



POMANE NGAGNE

CHEF · LE DUNE SUITE HOTEL

TECNICA MATERIE PRIME E LAVORO DI BRIGATA

Pomane Ngagne è uno chef professionista e fa parte della brigata di cucina del Le Dune Suite Hotel di Porto Cesareo, struttura di riferimento dell'ospitalità e della ristorazione sul litorale ionico salentino.

Nel lavoro quotidiano contribuisce alla realizzazione dei menu dei ristoranti del resort, mettendo una solida tecnica culinaria al servizio delle materie prime locali, del pesce fresco e dei sapori della tradizione mediterranea.

L'esperienza maturata all'interno di un team di alto livello ne definisce un profilo attento alla precisione, all'organizzazione e alla qualità del servizio, con una forte predisposizione alla collaborazione e al lavoro di brigata.