



EMRE KESKIN

KİŞİSEL BİLGİLER

Ad
Emre Keskin

Adres
İstanbul

Telefon
+90 212 123 45 67

E-posta
ornek@cvmaker.com.tr

Doğum tarihi
28.05.1995

Doğum yeri
İstanbul

Cinsiyet
Erkek

Sürücü belgesi
B

Medeni durum
Evli

LinkedIn
linkedin/in/emrekeskin

BECERİLER

POS kullanımı ● ● ● ● ●

Müşteri hizmetleri ● ● ● ● ●

Kahve demleme teknikleri ● ● ● ● ●

Envanter yönetimi ● ● ● ● ●

Hijyen ve güvenlik standartları ● ● ● ● ●

Ekipman kullanımı ● ● ● ● ●

En kaliteli ve mükemmel kahveyi sunma konusunda kendisini işine adanmış, müşteri hizmetleri konusunda deneyimli başarılı bir Baristayım. Özel kafelerde 6 yılı aşkın deneyimim sırasında demleme teknikleri, kahve çekirdekleri, latte ve sunum konusunda uzmanlaştım. Müşterilerle iletişim kurarak onların tercihlerini anlama konusunda becerikliyim. Mesleğimde daha da uzmanlaşmak için kendimi geliştirmeye devam ediyorum.

İŞ TECRÜBESİ

Barista May 2019 - May 2024
Cofebana, İstanbul

Yüksek kalitede çeşitli kahve içecekleri hazırladım ve müşterilerle iletişim kurarak tercihlerine göre seçim önerdim. POS sistemini kullanarak ödeme işlemlerini gerçekleştirdim. Siparişleri denetledim ve yeni gelen personelin eğitimini üstlendim. Bu eğitime kahve hazırlama teknikleriü ekipman kullanımı ve hijyen kurallarını dahil ettim.

- Kahve hazırlama süreçlerini kolaylaştırdım ve ortalama bekleme süresini %25 azaltarak yoğun saatlerde daha sorunsuz bir iş akışına katkıda bulundum.
- Özenli hizmet, kişiselleştirilmiş kahve önerileri ve müşteri memnuniyeti ile altı ay içinde müşteri memnuniyeti oranlarını %15 oranında artırmayı başardım.

Yardımcı Barista May 2017 - May 2019
Kahve Dünyası, İstanbul

Espresso bazlı içeceklerin hazırlanmasına katkıda bulundum, envanter stoklarını yönettim, kasayı işlettim ve yeni personelin eğitimine yardımcı oldum. Tüm bunları yaparken müşteri memnuniyetini korudum ve kafe deneyimimi geliştirdim.

- Müşteri siparişlerinin işlenmesinde %98 doğruluk oranına ulaşarak hataların azaltılmasını ve sorunsuz bir hizmet deneyimi yaşanmasını sağladım.
- Optimize edilmiş ekip çalışması sayesinde ortalama bekleme süresi %20 oranında azaltıldı ve görevleri kolaylaştırarak müşteri cirosunda iyileşme ve genel kafe verimliliği sağlandı.

EĞİTİM

Sertifika May 2016 - Tem 2016
İstanbul Arel Üniversitesi Barista Programı, İstanbul

Kahve türleri, kahve kültürü ve tarihi başta olmak üzere kahve öğütme, kavurma ve süt işleme teknikleri ile ilgili kuramsal ve uygulamalı derslerin yanı sıra ekipman kullanımıyla ilgili eğitim de aldık.