
НАТАЛЬЯ ПЕДЕНКО

Шеф-кондитер Ялла, Ош Плов, Red Boat

В 2003 закончила обучение на повара-кондитера, а так же инженера-технолога продуктов общественного питания.

Начала карьеру в кондитерской «Итальянский квартал» (город Ростов-на-Дону)

с 2005 по 2014 года – работа в «РестПрофи» (сеть кофеен «Пить Кофе», семейные кафе «Мама Донна», кафе «Рафинад»)

В 2014 году – открывала ресторан «Ялла» в должности шеф-кондитер.

С 2018 по 2024 год – шеф-кондитер сети «Осака» (Ростовская область) и ресторана «Самовар» (Ростов-на-Дону)





В настоящий момент Наталья – шеф-кондитер семейного ресторана «Ялла» в парке Революции, ресторана «Ош Плов» (нового проекта в парке Сказка) и современного стрит-фуд проекта «Red Boat».

СТАЖИРОВКИ И ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ОБУЧЕНИЯ:

2015 год – Франция, Ecole Gastronomique Bellouet Conseil

2016 год – Испания, Jordi Bordas, обучение по приготовлению безлактозных и веган десертов

2017 год – Италия, Gelato University, intermediate gelato class

2018 год – Франция, La Patisserie de Stephane Glasier



