



Tomislav Škunca Škuf

jezici: hrvatski - materinji jezik
engleski - tečno
njemački - tečno
kontakti: 091 55 11 510
skuf@styling-food.com

Profesionalno iskustvo

2009-trenutno

Stilist hrane / Konzultant / Samostalni kuhar
Film o hrani d.o.o., Zagreb
www.styling-food.com

-klijenti: lidl, billa, ledo, frikom, pik, mc donalds, jamnica, cromaris, zvijezda, becks, konzum, dukat, podravka, franck, dr. oetker, belje, vindija, gavrilović, volksbank, zagrebačka pivovara, erstebank, hrvatska poštanska banka, hrvatska turistička zajednica, vipnet, operil, brandz

-02/2016, stiliziranje hrane & kreativna - uvodna špica celebrity masterchef-a 2016

-05/2015, stiliziranje hrane & savjetovanje - lidl kuharica mate vs. tomaž, www.lidl.hr

-02/2014, stiliziranje hrane & kreativna - uvodna špica celebrity masterchef-a 2014

-07/2013, stiliziranje hrane - stevo karapandžina kuharica kreativna kuhinja

-11/2011, stiliziranje hrane & savjetovanje - masterchef kuharica dnevnik pobjednika

-03/2013-trenutno, osobni kuhar njemačkog ambasadora u zagrebu

-kuhar na jedrilicama i katamaranima u charter-u za vrijeme sezone

<http://www.navaboats.com/> , <http://www.yachting2000.at/> , <http://www.danielis-yachting.com/> , <http://www.sailingeurope.com/> , <http://www.mastercharter.com/>

2010-trenutno

Stručni savjetnik i dio produkcijskog tima

MasterChef Hrvatska & Celebrity MasterChef / Nova TV

<http://masterchef.novatv.hr/>

-kreator izazova, mentor natjecateljima, casting žirija i gostiju, organizator nabave namirnica i opreme, opremanje seta za snimanje, organizacija hrane za ekipu na setu

2015

Stručni savjetnik

Moja mama kuha najbolje / Fremantle Media / Nova TV

<http://www.fremantlemedia.com/>

<http://novatv.dnevnik.hr/zabavni/moja-mama-kuha-najbolje/>

2013-2014

Stručni savjetnik i dio produkcijskog tima / Stilist hrane

3,2,1 peci! & 3,2,1 kuhaj! / RTL Hrvatska

<http://www.rtl.hr/>

2006-2013

Konzultant / Vlasnik tvrtke

JCI Croatia d.o.o., Zagreb

www.jci.hr

-posredovanje pri zapošljavanju kadrova srednjeg i visokog menadžmenta u hotelijerstvu i ugostiteljstvu

-savjetovanje & obučavanje kadrova u hotelskom i restoranskom poslovanju

02/2006-05/2006
(zamjena)

Zamjenik direktora kuhinje

M/S Seven Seas Voyager, Regent Seven Seas Cruises, Miami/SAD

www.rssc.com

[Best Large Ship Cruise Line 2006 by Conde Nast Traveler](#)

09/2005-12/2005
(zamjena)

Šef kuhinje

M/S Crystal Harmony, Crystal Cruises, Los Angeles/SAD

www.crystalcruises.com

[World's Best Large-Ship Cruise Line by Travel + Leisure](#)

12/2004-04/2005
(jedan ugovor)

Šef kuhinje A la Carte restorana La Veranda

M/V Seven Seas Mariner, Regent Seven Seas Cruises, Miami/SAD

www.rssc.com

[Best Large Ship Cruise Line 2006 by Conde Nast Traveler](#)

01/2004-06/2004
(jedan ugovor)

Šef kuhinje A la Carte restorana La Terrazza

M/V Silver Wind, Silver Sea Cruises, Rim/Italija

www.silversea.com

[World's best small-ship cruise line by travel + leisure](#)

05/1999-10/2003 (devet ugovora)	Šef odjela / Mlađi šef odjela / Šef stanice M/S Crystal Harmony & M/S Crystal Symphony, Crystal Cruises, Los Angeles/SAD www.crystalcruises.com <i>World's Best Large-Ship Cruise Line by Travel + Leisure</i>
01/1998-05/1999	Šef stanice / Mlađi šef stanice The Langham (prijasnji Hilton), London/Velika Britanija www.langhamhotels.com , www.lhw.com/LondonLangham <i>Member of The Leading Hotels of the World</i>
11/1996-01/1998	Kuhar Sheraton Zagreb Hotel, Zagreb www.starwoodhotels.com/sheraton/zagreb
11/1995-09/1996	Hrvatska vojska
11/1994-11/1995	Konobar Bistro Domus, Zagreb
06/1994-11/1994 (sezona)	Kuhar El Gato con Botas Tapas Bar, Malaga/Španjolska
09/1991-06/1994	Kuharski naučnik Kurhotel Kreuzer, Bad Woerishofen/Njemačka www.hotelkreuzer.de

Edukacija & Specijalizacija

10/2011	Tečaj stiliziranja hrane Donne Lafferty „The Art of Styling Food“ Food Art Studio, Chicago/SAD http://www.theartofstylingfood.com/
08/2002	HACCP tečaj javnog zdravstva „Vessel Sanitation Public Health Course“, Miami/SAD www.cdc.gov
1991-1994	Kuharska diploma IHK Augsburg, Njemačka www.augsburg.ihk.de

Certifikati

the art of styling food, train the trainer, haccp food safety, food protection management, complain handling, crowd management, crisis management, quality guest service, harassment, first aid, survival at sea (solas training)