



Igor Jagodic, Restavracija Strelec, Ljubljanski grad

Igor Jagodic je po zaključeni Srednji šoli za gostinstvo in turizem in Višji strokovni šoli za gostinstvo in turizem Bled svojo kuharsko pot začel kot pripravnik v JGZ Brdo pri Kranju pri takrat enem najboljših kuharjev Andreju Goljatu. Pri njem je spoznal, da je kuharski poklic lahko neizmerno ustvarjalen. Kuharska kariera ga je kasneje vodila od hotela Lev, preko hotela Astoria do Grand Hotela Toplice in Vile Bled. Od leta 2012 vodi kuhinjo restavracije Strelec na ljubljanskem gradu.

Igor Jagodic se nenehno izpopolnjuje na različnih tečajih in strokovnih usposabljanjih doma in v tujini. Leta 2010 je tri tedne delal v znameniti restavraciji Noma v Københavnu, kjer ga je navdušil mojster Rene Redzepi in njegova filozofija priprave sodobnih jedi iz lokalnih sestavin.

- 2. mesto na polfinalu WACS Global Chef Challenge, 2012;
- Zmagovalec slovenskega predizbora za WACS Global Chef Challenge, 2011;
- 5 sončkov po izboru Nedelovih gostiln, november 2011
- Bronasta medalja, Expogast Culinary World Cup, Luxembourg, 2010;
- Dve srebrni medalji na kuharski olimpijadi v Erfurtu (IKA – Culinary Olympics), 2008;
- Srebrna medalja, Intergastra, Stuttgart, 2008;
- Zlata medalja, Intergastra, Stuttgart, 2006;
- Bronasta medalja, Expogast Culinary World Cup, Luxembourg, 2006
- 5 sončkov po izboru Nedelovih gostiln.



Bine Volčič, Gourmet restavracija Promenada

Bine Volčič se kuhanju z vso strastjo posveča od svojega 9. leta dalje. Od začetkov v mamini kuhinji, preko Srednje gostinske in turistične šole v Radovljici in Višje strokovne šole za gostinstvo in turizem Bled, je po 7-letnih delovnih izkušnjah v službi Državnega protokola RS in v Hotelu Mons v Ljubljani svoje kulinarično izobraževanje nadaljeval v Franciji. Kot uspešen diplomant kuharstva na svetovno znani šoli Le Cordon Bleu v Parizu je strokovno prakso opravljal pri dveh vrhunskih pariških chefih: Alainu Passardu v restavraciji Arpege (3

Michelinove zvezdice) in Jean- Pierre Vigatoju v restavraciji Apicius (2 Michelinovi zvezdici). V slednji je bil leto dni tudi redno zaposlen kot vodja izmene.

Po dveletnem šolanju in delu v Parizu se je Bine Volčič spomladi 2009 vrnil v Slovenijo, kjer je 1. maja 2009 prevzel oblikovanje in vodenje kulinarčne ponudbe v Hotelu Livada Prestige***** v Termah 3000. Od junija 2011 vodi Gourmet restavracijo Promenada na Bledu. V letu 2012 je postal prepoznavni obraz malih ekranov v kulinarčnem šovu Gostilna išče šefa.

- Praksa v restavraciji Atelier de Joël Robuchon Étoile (**), Pariz, 2011
- Tečaj Porcijske sladice, Pierre Hermé École Ferrandi, Pariz, 2009
- Viennoiserie, chef Xavier Cotte, Le Cordon Bleu, Pariz, 2007
- 5 sončkov po izboru Nedelovih gostiln



Uroš Štefelin, Restavracija 1906, Hotel Triglav Bled

Tudi Uroš Štefelin kuha že od mladih nog. Prve kuharske izkušnje je že kot otrok dobil ob svoji stari mami, ki je bila profesionalna kuharica. Že med šolanjem na Srednji gostinski šoli na Bledu je pridobival izkušnje po okoliških gostilnah in restavracijah. Po opravljeni srednji šoli je dve leti kahal v Grand hotelu Toplice, nato šest let v Vili Bled, zatem je vodil kuhinjo v šolskem hotelu Astoria na Bledu in v restavraciji na blejskem gradu, vmes pa dokončal Višjo strokovno šolo za gostinstvo in turizem na Bledu.

Od maja 2009 vodi kuhinjo in tudi celotno gostinstvo v Restavraciji Bled 1906 v Hotelu Triglav Bled. To leto je bilo za Uroša prelomno, saj je z uigrano ekipo na trg postavil in na novo obudil restavracijo 1906 v 20 let zaprtem hotelu Triglav.

- Mednarodna nagrada Jakob za ustvarjalne dosežke na področju turizma (za kuharsko šolo za odrasle in otroke), 2011
- Praksa v restavraciji La Petite Maison de Cucuron (chef Eric Sapet) v Franciji, 2009
- Praksa pri Norbertu Niederkoflerju (Hotel Rosa Alpina) v Italiji, 2011
- 5 sončkov po izboru Nedelovih gostiln