

Ben Serkan DURMAZOĞLU. 1981 yılında İzmir Ödemiş Bozdağ kasabasında doğdum. Evli, 2 çocuk babasıyım.

Meslek hayatıma ilkokulu bitirdikten sonra okumayı çok istemiş olmama rağmen, anne ve babamın ayrılması nedeniyle 1993 yılında Ödemiş' te pastanede çalışarak başladım. Sırasıyla çıraklık, kalfalık ve ustalık yaptım. Pastanede çalışırken yaş pasta, kuru pasta, şerbetli tatlılar, sütlü tatlıların tamamını öğrenmiş olsam da bende bir şeyler eksikti. 1997 yılında turizm otelcilik sektörüyle birlikte yabancı mutfaklara giriş yaptım. Burada zamanın büyük şefleri yanında ustalık yaptım. 2001 yılında Ankara Sıhhiye Subay Ordu evinde generaller mutfağında pastacı olarak askerliğimi yaptıktan sonra sırasıyla Marmaris, Bodrum, Antalya ve Kıbrıs 'ta 4 ve 5 yıldızlı turizm otellerde pastane şefliği ve aşçıbaşı yardımcılığı(su şefliği) yaptım.

Evlendikten sonra İzmir' e yerleşerek birçok büyük projesi olan Centrik firmasında çalışmaya başladım. Başka projelerdeki meslektaşlarımı eğittim. Şu an İzmir'de saygın bir pastanede 10 yıldır pastane şefliği yapmaktayım. MEB Çıraklık eğitim merkezinden ustalık ve kalfalık belgelerimi tamamlayıp meslektaşlarıma özel eğitimler vermeye başladım.

28 yıllık meslek hayatımda hala ilk çıraklık heyecanımı koruyarak bir şeyler öğrenme hevesimi kaybetmediğim gibi bilgimi ve tecrübelerimi başkalarıyla paylaşmaktan büyük keyif alıyorum .



MESLEK OKULUM