AYFER ŞENTÜRK

PROFESYONEL PASTACI

İLETİŞİM BİLGİLERİ

05123456789

example@gmail.com

1 Bandırma/Balıkesir 1

example.com

@example

KİŞİSEL BİLGİLER

Doğum Tarihi :18/04/1976

Medeni Durumu :Bekar

DİLLER

Türkçe

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**

ÖZET

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.

EĞİTİMLER

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

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

İŞ DENEYİMLERİ

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

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

REFERANSLAR

Bandırma Ticaret Odası
05123456789
Gıda Mühendisi Nazlı Demir

SERTİFİKALAR VE KURSLAR

Gıda Hijyeni ve HACCP Belgesi
2010 - 2010
Tarım ve Orman Bakanlığı

Profesyonel Pastacılık
2005 - 2005
İstanbul Mutfak Sanatları Akademisi

Şeker Hamuru Dekorasyon
2015 - 2015
Pastacılık Akademisi

İLGİ ALANLARI

- Bahçe işleri
- Yemek programları
- Nakış
- Seyahat