

CENK DEMİR

AŞÇI

KİŞİSEL BİLGİLER

Doğum Tarihi :02/07/1990
Medeni Durumu :Bekar
Askerlik :Tamamlandı

İLETİŞİM BİLGİLERİ

05123456789
example@gmail.com
Akhisar/Manisa
example.com
@example

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**

ÖZET

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.

EĞİTİMLER

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

İŞ DENEYİMLERİ

Akhisar Kervansaray Restoran
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.
Nis 2019 - Devam ediyor
Aşçıbaşı (Baş Şef)

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

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

REFERANSLAR

Akhisar Kervansaray Restoran
05123456789
İşletme Sahibi Hakan Yılmaz

SERTİFİKALAR VE KURSLAR

HACCP Gıda Güvenliği Sertifikası
2016 - 2016
TSE

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

Ege Mutfağı Ustalık Eğitimi
2021 - 2021
İzmir Aşçılar Derneği



CENK DEMİR

AŞÇI

KİŞİSEL BİLGİLER

Doğum Tarihi :02/07/1990
Medeni Durumu :Bekar
Askerlik :Tamamlandı

İLETİŞİM BİLGİLERİ

05123456789
example@gmail.com
Akhisar/Manisa
example.com
@example

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**

İLGİ ALANLARI

- Yerel tarif toplamak
- Bağcılık
- Balık tutmak
- Yemek fotoğrafçılığı