

Дорогань Сергей

ШЕФ ПОВАР

2 2 ноября

Возраст: 36 лет

Режим работы: полный рабочий день, свободный график работы

Категории: Ресторанный бизнес, кулинария, Руководство

✓ Состою в браке
✓ Есть дети

Войдите или зарегистрируйтесь на сайте как работодатель, чтобы видеть контактную информацию.

Опыт работы

Бренд шеф

Master burger (Ресторанный бизнес), Киев 03.2021 – 02.2022 (11 месяцев)

шеф повар

р-н Мясо.Рыба.Два ножа (ресторанный бизнес), Бровары (Киевская обл.) 09.2017 – 03.2019 (1 год 5 месяцев)

Су шеф

Ресторан Grun (ресторанный бизнес), Киев 03.2015 – 08.2017 (2 года 5 месяцев)

Повар горячего цеха

Ирландский паб 10.2013 – 03.2015 (1 год 4 месяца)

Повар в семье

Домашний персонал 03.2013 – 09.2013 (6 месяцев)

Повар

Адмирал клаб Ирпень 09.2009 – 11.2009 (2 месяца)

Повар мясник/мангальщик

Докер паб (ресторанный бизнес), Киев 08.2008 – 02.2013 (4 года 6 месяцев)

Обязанности:

Повар универсал. Работа с мангалом, хоспером, мясной цех

Образование

ВПУ 33 (Киев)

Специальность: повар-кондитер



средне-специальное, 09.2005 - 05.2007 (1 год 7 месяцев)

Дополнительная информация

Личные качества, хобои, увлечения, навыки: Работал в таких заведениях-р-н "НХЛ",Докер паб,Адмирал клуб,Ирландский паб,р-н Grun.Шеф повар -р-н "Мясо.Рыба.Два ножа" (Бровары),шеф повар -бар "Punkraft".Бренд шеф сети - "MasterBurger" Работал поваром в семье.Знаю следующие процесы-мангал,гриль,хоспер,холодный процес,горячий процес,мясной. Опыт работы на кухне-больше 10 лет