



CENK DEMİR

AŞÇI

İLETİŞİM BİLGİLERİ

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

KİŞİSEL BİLGİLER

02/07/1990
Bekar
Tamamlandı

YETENEKLER

SUNUM
EL YETENEĞİ
ESTETİK VE DÜZEN
PLANLI
PROGRAMLI
ÇALIŞMA
EL ÇABUKLUĞU

DİLLER

İNGİLİZCE
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

HALIÇ ÜNİVERSİTESİ 2011-2015
Gastronomi bölümünden mezun oldum.
MANISA FATİH ANADOLU LİSESİ 2006-2010

İŞ DENEYİMLERİ

MANIS RESORT OTEL | ŞEF 2018-2020
Deneyimlerim sonucunda kendime güvenerek oldukça başarılı yemekler ortaya koymaktayım ekibimle birlikte.
ALEV RESTAURANT | AŞÇI 2018-2018
LOKMA RESTAURANT | ŞEF 2017-2018
TURNA RESORT OTEL | AŞÇI 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

İNGİLİZCE KURSU 2012-2015
AŞÇILIK KURSU 2009-2011
YEMEK KURSU 2008-2009

İLGİ ALANLARI

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