

Cenk Demir

Aşçı

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

Haliç Üniversitesi	2011-2015
Gastronomi bölümünden mezun oldum.	
Manisa Fatih Anadolu Lisesi	2006-2010

İŞ DENEYİMLERİ

Manis Resort Otel Şef	2018-2020
Deneyimlerim sonucunda kendime güvenerek oldukça başarılı yemekler ortaya koymaktayım ekibimle birlikte.	
Alev Restaurant Aşçı	2018-2018
Lokma Restaurant Şef	2017-2018
Turna Resort Otel Aşçı	2016-2017

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

İngilizce Kursu	2012-2015
Aşçılık Kursu	2009-2011
Yemek Kursu	2008-2009

İLGİ ALANLARI

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



İLETİŞİM BİLGİLERİ

☎	05123456789
📍	Akhisar/Manisa
✉	example@gmail.com
🌐	example.com
in	@example

KİŞİSEL BİLGİLER

📅	02/07/1990
♂	Bekar
🏠	Tamamlandı

YETENEKLER

Sunum	
El Yeteneği	
Estetik ve Düzen	
Planlı Programlı Çalışma	
El çabukluğu	

DİLLER

İngilizce	
İtalyanca	