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.

İLETİŞİM BİLGİLERİ

05123456789

Bandırma/Balıkesir

example@gmail.com

example.com

linkedin.com@example

KİŞİSEL BİLGİLER

18/04/1976

Bekar

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**

DİLLER

- **Türkçe**

AYFER ŞENTÜRK

PROFESYONEL PASTACI

EĞİTİMLER

1992-1996
Yiyecek-İçecek Hizmetleri

Bandırma Meslek Lisesi
Lise eğitimimi tamamladım.

1998-1999
Pastacılık ve Şekerleme (Sertifika Programı)

Balıkesir Üniversitesi
Mesleki sertifika programını tamamladım.

İŞ DENEYİMLERİ

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

SERTİFİKALAR 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

İLGİ ALANLARI

- Bahçe işleri
- Yemek programları
- Nakış
- Seyahat