Cenk Demir

Aşçı

İLETİŞİM BİLGİLERİ

05123456789

Akhisar/Manisa

example@gmail.com

example.com

linkedin.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 meraklıyımdır. 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

İLETİŞİM BİLGİLERİ

05123456789

Akhisar/Manisa

example@gmail.com

example.com

linkedin.com@example

KİŞİSEL BİLGİLER

02/07/1990

Bekar

Tamamlandı

YETENEKLER

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

DİLLER

- **İngilizce**
- **İtalyanca**

İLGİ ALANLARI

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