

ŽIVOTOPIS

Dr. Nikola Vuksanović je rođen u Novom Sadu. Osnovno i srednje obrazovanje je stekao u rodnom gradu Novom Sadu. Godine 2004., upisao je studij na Departmanu za geografiju, turizam i hotelijerstvo, Prirodno-matematičkog fakulteta, Univerziteta u Novom Sadu, gdje je diplomirao 2009. godine, magistrirao 2012. godine a zvanje doktora geonauka stiče 2017. godine pod naslovom doktorske disertacije „Gastronomska dimenzija kvaliteta turističkog proizvoda i njen utjecaj na stavove posjetilaca gradskih centara Srbije”.

Sudjelovao je na većem broju međunarodnih naučnih skupova, a do sada je objavio više od 60 znanstvenih publikacija u međunarodnim i domaćim časopisima, poglavljima u monografijama i zbornicima znanstvenih skupova. Istraživanje dr.sc. Nikole Vuksanović je fokusirano na šire aspekte turizma, sa usmjerenjem na gastronomski turizam, utjecaj gastronomije na lokalni razvoj, održivu gastronomiju, ponašanje potrošača na destinaciji sa aspekta gastronomije i autor je knjige Chef Teorija i praksa i Sous vide – Topltona obrada u vakuumu.

Najznačajnije usavršavanje u vještinama kuharstva i slastičarstva stječe radom u kompaniji „Grand Circle Cruise Line – GCCL“ (<http://www.jobsgccl.com/>), gde je bio zaposlen od 2007. do 2012. godine. U kompaniji je uspješno napredovao do šefa kuhinje. Usavršavao se svake godine od 2008. do 2012. u edukativnom centru „GCCL - Culinary School“ u Slovačkoj i Nizozemskoj.

Član je udruženja Kulinarska federacija Srbije i WorldChefs kao kontinentalni sudac. Njegov dodatni rad obuhvaća obuku kuhara, implementaciju proizvodnih procesa u ugostiteljstvu i primjenu HACCP sistema sigurnosti hrane.