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