

Дорогань Сергей

ШЕФ ПОВАР

⌚ 2 ноября

2022

📍 Город: [Киев](#)

📍 Готов к командировкам: [Бровары \(Киевская обл.\)](#)



Возраст: 37 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 клуб Ирпень

09.2009 – 11.2009 (2 месяца)

Повар мясник/мангалщик

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, хобби, 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 процессы-мангал,гриль,хоспер,холодный процес,горячий процес,мясной. <p>Опыт работы на кухне-больше 10 лет</p>