AYFER ŞENTÜRK

PROFESYONEL PASTACI

Kişisel

Doğum Tarihi
18/04/1976

Doğum yeri
1

Cinsiyet
Kadın

Medeni Durumu
Bekar

İletişim

Telefon
05123456789

Email
example@gmail.com

Adres
1 Bandırma/Balıkesir 1

1

@example

example.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.

EĞİTİMLER

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

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

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

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

AYFER ŞENTÜRK

PROFESYONEL PASTACI

Kişisel

Doğum Tarihi
18/04/1976

Doğum yeri
1

Cinsiyet
Kadın

Medeni Durumu
Bekar

İletişim

Telefon
05123456789

Email
example@gmail.com

Adres
1 Bandırma/Balıkesir 1

1

@example

example.com

REFERANSLAR

Bandırma Ticaret Odası 05123456789
Gıda Mühendisi Nazlı Demir

SERTİFİKALAR VE KURSLAR

2010 - 2010	**Gıda Hijyeni ve HACCP Belgesi**
2005 - 2005	**Profesyonel Pastacılık**
2015 - 2015	**Şeker Hamuru Dekorasyon**

DİLLER

Türkçe

İLGİ ALANLARI

- **Bahçe işleri**
- **Yemek programları**
- **Nakış**
- **Seyahat**