



Cenk Demir

Aşçı

İLETİŞİM BİLGİLERİ

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

KİŞİSEL BİLGİLER

- 02/07/1990
- Bekar
- Tamamlandı

YETENEKLER

- Sunum
- El Yeteneği
- Estetik ve Düzen
- Planlı Programlı Çalışma
- El çabukluğu

DİLLER

- İngilizce
- İtalyanca

ÖZET

Üniversiteyi Haliç Üniversitesinde Gastronomi bölümünü okuyarak bitirdim. Genç yaştan beri yemeğe ve yemek yapmaya meraklıyım. Küçükken hep mutfağa girer kendi başıma yemekler yapardım. O yüzden hangi mesleği seçeceğimi düşünmedim bile aklımda hep gastronomi bölümü vardı ve o bölümden mezun oldum. İşimden çok memnunum ve seviyorum. Lokanta ve otel gibi birçok yerde aşçı olarak çalıştım. Şimdi ise profesyonel bir şekilde şefliğini yaptığım bir otelde çalışmaktayım. Çalışma hayatımda edindiğim deneyimlere her geçen gün bir yenisini ekleyerek kendimi geliştirmekteyim.

EĞİTİMLER

2011-2015

Haliç Üniversitesi

Gastronomi bölümünden mezun oldum.

2006-2010

Manisa Fatih Anadolu Lisesi

İŞ DENEYİMLERİ

2018-2020

Şef

Manis Resort Otel

Deneyimlerim sonucunda kendime güvenerek oldukça başarılı yemekler ortaya koymaktayım ekibimle birlikte.

2018-2018

Aşçı

Alev Restaurant

2017-2018

Şef

Lokma Restaurant

2016-2017

Aşçı

Turna Resort Otel

REFERANSLAR

Turna Resort Otel

05123456789

Müdür: Kadir Turna

Lokma Restaurant

lokmar_estaurant2007@hotmail.com

Müdür: Mert Kaya

Manis Resort Otel

05123456789

Müdür: Soner Küçük



SERTİFİKALAR VE KURSLAR

2012-2015

İngilizce Kursu

2009-2011

Aşçılık Kursu

2008-2009

Yemek Kursu

İLGİ ALANLARI

- Yemek Yapmak
- Spor yapmak
- Doğa yürüyüşü yapmak
- Çeşitli Yerleri Gezmek

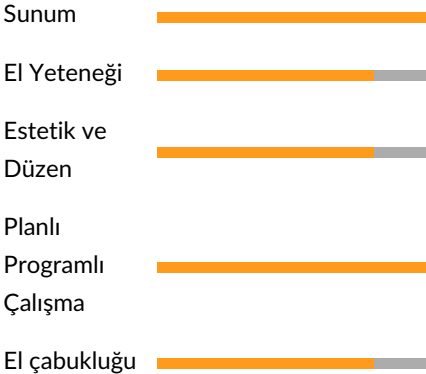
İLETİŞİM BİLGİLERİ

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

KİŞİSEL BİLGİLER

- 02/07/1990
- Bekar
- Tamamlandı

YETENEKLER



DİLLER

