

EMRE KESKİN

KİŞİSEL DETAYLAR

Ad
Emre Keskin

Adres
İstanbul
Kadıköy

Telefon
+90 212 123 45 67

E-posta
ornek@cvmaker.com.tr

Cinsiyet
Erkek

Sürücü belgesi
B

LinkedIn
linkedin.com/in/emrekeskin

BECERİLER

- **POS kullanımı** ●●●●●
- **Müşteri hizmetleri** ●●●●●
- **Kahve demleme teknikleri** ●●●●●
- **Envanter yönetimi** ●●●●○
- **Hijyen standartları** ●●●●●
- **Ekipman kullanımı** ●●●●●

En kaliteli ve mükemmel kahveyi sunma konusunda kendisini işine adamış, 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 tekniklerіü 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.