



## **Miroslav Husák**

Datum narození: 22. 8. 1975

### **Vzdělání**

1989 – 1994: SOU potravinářská a služeb, Charbulova 106, Brno –  
nástavbové studium s maturitou

1981 – 1989: ZŠ Nosislav

### **Ostatní kurzy**

2003 Revoluce v gastronomii na počátku 3. tisíciletí (AHR)

1996 Sopexa - kurz francouzské gastronomie

### **Pracovní zkušenosti**

2002 - nyní: Best Western Premier Hotel International Brno – šéfkuchař

2002 (březen – květen): Restaurace Antika Locanda Toscana, Německo - stáž

1995 - 2002: Hotel International Brno – kuchař

od 1995 – člen Asociace kuchařů a cukrářů ČR (AKC)

od 2000 – člen národního týmu kuchařů a cukrářů ČR

od 2007 – předseda brněnské pobočky AKC

Člen několika komisí na kuchařských soutěžích (Gastro Junior, Gastro Hradec, Kuchař roku...)

### **Ocenění:**

Držitel zlaté medaile M. D. Rettigové

Jako člen národního týmu mnohá ocenění (např.: 2008 IKA Olympiada Erfurt 2x bronzová,  
2x stříbrná medaile, 2007 NRA Culinary Show Chicago - 1x stříbrná, 1x bronzová medaile,  
2006 Expogast Luxemburg - 2x stříbrná medaile,...)