Özgeçmiş



KİŞİSEL BİLGİLER

Ad
Ahmet Kaplan

Adres
İstanbul
Kadıköy

Telefon
+90 212 123 45 67

E-posta
ornek@cvmaker.com.tr

Doğum tarihi
23.03.1993

Doğum yeri
İzmir

Cinsiyet
Erkek

Sürücü belgesi
B

LinkedIn
linkedin.com/in/ahmetkaplan

BECERİLER

- **Sunum Becerisi** ●●●●●
- **Organizasyon** ●●●●●
- **Koordinasyon** ●●●●●
- **Ekip Ruhu** ●●●●●
- **Zaman Yönetimi** ●●●●●
- **Detaycılık** ●●●●●

PROFİL

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

İŞ TECRÜBESİ

Eyl 2018 - Eyl 2023

Baş Aşçı
Altınyunus 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.

Oca 2013 - Şub 2018

Yardımcı Aşçı
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 alış veriş 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

Eyl 2009 - Tem 2013

Lisans
Akdeniz Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi Bölümü, Antalya

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

DİL

- **İngilizce** ●●●●●
- **Fransızca** ●●●○○