Ayfer Şentürk

PROFESYONEL PASTACI

1 @example example.com

18/04/1976 Bandırma/Balıkesir 05123456789 example@gmail.com

Öz Geçmiş

Bandırma'da kendi pastanesini işleten, klasik lezzetleri modern dokunuşlarla buluşturan profesyonel bir pastacıyım. Pastacılığı ölçü, sıcaklık ve zamanlama disiplini üzerine kurulu bir zanaat olarak görürüm. Özel gün siparişlerini müşterinin hayalini birebir karşılayacak şekilde planlarım. Ekibime teknik beceri ve hijyen bilincini aşılamayı önemserim.

Eğitimler

Bandırma Meslek Lisesi (Yiyecek-İçecek Hizmetleri)
1992 - 1996
Lise eğitimimi tamamladım.

Balıkesir Üniversitesi (Pastacılık ve Şekerleme (Sertifika Programı))
1998 - 1999
Mesleki sertifika programını tamamladım.

İş Deneyimleri

Şentürk Pastanesi (Pastane Sahibi / Şef Pastacı)
Mar 2008 - Devam ediyor
Bandırma'da 17 yıldır hizmet veren işletmemi yönetiyorum; günlük ortalama 120 özel siparişi karşılayarak müşteri sadakatini istikrarlı tutuyorum.

Beyaz Fırın (Pastacı)
Oca 2000 - Şub 2008
Üretim mutfağında butik pasta ve hamur işi üretimini yürüttüm; yeni ürün reçeteleri geliştirerek satış çeşitliliğini artırdım.

Sertifikalar ve Kurslar

Gıda Hijyeni ve HACCP Belgesi (Tarım ve Orman Bakanlığı)
2010 - 2010
Profesyonel Pastacılık (İstanbul Mutfak Sanatları Akademisi)
2005 - 2005
Şeker Hamuru Dekorasyon (Pastacılık Akademisi)
2015 - 2015

İlgi Alanları

Bahçe işleri
Yemek programları
Nakış
Seyahat

Yetenekler

- **Pasta ve şekerleme üretimi**
- **Butik pasta tasarımı ve dekorasyon**
- **Hamur işi ve ekmek çeşitleri**
- **Porsiyon ve maliyet hesaplama**
- **Gıda güvenliği ve HACCP**
- **Ekip yönetimi ve işletme**
- **Özel sipariş planlama**

Referanslar

Bandırma Ticaret Odası (05123456789)
Gıda Mühendisi Nazlı Demir

Diller

Türkçe