

Osnovana Asocijacija šefova-kuvara Srbije

za dostojanstvo i ugled profesije

Za mnoge običan - 25. januar 2006. godine šefovi - kuvari Srbije pamtiće kao istorijski: dan kada je u hotelu "Park" u Novom Sadu osnovana prva moderna Asocijacija šefova - kuvara Srbije!



Ko je ko u Asocijaciji šefova-kuvara Srbije

Predsednik Asocijacije: **Đorđe Kostić**

Zamenik predsednika: **Jorgovan Radenković**

Generalni sekretar: **Sanja Stupar**

Članovi Upravnog odbora:

Đorđe Kostić, Jorgovan Radenković, Vladimir Katić, Konstantin Katafaj, Saša Milanković, Aleksandar Leščuk, Bojan Stevanović, Ivan Vučković, Aleksandar Kolović, Milan Umićević, Mile Savić, Radovan Simić, Ivan Stojanović, Milan Banović, Nemanja Stanković i Simo Bauk.

Kuvarski etički kodeks

- Obavezujem se da ću svoje profesionalno znanje i veštinu nesebično prenositi onima koji nas nasleduju.
- Obavezujem se da ću se prema svojoj profesiji odnositi profesionalno i s poštovanjem.
- Obavezujem se da će mi interesi profesije biti uvek iznad ličnih interesa.
- Obavezujem se da ću poštovati kodeks svoje profesije i da nikada neću ugroziti svog kolegu i radno mesto.
- Obavezujem se da ću biti učtiv i korektan prema svim svojim kolegama.
- Obavezujem se da ću zadržati fer odnos prema kolegama i profesiji bez obzira na moja lična dostignuća.
- Obavezujem se da neću očekivati od svojih kolega da rizikuju u situaciji gde ni sam ne bih rizikovao.
- Obavezujem se da ću se zalagati za dobre odnose među kolegama.
- Obavezujem se da ću se radovati tuđim uspesima kao svojim.
- Obavezujem se da ću biti u brizi staložen, u strahu jak, u besu miran i maksimalno profesionalan - da bih stigao do uspeha.
- Obavezujem se da ću shvatiti i promovisati interese nacionalne kuhinje, standarde i normative.
- Obavezujem se da ću s ponosom nositi uniformu sa oznakom Asocijacije šefova - kuvara Srbije i popularizovati kulinarsku profesiju.
- Obavezujem se da ću podržavati sve akcije, programe i veb saj (AŠKS).
- Obavezujem se da ću redovno učestvovati na praktičnim prezentacijama (master-class).

Istinski kulinarski događaj za Novi Sad, ali i čitavu Srbiju, bio je master klas iz savremene gastronomi-

je, održan krajem januara u hotelu "Park", kao uvod u Osnivačku skupštinu Asocijacije šefova-kuvara Srbije. Ovaj master klas vodio je, na način kako se to, inače, radi u svetu, **Đorđe Kostić**, nezavisni ekspert MAC-a, naš jedini internacionalni sudija sa licencom WACS-a, u saradnji sa svojim učenicima: **Vladimirom Katićem, Sašom Milankovićem, Ivanom Vučkovićem, Milanom Umićevićem, Bojanom Stevanovićem, Konstantinom Katafajem** i uglednim gostom **Aleksandrom Leščukom**, predstavnikom Kuvarske asocijacije Rusije.



Ovom zanimljivom i za struku važnom master klasu na temu "Savremene tendencije razvoja kuvarstva u Evropi" prisustvovao je veliki broj šefova, menadžera hotela, uglednih zvanica, predstavnika sponzora i medija radoznalih da vide kako pred publikom, uz neophodne komentare i objašnjenja tokom rada, mladi šefovi s internacionalnim iskustvom pripremaju odabrana jela i poslastice (ukupno 15!) i to u duhu aktuelnih svetskih gastronomskih trendova. Prisutni su, naravno, imali čast ne samo da sve to vide, već i da degustiraju. Za mnoge, navikle na našu klasičnu gastronomsku priču, bila je to jedinstvena prilika da se na takav način - preko tanjira "suoče" sa svetom i ostanu bez komentara u najpozitivnijem smislu.

Jela raskošnog, izbalansirano-kolorita, u duhu minimalizma, nove kombinacije namirnica i ukusa - mešavina Istoka i Zapada ("fjužn"), kreativna

Asocijacija šefova - kuvara Srbije

Beograd, Savski trg 7/II (prostorije "Omniprometa")

Tel.: +381 (0) 64 434 41 60

www.serbian-chefs.com; sca.sef@sezampro.yu; dkostic@mail.ru