

AHMET KAPLAN

AŞÇI

İSTANBUL

+90 212 123 45 67

ORNEK@CVMAKER.COM.TR

EK BİLGİLER

SÜRÜCÜ BELGESİ	B
CİNSİYET	ERKEK
DOĞUM TARİHİ	28.05.1993
DOĞUM YERİ	İSTANBUL
MEDENİ DURUM	BEKÂR
LINKEDİN	LINKEDİN/IN/AHMETKAPLAN

KISA ÖZ GEÇMİŞ

Yemek sektöründe 10 yıllık deneyime sahip, özellikle Akdeniz, Ege ve Trakya bölgelerinin mutfakları konusunda uzmanlaşmış bir aşçıyım. Beş yıldızlı oteller başta olmak üzere yoğun işleme mutfaklarda edindiğim deneyimleri aktarabileceğim ve ülkemizin lezzetlerini konuklara sunabileceğim bir mekanda görev almaya hazırım.

BECERİLER

DETAYCILIK	UZMAN
ZAMAN YÖNETİMİ	UZMAN
EKİP RUHU	UZMAN
KOORDİNASYON	UZMAN
ORGANİZASYON	UZMAN
SUNUM BECERİSİ	UZMAN

İŞ TECRÜBESİ

BAŞ AŞÇI

ALTINYUNUS OTEL

Çeşme

Günlük menü ve mutfak hazırlığını yaptım.

Bütçe ve malzeme kontrolü yaparak alınması gereken malzemelerin siparişini verdim.

Menüye eklediğim yeni çorbalar nedeniyle otel mutfağının %20 oranında kar elde etmesini sağladım.

Mutfağın temizlik ve güvenlik uygulamalarını yönettim.

Mutfakta çalışan personeli eğittim.

Stajyer olarak gelen aşçılara eğitim verdim.

Yoğun sezonlarda günde iki kez ana menü hazırlayarak müşteri memnuniyetini yükselttim.

YARDIMCI AŞÇI

LARA RESTORAN

İzmir

Baş aşçının verdiği direktiflere göre günlük menü hazırlıklarına yardım ettim

Çorba ve salataların yanı sıra soslardan ve tatlılardan sorumlu oldum

Mutfakta eksilen malzemeler için günlük alışveriş yaptım

Artan malzemelerin sağlıklı bir ortamda yeniden değerlendirilmesini

sağlayarak restoranın zararını %10 oranında azalttım

Kendi ürettiğim özel bir domates sosu büyük övgü aldığı için yılın çalışanı olarak ödüllendirildim

EĞİTİM

LİSANS

AKDENİZ ÜNİVERSİTESİ TURİZM FAKÜLTESİ GASTRONOMİ BÖLÜMÜ

Antalya

Mutfak sanatları ve gastronomi alanında uygulamalı ve teorik dersleri İngilizce olarak aldık.

DİL

İNGİLİZCE

C1

FRANSIZCA

B1