

Ihr Koch

Luka Arapovic




SPIRIT OF THE SEA

Persönliche Angaben:

Nationalität: Kroatisch
Sprachkenntnisse: Kroatisch - fließend, Englisch - fließend,
Italienisch - Grundkenntnisse
Interessen: Internationale Kochkonferenz - Sibenik



Profil:

Luka Arapovic wuchs in den Kornaten auf, wo er das Kochen der besten Gerichte des adriatischen Raumes erlernte. Nachdem er die Schule abgeschlossen hatte, begann er in Opatija (dem Mekka der Kroatischen Küche) eine Ausbildung als Koch. Dort kochte er zusammen mit einigen der besten kroatischen Köche, in den Restaurants Bevanda und Ruzmarin. Drei Jahre später lernte er in Zagreb, in dem besten japanischen Restaurant in Kroatien, die Zubereitung von Fischgerichten.

Nach seiner Ausbildung in Zagreb wurde er im bekannten Restaurant Konoba Opat in den Kornaten Küchenchef. Durch all seine Erfahrungen können Sie einen hohen Standard an lokalen und frischen Gerichten erwarten. Er ist sehr glücklich, die Bedürfnisse seiner Gäste zu erfüllen und jede Mahlzeit mit viel Liebe und Leidenschaft zuzubereiten.



Ihr Koch

Luka Arapovic



SPIRIT OF THE SEA

Qualifikationen:

- Bootsführerschein Kategorie B
- Cocktail Master Lizenz
- Ausbildung zum Koch
- STCW Grundlagen Training VI/6

Referenzen - bisherige Koch-Erfahrung:

- Restaurant Konoba „Boba“ Murter
- Restaurant „Nautilus“ Betina
- Restaurant „Tic Tac“ Murter
- Restaurant „Bevanda“ Opatija
- Restaurant „Ruzmarin“ Opatija
- Restaurant „Bianco & Nero“ Opatija
- Restaurant „Boban“ Zagreb
- Restaurant „Time“ Zagreb
- Restaurant Konoba „Opat“ Kornaten

