

Chef



Саркисян Дмитрий

Preferovaná země nebo město:	Czechia
Plat:	od 500 EUR
Činnosti	Gastronomie a cestovní ruch
Úvazek	Plný úvazek
Připraven přestěhovat se	Ano

Popis životopisu

Саркисян Дмитрий Юриевич (Шеф повар) 31 год Женат, имею двух детей, люблю рыбалку, компьютерные игры, покер, основное хоби претготовление пищи, кайфую от своей работы, обажая вызовы. Характер склочный, вспльчивый, власный, стараюсь быть справедливым. Если начинаю работу, то отдаюсь ей целиком и полностью не желея ни себя, ни других.

Zkušenosti

01.02.2007 – 01.01.2014

SAN RAY

Шеф повар

После начал работу в пятизвездочном ресторане SAN RAY с 2007 по 2012. Начинал работу поваром, в 2010 стал шеф поваром. Очень интересное и красивое место, у нас было огромное количество банкетов и вечеринок, которые были не похоже один на другой. То пляжная вечеринка с барбекю и боранчеком на вертели, то кошерная свадьба. Словянская кухня, Итальянская, Французкая, вообщем было весело, да и веселится было с кем, только поварского состава 60 человек

01.01.2014 – 01.01.2016

Бон Фратели

шеф повар

В 2014 начал новый проект, итальянский ресторан класической кухни, очень класное и вкусное место. Пицца, паста, равиоли ,аньолотти ,морепродукты, мясо на углях очень вкусно

01.01.2016 – 01.06.2018

Корсар

шеф повар

В 2016 мне предложили помочь открыть итальянский ресторан в Израиле. Собрал команду поваров и выдвигаемся на святую землю. Там тоже была прикольная работа, пришлось перестраеваться к месному менталитету (обжорства и огромных порций залитых обильным количеством пива). Но мы справились. Шоком для нас было огромное количество посетителей (порядка 500-700 человек) в пятницу.