatic – Savudrija . Revizija tehnološkog projekta odjela HiP-a / kuhinje i restorana / te prijedlog korektivnih zahvata - promjena u svrhu poboljšanja funkcionalnosti organizacijsko proizvodnih procesa rada i higijensko tehničkih standarda sukladnih standardima HACCP – a.

2008 – Alpe Adria Turizam Bohinj, Republika Slovenia. Rad na projektu reorganizacije i racionalizacije troškova u odjelima HiP-a kako u proizvodnim tako i prodajnim odjelima, reorganizacija nabave, revizija troškova HiP-a te rad na smanjenju istih s obzirom na visoki postotak učešća materijala u pansionskom poslovanju, prijedlog plana racionalizacije s osnova poslovne efikasnosti proizvodnog i poslužnog osoblja.

2008 – Alpe Adria Turizam - Stručni konzalting za potrebe rekonstrukcije hotela „Zlatorog, Bellvue, Pod Voglom, tehnološka rješenja za projekt restorana i kuhinje hotela Bohinj. Rad na koncepciji enogastronomske ponude / cikličkih menia, a la carte ponude, vinske karte i karte pića /. Paralelno rad na poboljšanju servisa i posluživanja u pružanju ugostiteljskih usluga..

2009 – Angažiran od strane agencije HALPET za potrebe seminara / in house training / za rukovodno i poslužno osoblje Gradske kavane i Restorana u vlasništvu Auto kuće Zubak.

2009 – Global Good Group Gustus d.o.o .Trodnevni seminarj / in house training / unapređenje prodaje

2005 – 2009 Hrvatski Kuharski Savez - stalni predavač na Hrvatskoj kulinarskoj akademiji područje rada - Prigotavljanje slatkih i slanih jela kod stola gosta /flambiranje/

2006 - 2008 Hotel „Osijek“ u Osijeku.Seminar za poslužno i rukovodno osoblje odjela HiP-a prema SOP-a za hotel sa četiri zvjezdice. Training –operacije rada i posluživanja u restoranu prolaznog tipa, banketno posluživanje, room service, psihologija prodaje , radionica - sugestivna prodaja./up - selling , cross - selling/

2007 – 2009 Hotel „, Turist “ Varaždin. Seminar za poslužno i rukovodno osoblje prema programu koncipiranom od strane managmenta hotela prilagođenom SOP – a koji odgovaraju zahtjevima kategorije hotela sa četiri zvjezdice.

2007-„Adriatic Luxury Hotels“ Dubrovnik. Seminari za rukovodno i poslužno osoblje prema specifičnostima SOP-a hotelske grupacije za hotele sa pet zvijezdica, hoteli „Excelsior“ Bellvue“ Dubrovnik Palace“

2006-Pod pokroviteljstvom Ministarstva mora ,turizma prometa i razvitka angažiran za predavača od strane Hrvatskog Farmera d.d da za potrebe seminara na temu „Obrazovanje za turizam na seljačkim gospodarstvima“ predavanje na temu „Enogastronomski potencijali Hrvatske u turizmu“

2006- J.U. Nacionalni park Briuni - Konzalting usluge za potrebe odjela HiP-a/ prijedlog ključnih promjena organizacije i operacijskih procesa u odjelu hrane i pića, smjernice za rekonstrukciju kuhinje i skladišnih prostora, Savjetovanje u procesu nabavke opreme uređaja i inventara, planiranje menua i definiranje normativa, prezentacija hrane i pića, prijedlog redizajniranja i redefiniranja sredstava ponude jela i pića.

2003-2007. Plava Laguna d.d Poreč hotel „Parentium“ Održavanje seminara za stručno usavršavanje rukovodnog i poslužnog osoblja prema specifičnostima organizacijskih proizvodno poslovnih funkcija u hotelskim objektima od dvije do pet zvijezdice u skladu sa zahtjevima standarda i potreba turističkog tržišta.

