

Cenk Demir

AŞÇI

@example example.com

Özet

Akhisar'da doğup büyüyen, 15 yılı aşkın süredir profesyonel mutfaklarda çalışan bir aşçıyım. Ege ve Akdeniz mutfağının yanı sıra taş fırın ile et pişirme tekniklerinde uzmanlaştım. Menü geliştirme, porsiyon maliyeti ve gıda güvenliği konularında disiplinli çalışırım. Yoğun servis saatlerinde soğukkanlılığımı koruyarak mutfağı ve ekibi yönlendirmeyi severim.

Kişisel

Ad Soyad
Cenk Demir

Adres
Akhisar/Manisa

Telefon
05123456789

Email
example@gmail.com

Doğum Tarihi
02/07/1990

Cinsiyet
Erkek

Medeni Durumu
Bekar

Askerlik
Tamamlandı

Eğitimler

2004 - 2008

Akhisar Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi
Yiyecek ve İçecek Hizmetleri
Mutfak ve servis alanında temel eğitimi stajlarla pekiştirerek mezun oldum.

Yetenekler

- **Ege ve Akdeniz mutfağı**
- **Et pişirme ve ızgara teknikleri**
- **Menü geliştirme ve maliyetlendirme**
- **Sunum ve tabak düzenleme**
- **HACCP ve gıda güvenliği**
- **Mutfak ekibi yönetimi**
- **Büyük servis için porsiyon planlama**

İş Deneyimleri



Kişisel

Ad Soyad
Cenk Demir

Adres
Akhisar/Manisa

Telefon
05123456789

Email
example@gmail.com

Doğum Tarihi
02/07/1990

Cinsiyet
Erkek

Medeni Durumu
Bekar

Askerlik
Tamamlandı

Nis 2019 - Devam ediyor	**Akhisar Kervansaray Restoran** Aşçıbaşı (Baş Şef) 40 kişilik davet menülerinden günlük 200 tabaklık servise kadar mutfağı yönetiyorum. Menüyü yenileyerek gıda maliyetini yüzde 18 düşürdüm ve bir yılda müşteri yorum puanını 4,1'den 4,7'ye taşıdım.
Mar 2014 - Mar 2019	**Manisa Anemon Otel** Sıcak Mutfak Şefi Açık büfe ve alakart mutfağında 6 kişilik ekibi yönettim; sezonluk yerel ürün tedarik listesi oluşturarak porsiyon maliyetini düşürdüm ve HACCP denetimlerini eksiksiz geçirdim.
Tem 2008 - Şub 2014	**Akhisar Şehir Kulübü Mutfağı** Aşçı Sıcak ve soğuk mutfakta çalışarak ölçekli yemek üretimi, düğün ile toplu davet organizasyonu deneyimi kazandım.

Referanslar

Akhisar Kervansaray Restoran 05123456789
İşletme Sahibi Hakan Yılmaz

Sertifikalar ve Kurslar

2016 - 2016	**HACCP Gıda Güvenliği Sertifikası**
2018 - 2018	**Hijyen ve Sanitasyon Eğitimi**
2021 - 2021	**Ege Mutfağı Ustalık Eğitimi**

Diller

İngilizce

İlgi Alanları

- **Yerel tarif toplamak**
- **Bağcılık**
- **Balık tutmak**
- **Yemek fotoğrafçılığı**