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 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**

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

Sunum

El Yeteneği

Estetik ve Düzen

Planlı Programlı Çalışma

El çabukluğu

DİLLER

İngilizce

İtalyanca