2005- Ministarstvo znanosti obrazovanja i športa. Imenovan u stručno povjerenstvo za ocjenjivanje i prosudbu školskih udžbenika i priručnika za ugostiteljske škole.

2003- Opatija- Angažiran od inozemne tvrtke Magnum Global iz Austrije vlasnika hotela „Opatija“, „Palme“ i „Astorija“ za izradu tehničkog i tehnološkog nacrtu kuhinje za hotele „Astoria“ i „Palme“ a u skladu sa propisanim standardima važećim za hotele sa tri i četiri zvijezdice Specifikacija opreme prilagođena planiranim kapacitetima proizvodnje i suvremenim tehnološkim pristupima u čuvanju i obradi namirnica a u skladu zahtjeva i propisa HACCP sustava.

2002 - HP Rabac d.d. - rad na otklanjanju propusta i nedostataka u tehnološkom i organizacijskom području rada za sezonu 2003. te praćenje i analiza troškova rada u objektima obuhvaćenim projektom (hotel Polux, hotel Lanterna, hotel Castor, restoran Slavija, zalogajnica Marina i taverna)

2001 - Hrvatska obrtnička komora - odjel za organizaciju rada cehova; izrada programa i edukacija u programu stručnog usavršavanja uslužnog i kuharskog osoblja kao sastavnog dijela programa savjeta za obrazovanje kadrova Ministarstva turizma RH za 2000. godinu

2000-2005 - Hrvatska udruga hotelijera; u organizaciji HUH-a sudjelovanje u svojstvu predavača na seminarima za stručno usavršavanje rukovodnog i proizvodnog uslužnog osoblja u ugostiteljstvu, **pod pokroviteljstvom Ministarstva turizma RH**

1999-2000 - Kao suradnik Instituta za turizam iz Zagreba sudjelovao u izradi programa obrazovanja za smjer Ugostiteljsko-turistički tehničar, a za potrebe Ugostiteljsko-turističkog učilišta u Zagrebu

1996-2000 - rad na projektu Revitalizacije Nacionalnog parka Plitvička jezera kojeg je od Instituta za turizam naručila Vlada RH, odnosno Ministarstvo turizma RH; samostalna izrada tehnoloških projekata ugostiteljstva za AC Korana, restoran Lička kuća, hotel Plitvice i hotel Jezero; na temelju autorskih priloga izrađene su studije ekonomske opravdanosti investicija i studije rekonstrukcije ugostiteljstva

1995 - Hrvatska obrtnička komora, odjel za obrazovanje; imenovan voditeljem stručnog tima za izradu nastavnog plana i programa za kuhare, slastičare i konobare u dvojnem sustavu obrazovanja; program je u realizaciji od 1996/1997 po odobrenju Ministarstva gospodarstva RH

1992 - Hotel Metropol, Portorož; edukacija i trening rukovodnog i poslužnog osoblja odjela hrane i pića; sedmodnevni seminar u organizaciji austrijske agencije Actinia i Katedre za hotelijerstvo i turizam Ekonomskog fakulteta u Zagrebu

Ostale aktivnosti :

2003-2004. vanjski suradnik specijaliziranog časopisa za ugostiteljstvo i turizma Restaurant & Hotel i član uredničkog kolegija.

Članci:Fondy i Raclette – jela za druženje ;Caseus – Tajne osvajanja /kultura stola vino i sir savršeni sklad ;Glasna časkanja za trpezom slavonske ravni; Zagreb i gastro kultura ;Brak vina i čaše – tajne u raznolikosti vinskih čaša ;Slow Food – hedonizam ili tradicija ;Cocktails – Cobblers & Granite : Croatien buffet ili švedski stol – polemika ;Catering - organizacijski i tehnički uvjeti obzirom na lokaciju i vrijeme izvođenja.; Gastronomijs u službi globalizacije .

.Od 1996. stalni član Stručnog ocjenjivačkog suda HSB na domaćim i međunarodnim natjecanjima .

Od 1998. član Izvršnog odbora Hrvatske sekcije barmena