



DUTCH EXPAT

CV

AYSE



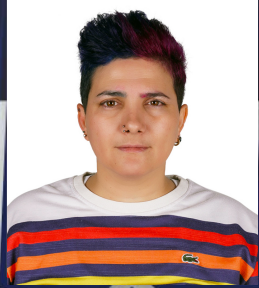
CHEF-KOK, KEUKENBEHEER, MENUPLANNING, CREATIEVE GERECHTEN, TURKSE KEUKEN, INTERNATIONALE KEUKENS, DECORATIEVE GERECHTEN, HYGIËNE-OPLEIDING, TEAMMANAGEMENT, OPLEIDING EN MENTORSCHAP

Dit CV wordt u aangeboden door Dutch Expat N.V.

Al onze CV's behoren tot hooggekwalificeerde kandidaten die woonachtig zijn in Turkije. Wilt u één van onze kandidaten in dienst nemen, dan zorgen wij door middel van de kennismigratieprocedure dat alle benodigde juridische en organisatorische stappen worden gezet om de betreffende kandidaat bij uw bedrijf aan het werk te krijgen. Dit geeft u toegang tot toptalenten van de Turkse arbeidsmarkt.



AYSE



Woonplaats **Istanbul**
Nationaliteit **Turkse**
Geboortedatum **16.12.1982**
Burgerlijke Staat **Ongehuwd**
Beroep/Functie **Chef-Kok en
Keukenmanager**
Web

GSM **+31 621 25 33 70**
Tel **+90 312 905 01 10**
Web **www.dutch-expat.com**
E-mail **info@dutch-expat.com**

BELANGRIJKE VAARDIGHEDEN

CHEF-KOK, KEUKENBEHEER, MENUPLANNING, CREATIEVE GERECHTEN, TURKSE KEUKEN, INTERNATIONALE KEUKENS, DECORATIEVE GERECHTEN, HYGIËNE-OPLEIDING, TEAMMANAGEMENT, OPLEIDING EN MENTORSCHAP,

PERSOONLIJK PROFIEL

Hallo, mijn naam is Ayse, ik ben 41 jaar oud en afgestudeerd als kok aan de universiteit. Ik ben geboren in Istanbul en ben Turks. Ik houd ervan om vrij te werken in de keuken en ben goed in het bedenken van praktische en snelle oplossingen. Hygiëne en het georganiseerde gebruik van gereedschappen en apparatuur zijn voor mij zeer belangrijk. Voor mij is teamgeest als familie zijn. Ik geef coaching op mijn vakgebied en deel graag mijn kennis. Ik ben altijd positief en vermijd negatieve gedachten en mensen. Ik word gemotiveerd door de energie van een doelgerichte organisatie en streef naar gezamenlijke groei.

Mijn hobby's zijn zwemmen, fietsen, en het beschilderen van T-shirts, petten en mokken. Ik hou van het bereiden en genieten van heerlijk eten en drinken.

In mijn loopbaan heb ik mijn vaardigheden gedeeld als instructeur bij verschillende instellingen. Ik heb huisvrouwen opgeleid tot assistent-koks. Ze hebben deelgenomen aan wedstrijden en prijzen gewonnen. Na afloop van de cursussen heb ik ze geholpen bij het vinden van een baan, en sommigen werken nu in vijfsterrenhotels. Ik heb ook vrijwillig leerlingen van mijn middelbare school begeleid bij deelname aan internationale gastronomiefestivals, waar ze prijzen hebben gewonnen.

Mijn universiteit gaf mij een 40% studiebeurs vanwege mijn prestaties. Ik heb bijgedragen aan de promotie van mijn school door deel te nemen aan wedstrijden en prijzen te winnen. Tijdens mijn studie kreeg ik een baan aangeboden bij een hotel in Cyprus, waar ik anderhalf jaar werkte en zelfs medewerker van de maand werd.

Ik heb prijzen gewonnen bij nationale en internationale wedstrijden (36 medailles, 5 bekens en diverse certificaten). Het belangrijkste is dat ik waardevolle vriendschappen heb gesloten en verschillende keukens en kunsten heb leren kennen. Ik hecht veel waarde aan professionele ontwikkeling en onderwijs en houd me bezig met schilderen, beeldhouwen, naaien, ontwerpen en decoratie. Ik maak ook suikerpasta-taarten en creëer decoraties met groenten en fruit.

Ik wil deel uitmaken van een team waarmee ik samen successen kan behalen en een hechte familie kan vormen. Ik ben klaar om te groeien, prachtige presentaties te maken en mijn meest smakvolle menu's met jullie te delen. Als ik gelukkig kan koken in een gelukkig land, dan ben ik gelukkig.



WERKERVARING

Chef-Kok

IBB Dragos Sociale Faciliteiten (Istanbul)

11-2023 / Heden

- Menuvoorbereiding: verantwoordelijk voor de bereiding en presentatie van de gerechten op het menu in het restaurant, waarbij ik zorg voor visueel aantrekkelijke en hygiënische gerechten
- Creativiteit en klanttevredenheid: werk eraan om creatieve en smakelijke gerechten te bereiden die de klanten tevreden stellen

Chef-Kok

Sosistix (Istanbul)

05-2023 / 10-2023

- Voorbereiding en presentatie: verantwoordelijk voor de bereiding van Koreaanse straatgerechten zoals corndog, mozzarella stick, worst steak, cheddar en worst steak.

