

CENK DEMİR

AŞÇI

Kişisel

Doğum Tarihi
02/07/1990

Cinsiyet
Erkek

Medeni Durumu
Bekar

Askerlik
Tamamlandı

İletişim

Telefon
05123456789

Email
example@gmail.com

Adres
Akhisar/Manisa

@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.

EĞİTİMLER

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 DENEYİMLERİ

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.



CENK DEMİR

AŞÇI

Kişisel

Doğum Tarihi
02/07/1990

Cinsiyet
Erkek

Medeni Durumu
Bekar

Askerlik
Tamamlandı

İletişim

Telefon
05123456789

Email
example@gmail.com

Adres
Akhisar/Manisa

@example

example.com

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

SERTİFİKALAR VE KURSLAR

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

DİLLER

İngilizce

İLGİ ALANLARI

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