

Kişisel bilgiler

- İsim: Kevser AydoğduDoğum Yeri: Adapazarı
- Doğum Tarihi: 06/08/1967

Öğrenim durumu

- **1984-1988** İstanbul Üniversitesi Mühendislik fakültesi Kimya bölümü.
- **2011-2015** Anadolu Üniversitesi AÖF Konaklama İşletmeciliği.

Çalışmalar

- 2008 İstanbul Uluslar arası Gastronomi Festivali Yunus Çiloğlu M.L. Öğrencilerine Menü tasarımı ve Danışman Şef. Dünya Üçüncülüğü.
- 2009 İstanbul Uluslar arası Gastronomi Festivali Mono Cafe Ekibi Pratik Gençler Menü tasarımı ve Danışman Şef. Dünya Üçüncülüğü.
- 2011 İstanbul Uluslar arası Gastronomi Festivali Orijinal Türk Mutfağı Ustalar Dünya Üçüncülüğü.
- 2011/2015 yılları arasası İSMEK eğitmen şef
- 2012 Nisan Yalova ünüversitesi aşçılık bölümü öğrencilerine uygulamalı Osmanlı mutfağı eğitimi
- 2012-13 Okan üniversitesi misafir şef Türk mutfağı ve Makedonya mutfağı uygulamaları
- 2012 Aralık YESAM Balkan savaşlarının 100. Yılında Makedonya yemekleri programında konuk şef
- 2013 Haziran Swiss otel İzmir Balkan savaşlarının 100. Yılında Makedonya mutfağı konuk şef

- 2015/2016 Sakarya Üniversitesi MYO Aşçılık programı Güz ve yaz dönemi Soğuk mutfak uygulamaları,Dünya mutfağı ve yöresel mutfaklar dersi verildi
- 2017 Erdem yayınlarından çıkan “Mutfakta dünya turum” kitabına gastronomi editörlüğü
- 2017 Taze mutfak yayınlarından çıkan “masal mutfakta “kitabında hikayeler için masal tasarlama
- 2017 güz dönemi Beykent üniversitesi Aşçılık programı dünya mutfağı dersi verildi
- 2017- 23/25 Kasım uluslararası Sakarya sempozyumu “Gelenek ve geleceği birleştiren ;susamlı halka : Adapazarı simidi “ isimli bildirinin sunumu
- 2018-9/11 Mart Uluslararası Orhangazi tarih ve kültür sempozyumu “Bizi birleştiren halka;Simit “ isimli bildirinin sunumu
- 2018 uluslararası Kültürel miras kongresi Urfa “ Kültürel miras olarak simit ve dünyadaki benzerleriyle karşılaştırılması “ isimli bildirinin sunumu
- 2018 /19 yılları arasında müteaddit defalar Vassalam gönüllüsü olarak Afika Zanzibar’da gönüllü faaliyetler ve CafeAfrica shop’ta chef owner