Chef-Kok

Trend Lunch Cafe (Istanbul)

07-2020 / 10-2022

- Menuvoorbereiding: verantwoordelijk voor de bereiding en presentatie van gerechten op het à la carte menu, waarbij ik zorg voor visueel aantrekkelijke en hygiënische gerechten
- Creativiteit en klanttevredenheid: werk eraan om creatieve en smakelijke gerechten te bereiden die de klanten tevreden stellen

Chef-Kok

Bellevue Hotel (Istanbul)

03-2019 / 06-2020

- Voorbereiding van open buffet ontbijt: verantwoordelijk voor de voorbereiding van het open buffet ontbijt, inclusief het maken van watermeloendecoraties en vormen uit groenten voor een aantrekkelijke buffetpresentatie
- Bereiding en presentatie van personeelsmaaltijden: zorgde voor de bereiding en presentatie van maaltijden voor het personeel
- Avond à la carte service: verantwoordelijk voor de bereiding en presentatie van gerechten tijdens de avond à la carte service

Chef-Kok

Adik Werf Furtrans (Istanbul)

08-2017 / 02-2019

- Ontbijtbuffet: verantwoordelijk voor de voorbereiding van het ontbijtbuffet
- Lunch en diner: bereidde lunch- en dinergerechten uit de Turkse en internationale keuken voor een bemanning van 150 personen, waaronder Turkse arbeiders en Qatarese soldaten en commandanten

Instructeur

KHEM (Istanbul)

09-2015 / 06-2018

- Training assistent-koks: gaf zes maanden training aan huisvrouwen om hen op te leiden tot demi-chef niveau, plaatste succesvolle studenten, nam deel aan wedstrijden en won prijzen
- Training patisserie assistenten: trainde huisvrouwen in patisserie, ondersteunde hen bij het starten van hun eigen bedrijf en hielp hen deelnemen aan wedstrijden en prijzen winnen
- Patisserie leerling training: verzorgde training voor patisserie leerlingen

Kok

Zoi Cafe (Istanbul)

06-2015 / 10-2016

- Ononderbroken voltijds werk als kok.

Instructeur

I.B.B Ismek Cursussen (Istanbul)

04-2014 / 06-2016

- Groente- en fruitdecoraties: gaf training in groente- en fruitdecoraties aan studenten die in hotels werken en prachtige buffetten opzetten
- Cupcake trainingen: verzorgde trainingen in het maken en decoreren van cupcakes
- Speciale chocolade decoraties: gaf training in het maken van speciale chocolade decoraties

Koude Chef

Kefaluka Resort Beach Hotel (Mugla)

06-2013 / 03-2014

- Bereiding van koude mezze en buffetdecoraties: verantwoordelijk voor de bereiding van koude mezze en het creëren van buffetdecoraties
- Werk in koude afdeling: werkte in de koude afdeling en voegde waarde toe aan het hotel
- Begeleiding en succes van stagiaire: begeleidde een stagiaire die later docent werd

Kok

Inter Erbil Hotel (Erbil)

05-2013 / 06-2014

- Bereiding van gerechten: verantwoordelijk voor de bereiding van gerechten uit de Turkse keuken
- Turkse desserts: bereiding van traditionele Turkse desserts

Assistent Afdelingschef

Merit Cristal Cove Hotel & Casino (Cyprus)

06-2010 / 08-2011

- Decoraties van het koude buffet: verantwoordelijk voor de decoraties van het koude buffet
- Patisserie decoraties: zorgde voor de decoraties van patisserie items
- Decoraties van het ontbijtbuffet: verantwoordelijk voor het decoreren van het ontbijtbuffet

Assistent Kok

Yedikule Sociale Faciliteiten (Istanbul)

09-2006 / 08-2009

- Decoraties van het koude buffet: verantwoordelijk voor de decoraties van het koude buffet
- Patisserie decoraties: zorgde voor de decoraties van patisserie items
- Decoraties van het ontbijtbuffet: verantwoordelijk voor het decoreren van het ontbijtbuffet

Assistent Kok

Garden Doga Restaurant Bar (Istanbul)

02-2001 / 06-2006

- Decoraties van het koude buffet: verantwoordelijk voor de decoraties van het koude buffet
- Patisserie decoraties: zorgde voor de decoraties van patisserie items
- Decoraties van het ontbijtbuffet: verantwoordelijk voor het decoreren van het ontbijtbuffet

Prijzen

/ Heden

- Wacs Internationaal gastronomi festivali moderne kuzine bronz.
- Wacs Internationaal gastronomi festivali taartdecoratie bronz.
- Wacs Internationaal gastronomi festivali vis verdienste.
- Wacs Internationaal gastronomi festivali groente snijden goud.
- Wacs Internationaal gastronomi festivali univercity pasta cursus bronz.
- Bronzen medaille voor de originele Turkse keuken.



OPLEIDINGEN

2015 - Heden

Bachelor - Hospitality en Toerisme Management
Anadolu Universiteit (Eskisehir)
Diploma: Ja

2012 - 2015

Associate Degree - Koken (MYO)
Avrupa Vocational School (Istanbul)
Diploma: Ja



Cursussen

**Zeeman
Certificaat :Ja**

**Trainer
Certificaat :Ja**

**Motorvoertuigen Verkeers- en Omgevingsinstructeur
Certificaat :Ja**

**Motorvoertuigen Rijopleiding Instructeur
Certificaat :Ja**

**Koken Hygiëne Training
Certificaat :Ja**

**Praktisch Engels 1e Niveau
Certificaat :Ja**



Talen

Engels (Goed)

Turks (Moedertaal)



Computervaardigheden

Microsoft Office Programma's



Hobby's en interesses

Zwemmen

Schilderen

T-shirts verven

Kledingontwerp

Bekers verven
