

Leberfinger

Viedenska cesta 257
Bratislava, 85101
Slovakia
+421262317590
leberfinger.sk

Company logo

Company logo

Začínal hneď po skončení štúdia v roku 2004 na pracovnej pozícii kuchár v Restaurant Friends, kde pripravoval jedlá teplej a studenej kuchyne. V tom istom roku sa jeho pracovná pozícia zmenila na šéfkuchár - event manager v L.S.B. Samuel Benovič. Mal na starosti nielen zostavovanie jedálneho lístka a komunikáciu so zákazníkom, ale aj prípravu akcií, objednávanie tovaru a komunikáciu s promotérmi počas eventov. V roku 2006 sa prepracoval v Cordex Gastro, s.r.o. na pozíciu departmental manager, kde okrem prípravy akcií a komunikácie s dodávateľmi mal na starosti celý chod prevádzky. K svojmu vyštudovanému „remeslu“ kuchár sa vrátil v roku 2008 v DSS Senecio n.o., kde okrem prípravy jedál teplej a studenej kuchyne, popri vedení kuchynskej agendy, vypracoval sa aj k vlastným receptúram. Od konca roku 2009 prešiel v rámci prevádzok Rio de Cafe, Sedoxo, Diners Club CS vyššími pozíciami, od VIP manažéra po kompletne zastrešenie gastro akcií. Od leta roku 2011 pracoval vo Viedni na pozícii šéfkuchár - vedúci smeny v Caffé latte medle&klos, kde okrem výberu jedál, mal na starosti aj zostavovanie menu na Brunch. Od roku 2013 aktívny člen gourmet klubu na Slovensku. Jedným so záujmov Jána Dudu je sledovanie gastrotrendov, čo využíva pri tvorbe a vzhľade jedál v súčasnosti v tradičnej Bratislavskej reštaurácii Leberfinger.