



DUTCH EXPAT

CV

EZGI



BANKETBAKKER, **PÂTISSERIE TECHNIEKEN**, CREATIVITEIT, TIJDMANAGEMENT, **DETAILGERICHTHEID**, TEAMWERK, **HYGIËNE EN VEILIGHEID**, KLANTGERICHTE WERKWIJZE, KLASSIEKE EN MODERNE TECHNIEKEN, CULINAIRE KUNST, **COMMUNICATIEVAARDIGHEDEN**, HAND-ON ERVARING

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

Al onze CV's behoren tot hooggekwalficeerde 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.



EZGI



Woonplaats **Istanbul**
Nationaliteit **Turkse**
Geboortedatum **03.03.1992**
Burgerlijke Staat **Gehuwd**
Beroep/Functie **Chef Pâtissier &
Culinaire Specialist**
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

**BANKETBAKKER, PATISSERIE TECHNIEKEN, CREATIVITEIT,
TIJDMANAGEMENT, DETAILGERICHTHEID, TEAMWERK, HYGIËNE EN
VEILIGHEID, KLANTGERICHTE WERKWIJZE, KLASSIEKE EN MODERNE
TECHNIEKEN, CULINAIRE KUNST, COMMUNICATIEVAARDIGHEDEN,
HAND-ON ERVARING,**

PERSOONLIJK PROFIEL

Mijn naam is Ezgi, en als toegewijde patissier en afgestudeerde van Le Cordon Bleu Pâtisserie voel ik me geïnspireerd door de kans om in Nederland te wonen en werken – een stap die ik zie als een keerpunt in mijn carrière. De innovatieve benadering en focus op duurzaamheid in de Nederlandse culinaire wereld sluiten nauw aan bij mijn waarden en ambities. Ik heb een passie voor de creatieve herinterpretatie van lokale smaken en het respect voor de natuur dat kenmerkend is voor de Nederlandse keuken, en zie dit als de ideale omgeving om mijn vaardigheden en creativiteit verder te ontwikkelen.

Met een sterke basis in technische vaardigheden en een toewijding aan het ontdekken van nieuwe smaken, voel ik me aangetrokken tot de prominente positie van Nederland op het internationale culinaire toneel. Deze ervaring zal me in staat stellen om culturele diversiteit te omarmen, op de hoogte te blijven van wereldwijde culinaire trends en nieuwe perspectieven te verwerven, wat zowel mijn vakmanschap als persoonlijke groei zal verrijken.

De hoge levenskwaliteit en de gebalanceerde werkcultuur in Nederland zullen me helpen om mijn creatieve potentieel en productiviteit volledig te benutten. Ik kijk ernaar uit om mijn passie voor pâtisserie naar deze levendige culinaire omgeving te brengen, betekenisvol bij te dragen aan de sector en mijn carrière op internationaal niveau te ontwikkelen.



WERKERVARING

The Peninsula Istanbul Hotel (Istanbul)

08-2024 / 10-2024

- **Bankettechnieken en Praktische Ervaring:** Als stagiair in de banketbakkerij deed ik praktijkervaring op met fundamentele bankettechnieken. Ik bereidde chocolade, gebak en desserts onder toezicht van gerenommeerde chefs. Deze ervaring heeft mijn technische vaardigheden en aandacht voor detail sterk verfijnd.
- **Hygiëne en Keukenbeheer:** Zorgde voor naleving van de hygiënevoorschriften in de keuken en hield werkplekken georganiseerd. Ik verzekerde een veilige en efficiënte werkomgeving door het naleven van voedselveiligheidsnormen en een strikte netheid van de werkstations.
- **Tijdmanagement en Teamwerk:** Verfijnde mijn tijdmanagement- en teamwerkvaardigheden in een veeleisende werkomgeving. Door samen te werken met ervaren professionals en deel uit te maken van een drukke keuken, ontwikkelde ik effectieve communicatie en flexibiliteit, essentiële kwaliteiten voor succes in de culinaire wereld.

