

CENK DEMİR

AŞÇI

Akhisar'da doğup büyüyen, 15 yılı aşkın süredir profesyonel mutfaklarda çalışan bir aşçıyım. Ege ve Akdeniz mutfağının yanı sıra taş fırın ile et pişirme tekniklerinde uzmanlaştım. Menü geliştirme, porsiyon maliyeti ve gıda güvenliği konularında disiplinli çalışırım. Yoğun servis saatlerinde soğukkanlılığımı koruyarak mutfağı ve ekibi yönlendirmeyi severim.

Yetenekler

- **Ege ve Akdeniz mutfağı**
- **Et pişirme ve ızgara teknikleri**
- **Menü geliştirme ve maliyetlendirme**
- **Sunum ve tabak düzenleme**
- **HACCP ve gıda güvenliği**
- **Mutfak ekibi yönetimi**
- **Büyük servis için porsiyon planlama**

Diller

İngilizce

İletişim

05123456789

example@gmail.com

Akhisar/Manisa

Sosyal

in @example

example.com

02/07/1990

Eğitimler

Akhisar Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi (Yiyecek ve İçecek Hizmetleri)
2004 - 2008
Mutfak ve servis alanında temel eğitimi stajlarla pekiştirerek mezun oldum.

İş Deneyimleri

Akhisar Kervansaray Restoran (Aşçıbaşı (Baş Şef))
Nis 2019 - Devam ediyor
40 kişilik davet menülerinden günlük 200 tabaklık servise kadar mutfağı yönetiyorum. Menüyü yenileyerek gıda maliyetini yüzde 18 düşürdüm ve bir yılda müşteri yorum puanını 4,1'den 4,7'ye taşıdım.

Manisa Anemon Otel (Sıcak Mutfak Şefi)
Mar 2014 - Mar 2019
Açık büfe ve alakart mutfağında 6 kişilik ekibi yönettim; sezonluk yerel ürün tedarik listesi oluşturarak porsiyon maliyetini düşürdüm ve HACCP denetimlerini eksiksiz geçirdim.

Akhisar Şehir Kulübü Mutfağı (Aşçı)
Tem 2008 - Şub 2014
Sıcak ve soğuk mutfakta çalışarak ölçekli yemek üretimi, düğün ile toplu davet organizasyonu deneyimi kazandım.

Referanslar

Akhisar Kervansaray Restoran (05123456789)
İşletme Sahibi Hakan Yılmaz

Sertifikalar ve Kurslar

HACCP Gıda Güvenliği Sertifikası (TSE)
2016 - 2016

Hijyen ve Sanitasyon Eğitimi (Manisa İl Tarım ve Orman Müdürlüğü)
2018 - 2018

Ege Mutfağı Ustalık Eğitimi (İzmir Aşçılar Derneği)
2021 - 2021

İlgi Alanları

Yerel tarif toplamak

Bağcılık

Balık tutmak

Yemek fotoğrafçılığı