



## Ján Duda

(05.07.1984)

**Executive chef Restaurant FSH v Trenčíne.  
Šéfkuchár spoločnosti Bidfood pre SR.  
Prezident Euro-Toques Slovakia.  
Člen World Master Chef Societ.  
Hodnotiaci komisár pre Európsku úniu.**

*„Varím tak ako najlepší šéfkuchári v mojom živote: moja babka a moja mama!!! Poctivo, jednoducho, skvele“.*

Popri štúdiu si aktívne zarábala ako čašník v kaviarni v nákupnom centre. V roku 2001 ukončil štúdium výučným listom v odbore kuchár - čašník. V roku 2004 získal maturitné vysvedčenie: manažment v spoločnom stravovaní.

Po ukončení štúdia sa jeho kariéra uberala profesne:

2004 Restaurant FRIENDS: **kuchár** - vynikajúca prax v kuchyni od Luba Herka.

2006 L.S.B. Samuel Benovič: **šéfkuchár, event manager** - zodpovednosť za chod kuchyne, komunikácia s zákazníkmi ohľadom eventov.

2008 Cordex Gastro: **department manager, vedúci smeny** - komunikácia s dodávateľmi a zákazníkmi.

2009 DSS Senecio: **kuchár** - normovanie, príprava jedál na základe predpísaných diét.

2010 Sodexo s.r.o.: **VIP manažér / kuchár pre predstavenstvo VW** - koordinácia pracovného tímu, fakturácia, skladové hospodárstvo.

2013 Caffè latte medle & klos: **kuchár, executive chef** - varenie jedál z karty, zabezpečenie akcií a veľa iných činností.

Rok 2012 bol završením štúdia na Ekonomickej univerzite v Bratislave, na fakulte Národného hospodárstva. Následne pôsobil na poste kuchár, v Nemecku a v Rakúsku, kde sa z pozície kuchár vypracoval na executive chefa troch reštaurácií, v dvoch vo Viedni a v jednej v Grazi - vynikajúca škola ako gastro funguje v zahraničí.

Po návrate na Slovensko pôsobil ako šéfkuchár reštaurácie Leberfinger (najstaršej bratislavskej reštaurácie) kde v rámci celej siete dosahoval vynikajúce výsledky v príprave menu a spokojnosti zákazníkov.

Následne jeho kroky viedli do Trenčína, kde ako executive chef siete Facility System Hub sa podieľal na tvorení kuchyne od „betónu na zemi“ až po úspešné otvorenie. *"Toto je také moje malé dieťa, kde robíme degustačné večere, školu varenia, a dbáme na to a držíme sa pravidla, že varíme poctivo a tak ako naše staré mamy"*.

Medzi najväčšie úspechy v živote považuje :

- **Prezident Aregala Slovensko – kuchári bez hraníc (momentálne je členom).**
- **Prezident Euro-Toques Slovakia – poradný orgán EÚ v rámci gastronómie a potravinárstva.**
- **Na dvojtýždňovej báze varí v RTVS v relácii Dámsky klub.**
- **Pravidelné prispievanie do tlačенých periodík.**
- **Komisár na hodnotenie súťaží v Európe a v Ázii.**

Momentálne za veľký úspech považuje zabezpečenie stravovania na Majstrovstvách v zjazdovom lyžovaní v Jasnej.

**Motto:** „VARENIE NIE JE CHÉMIA, JE TO UMENIE. VYŽADUJE INŠTINKT, CHUŤ A CIT A NIE PRESNÉ DÁVKOVANIE.“

