

Özgeçmiş



KİŞİSEL BİLGİLER

Ad

Kaan Akgül

Adres

İstanbul

Kadıköy

Telefon

+90 212 123 45 67

E-posta

ornek@cvmaker.com.tr

Doğum tarihi

23.01.1998

Cinsiyet

Erkek

Sürücü belgesi

B

LinkedIn

linkedin.com/in/kaanakgul

BECERİLER

Müşteri hizmetleri



İletişim



Miksoloji



PROFİL

Müşteri hizmetlerinde bir yıllık çalışma deneyimine sahip kendine güvenen, dışa dönük ve sosyal yönü kuvvetli bir üniversite mezunuyum. İletişim, zaman yönetimi, müşterilerden hesap alma ve bunları işleme konusunda yetenekliyim. Kokteyl yapımı konusunda bilgi sahibiyim ve aynı zamanda İstanbul'da verilen "Profesyonel Barmenlik ve Miksoloji" eğitimini birincilikle tamamlayarak aldığım bir madalyam bulunuyor. Kuruluşunuzda barmen olma ve profesyonel olarak kendimi geliştirme hedefimi sürdürme konusunda motive oldum.

İŞ TECRÜBESİ

2023 - 2026

Barmen

Hilton Otel, İstanbul

Üç yıl boyunca bar ortamında müşterilere hızlı ve güler yüzlü hizmet sunarak içeceklerin hazırlanmasından ve servisinden sorumlu oldum. Barın günlük düzeninin korunması, stokların takibi ve yoğun çalışma saatlerinde hızlı ve etkin hizmet verilmesi konularında deneyim kazandım.

- Müşteri siparişlerini doğru ve zamanında hazırlayarak yoğun saatlerde etkin servis sağladım.
- İçecek ve bar stoklarını takip ederek eksik ürünlerin zamanında tamamlanmasına ve barın düzenli çalışmasına katkıda bulundum.

2020 - 2023

Garson

Papatya Restoran, Bursa

Üç yıl boyunca restoran ve kafe ortamında müşterilere hızlı ve güler yüzlü servis sunarak sipariş alma, masa düzeni ve günlük servis operasyonlarında görev aldım. Yoğun çalışma saatlerinde ekip içinde koordineli çalışarak müşteri memnuniyetinin korunmasına katkıda bulundum.

- Günlük ortalama 30+ müşteri için sipariş alma ve servis süreçlerini etkin şekilde yönettim.
- Yoğun servis saatlerinde hızlı ve doğru sipariş takibi sağlayarak müşteri bekleme sürelerinin azaltılmasına katkıda bulundum.

EĞİTİM

Sertifika

Profesyonel Barmenlik ve Miksoloji İstanbul Hizmet Akademisi, İstanbul

Müşteriler için yiyecek ve içeceklerin nasıl hazırlanacağını, sunulacağını ve servis edileceğini öğrendim. İkram, ağırlama, yiyecek ve içecek hizmetleri için sağlık ve güvenlik bilinci geliştirdim.

NİTELİKLER

Kendime özel oluşturduğum yeni bir kokteyl

50 farklı kokteyl bilgisi