



Cenk Demir

Aşçı

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.

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

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