Franse Ambassade, Olympische Nacht, Bastille Dag (Istanbul)

05-2024 / 07-2024

- **Event Catering en Dessertcreatie:** Bereidde diverse desserts samen met het Le Cordon Bleu-team voor prestigieuze evenementen zoals de Olympische Nacht en Bastille Dag, georganiseerd in de Franse Ambassade in Ankara. Toonde mijn expertise in het creëren van visueel aantrekkelijke en heerlijke desserts, wat bijdroeg aan het succes van de evenementen onder leiding van de Franse ambassadeur Isabelle Dumont.
- **Planning en Tijdmanagement tijdens Evenementen:** Beheerde mijn tijd effectief om te voldoen aan de strikte deadlines en hoge verwachtingen van deze exclusieve evenementen. Door zorgvuldige planning en efficiënte werkprocessen kon ik met het team tijdig hoogstaande desserts presenteren.
- **Teamwerk en Samenwerking met Topchefs:** Werkte nauw samen met ervaren chefs van Le Cordon Bleu om hoogwaardige desserts te ontwikkelen die voldeden aan de esthetische en smaakvolle standaarden van diplomatieke evenementen. Deze ervaring verbeterde mijn teamwerkvaardigheden en versterkte mijn vermogen om onder druk te presteren in een veeleisende omgeving.

Le Cordon Bleu (Istanbul)

03-2024 / 05-2024

- **Assistentie en Ondersteuning bij Kookprogramma's:** Assisteerde hoofdchefs tijdens het Weekend Kookprogramma en ondersteunde bij de bereiding en presentatie van diverse gerechten. Door nauw samen te werken met de hoofdchefs, droeg ik bij aan een hoogwaardige en efficiënte uitvoering van de kooklessen.
- **Keukenbeheer en Orde:** Zorgde voor schone en georganiseerde werkstations in de keuken, wat bijdroeg aan een veilige en efficiënte werkomgeving. Door een hoge standaard van hygiëne en organisatie te handhaven, ondersteunde ik een professionele en aangename leeromgeving voor zowel chefs als deelnemers.
- **Begeleiding van Deelnemers en Programma Coördinatie:** Bood begeleiding aan deelnemers en zorgde voor een soepel verloop van het programma. Door mijn geduld en communicatieve vaardigheden creëerde ik een ondersteunende sfeer, waardoor deelnemers zich comfortabel voelden en optimaal konden leren tijdens de sessies.

Dewan Lykia Emsan, BUKA Restaurant (Mugla)

10-2019 / 04-2021

- **Leiding en Ontwikkeling van Banket- en Bakkerijafdeling:** Verantwoordelijk voor de banket- en bakkerijafdeling bij BUKA Restaurant, waarbij ik dagelijks alle dessert- en gebakrecepten ontwikkelde. Door creativiteit en consistentie te waarborgen in elk gerecht, zette ik een hoge standaard voor de afdeling en droeg ik bij aan de unieke culinaire beleving van het restaurant.
- **Operationele Processen en Kwaliteitsbeheer:** Leidde operationele processen zoals menuontwikkeling, voorraadbeheer en kwaliteitscontrole van producten. Mijn zorgvuldige planning en oog voor detail zorgden ervoor dat de hoogste kwaliteit werd geleverd, wat essentieel was voor de continuïteit en reputatie van het restaurant.
- **Klantgerichtheid en Menu Optimalisatie:** Verhoogde de klanttevredenheid door de dessertselectie strategisch uit te breiden op basis van feedback van klanten. Door in te spelen op de voorkeuren van de gasten en hun feedback actief te integreren in het menu, versterkte ik de klantloyaliteit en zorgde voor een positieve, gepersonaliseerde ervaring.



OPLEIDINGEN

2010 - 2015

Bachelor - Bedrijfskunde
Halic Universiteit (Istanbul)
Diploma: Ja

2023 - 2024

Vakschool - Pâtisserie
Le Cordon Bleu (Istanbul)
Diploma: Ja



Cursussen

Le Cordon Bleu Parijs, The Macaron Chef: Frédéric Deshayes
Certificaat :Ja

MSA Culinary Arts Academy, Artisanale Chocolate
Toepassingsprogramma (2021)
Certificaat :Ja

Chef's Istanbul Keukenatelier, Geavanceerde Boutique
Chocolate Training (2021)
Certificaat :Ja

MSA Culinary Arts Academy, Madmazel Macaron Programma
(2021)
Certificaat :Ja

MSA Culinary Arts Academy, Artisanale Chocolate
Toepassingsprogramma (2020)
Certificaat :Ja



Talen

Engels (Vloeiend)

Turks (Moedertaal)



Computervaardigheden

Microsoft Office Programma's



Hobby's en interesses

Lezen

Nieuwe recepten uitproberen

Reizend

Wandelen met mijn hond

Lego
