AYFER ŞENTÜRK

PROFESYONEL PASTACI

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

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.

Eğitimler

1992-1996
Yiyecek-İçecek Hizmetleri

Bandırma Meslek Lisesi
Lise eğitimimi tamamladım.

1998-1999
Pastacılık ve Şekerleme (Sertifika Programı)

Balıkesir Üniversitesi
Mesleki sertifika programını tamamladım.

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**

İş Deneyimleri

Mar 2008-Devam ediyor
Pastane Sahibi / Şef Pastacı

Şentürk Pastanesi
Bandırma'da 17 yıldır hizmet veren işletmemi yönetiyorum; günlük ortalama 120 özel siparişi karşılayarak müşteri sadakatini istikrarlı tutuyorum.

Oca 2000-Şub 2008
Pastacı

Beyaz Fırın
Üretim mutfağında butik pasta ve hamur işi üretimini yürüttüm; yeni ürün reçeteleri geliştirerek satış çeşitliliğini artırdım.

Referanslar

Bandırma Ticaret Odası

05123456789
Gıda Mühendisi Nazlı Demir

Sertifikalar ve Kurslar

2010-2010
Tarım ve Orman Bakanlığı

Gıda Hijyeni ve HACCP Belgesi

2005-2005
İstanbul Mutfak Sanatları Akademisi

Profesyonel Pastacılık

2015-2015
Pastacılık Akademisi

Şeker Hamuru Dekorasyon

Diller

Türkçe

İlgi Alanları

- Bahçe işleri
- Yemek programları
- Nakış
- Seyahat