Ayfer Şentürk

Profesyonel Pastacı

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

DİLLER

Türkçe

EĞİTİMLER

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

Balıkesir Üniversitesi | Pastacılık ve Şekerleme (Sertifika Programı) **1998-1999**
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 DENEYİMLERİ

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.

REFERANSLAR

Bandırma Ticaret Odası | 05123456789
Gıda Mühendisi Nazlı Demir

SERTİFİKALAR 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**

İLGİ ALANLARI

- Bahçe işleri
- Yemek programları
- Nakış
- Seyahat