

# Дорогань Сергей

## ШЕФ ПОВАР

🔄 2 листопада  
2022

📍 Місто: [Київ](#)

📍 Готовий до відряджень: [Бровари \(Київська обл.\)](#)

Вік: 38 років

Режим роботи: повний робочий день, вільний графік роботи

Категорії: Ресторанний бізнес, кулінарія, Керівництво

✓ Перебуваю в шлюбі    ✓ Є діти

[Увійдіть](#) або [зареєструйтеся](#) на сайті як роботодавець, щоб бачити контактну інформацію.

### Досвід роботи

#### Бренд шеф

Master burger (Ресторанный бизнес), Київ

03.2021 – 02.2022 (11 місяців)

#### шеф повар

р-н М'ясо.Рыба.Два ножа (ресторанный бизнес), Бровари (Київська обл.)

09.2017 – 03.2019 (1 рік 5 місяців)

#### Су шеф

Ресторан Grup (ресторанный бизнес), Київ

03.2015 – 08.2017 (2 роки 5 місяців)

#### Повар горячего цеха

Ирландский паб

10.2013 – 03.2015 (1 рік 4 місяці)

#### Повар в семье

Домашний персонал

03.2013 – 09.2013 (6 місяців)

#### Повар

Адмирал клуб Ірпінь

09.2009 – 11.2009 (2 місяці)

#### Повар мясник/мангальщик

Докер паб (ресторанный бизнес), Київ

08.2008 – 02.2013 (4 роки 6 місяців)

#### Обов'язки:

Повар универсал.Работа с мангалом,хоспером,мясной цех

#### Освіта

#### ВПУ 33 (Київ)

Спеціальність: повар-кондитер



середньо-спеціальна, 09.2005 – 05.2007 (1 рік 7 місяців)

## **Додаткова інформація**

Особисті якості, хобі, захоплення, навички: Роботал в таких заведених-р-н "НХЛ",Докер паб,Адмирал клуб,Ирландский паб,р-н Grup.Шеф повар -р-н "Мясо.Рыба.Два ножа" (Бровары),шеф повар -бар "Punkraft".Бренд шеф сети -"MasterBurger" Роботал поваром в семье.Знаю следующие процессы-мангал,гриль,хоспер,холодный процес,горячий процес,мясной. <p>Опыт работы на кухне-больше 10 лет</p>