

CAN ASLAN

KİŞİSEL BİLGİLER

Ad
Can Aslan

Adres
İstanbul
Kadıköy

Telefon
+90 212 123 45 67

E-posta
ornek@cvmaker.com.tr

Doğum tarihi
20.09.1993

Doğum yeri
Adana

Cinsiyet
Kadın

Sürücü belgesi
B

LinkedIn
linkedin.com/in/canaslan

BECERİLER

- **Ekip ruhu**
- **Zamanlama**
- **Detaycılık**
- **İletişim**
- **Müşteri hizmetleri**
- **Hesap ve ödeme takibi**

Hizmet sektörünün farklı sektörlerinde 15 yılı aşkın deneyime sahip şef garsonum. Detaylara önem veren, istekli ve hevesli, hizmet odaklı ve arkadaş canlısıyım. En yoğun zamanlarda bile motive ve proaktif kalan enerjik bir ekip çalışanı ve lider olarak, özellikle yiyecek ve içecek olmak üzere hizmet sektöründe bir kariyer yapmayı planlıyorum

İŞ TECRÜBESİ

Şef Garson
Haz 2016 - Mevcut

İstanbul Boğaz Restoran, İstanbul

- Servis başlamadan önce tüm servis personellerinin vardiyaları için hazır olduğundan emin olmak
- Personel eksikliği durumunda derhal yedek personel ayarlanması
- Tüm servis personelilerinin servis yapmak için uygunluğunu kontrol etmek
- Servis personellerine, servis sırasında onlardan beklenenler hakkında bilgi verilmesi
- Şef tarafından tavsiye edilen menü dışı öğeleri servis personelleriyle teyit etmek
- Hizmet alanındaki tüm servis süreçlerini koordine etmek ve masa servisinin iyi yönetilmesini sağlamak
- Hızlı ve tatmin edici çözümler almak için müşteri sorularına ve yardım talep eden müşterilere yardımcı olmak
- Sağlık, hijyen ve güvenlik standartlarına her zaman uyulduğundan emin olmak
- Mevcut ve yeni servis personellerinin eğitimi
- Büyük masa rezervasyonları için kısa sürede oturma düzeni, ortam ve personel organizasyonu
- Müşterilerin girişte karşılanması ve masalarına yönlendirilmesi Bir sonraki müşteri masaya oturmadan önce masaların temizlenmesini sağlamak

Servis Elemanı
Eki 2011 - Nis 2016

Lezzet Steak House, İstanbul

- Müşterilerin girişte karşılanması ve masalarına yönlendirilmesi
- Müşterilere yiyecek ve içecek menülerin temin edilmesi ve içecek siparişlerinin alınması
- İçecek ve yiyecek siparişlerinin zamanında servis edilmesi
- Müşterilere vermeden önce hesapları kontrol etmek
- Müşterileri çıkarken kapıda uğurlamak
- Bir sonraki müşteri masaya oturmadan önce masaların temizlenmesini sağlamak
- Sağlık, hijyen ve güvenlik standartlarının gözetilmesi

EĞİTİM

Lise
Eyl 2005 - Haz 2010

Etiler Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi, İstanbul

Ön Lisans
Tem 2012

İstanbul Üniversitesi Turizm ve Otel İşletmeciliği, İstanbul