



PASTRY CHEF & GELATO TECHNOLOGIST

Valentino Žalac

EXECUTIVE PASTRY CHEF
KALAMPER HOTEL & SPA

Preciznost, kreativnost i znanje
pretvoreni u deserte koji se
pamte.

Bar, Crna Gora

+382 68 555 207

valentino.zalac1993@gmail.com

[instagram.com/valentino_pastrychef](https://www.instagram.com/valentino_pastrychef)



HRVATSKI

Okus počinje razumijevanjem.

Valentino Žalac je pastry chef i gelato tehnolog iz Zagreba. Njegov profesionalni pristup spaja modernu estetiku, precizno formuliranje receptura i duboko razumijevanje sirovina. Temelje struke stekao je u Ugostiteljsko-turističkom učilištu u Zagrebu, a prvo praktično iskustvo u hotelskom okruženju ostvario je u Four Points by Sheraton Panorama. Profesionalni put nastavio je kroz slastičarnice, restorane i proizvodne projekte, razvijajući moderne kolače, torte, restoranske deserte i artisan gelato. Danas radi kao Executive Pastry Chef u Kalamper Hotelu & Spa u Baru, Crna Gora.

PODRUČJA RADA

MODERNO POSLASTIČARSTVO

GELATO TEHNOLOGIJA

RAZVOJ RECEPTURA

ORGANIZACIJA PROIZVODNJE

KONTROLA KVALITETE

RESTORANSKI DESERTI

PROFESIONALNI PUT

TEMELJI

Ugostiteljsko-turističko učilište Zagreb

Stručno obrazovanje u poslastičarstvu.

POČETAK KARIJERE

Four Points by Sheraton Panorama

Prvo praktično iskustvo u hotelskom okruženju.

DALJNI RAZVOJ

Slastičarnica Zagreb

Moderne francuske tehnike uz chefa Nasera Gašija.

PROFESIONALNO ISKUSTVO

Zvona, My Way i Slatke priče

Rad u restoranskom, catering i slastičarskom okruženju.

2025

K Handmade Gelato

Doprinos okusima, recepturama i stabilnoj proizvodnji.

DANAS

Kalamper Hotel & Spa

Executive Pastry Chef - razvoj ponude, proizvodnje i standarda kvalitete.

ODABRANI PROJEKTI I OBJAVE

01 K Handmade Gelato

Službeni projekt Kalampera, predstavljen 26. lipnja 2025.
[Otvori izvor](#)

02 Sladoled je čista magija

Stručni autorski tekst za HUBIH.
[Otvori izvor](#)