



DUTCH EXPAT

CV

GIZEM



CHEF, CULINAIRE KUNSTEN, A LA CARTE CHEF, **BANKET CHEF**, MULTICULTURELE KEUKEN, **PROJECTMANAGEMENT**,
INNOVATIEVE BEDRIJFCULTUUR, **GASTRONOMIE**, **JACHT CHEF**, **FUSION CUISINE**, **BANKET KOK**

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.



GIZEM



Woonplaats **Izmir**
Nationaliteit **Turkse**
Geboortedatum **28.03.1990**
Burgerlijke Staat **Ongehuwd**
Beroep/Functie **Chef-Kok en Hospitality 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

CHEF, CULINAIRE KUNSTEN, A LA CARTE CHEF, BANKET CHEF, MULTICULTURELE KEUKEN, PROJECTMANAGEMENT, INNOVATIEVE BEDRIJFCULTUUR, GASTRONOMIE, JACHT CHEF, FUSION CUISINE, BANKET KOK,

PERSOONLIJK PROFIEL

Mijn naam is Gizem en als dynamische en innovatieve professional streef ik er voortdurend naar mezelf te ontwikkelen en een verschil te maken. Ik heb mijn beroepsonderwijs afgerond aan het Konak Nevvar Salih İsgören Anatolische Hotelschool en Toeristische Vakschool in de afdeling Culinaire Kunsten. Daarnaast heb ik aan de Anadolu Universiteit in Eskişehir een opleiding gevolgd in Bodemloze, Hydrocultuur en Biologische Landbouw. Tijdens mijn opleiding heb ik de kans gehad om deel te nemen aan projecten waarbij ik mijn theoretische kennis kon combineren met de praktijk. De ervaringen die ik hierbij heb opgedaan, hebben me belangrijke vaardigheden opgeleverd die bijdragen aan mijn professionele loopbaan.

Mijn werkervaring omvat posities bij toonaangevende bedrijven zoals Hilton Hotel. Hier heb ik als voorbereiding chef in de A La Carte/Banquet keukens mijn vaardigheden op het gebied van teamwork, projectmanagement en probleemoplossing ontwikkeld. Bovendien heb ik hier ervaring opgedaan in multiculturele omgevingen doordat ik met Italiaanse, Mexicaanse en Japanse chefs heb samengewerkt. Hierdoor heb ik mijn vermogen om effectief te communiceren met mensen uit verschillende culturen vergroot. Tijdens mijn stages bij Izmir Ordu Evleri en het Izmir Balçova Thermale Hotel heb ik mijn vaardigheden in de Turkse en Griekse keuken verder kunnen ontwikkelen. Recentelijk heb ik ervaring opgedaan in de maritieme sector als chef op zeil- en motorjachten.

De belangrijkste redenen waarom ik in Nederland wil wonen en werken zijn de innovatieve bedrijfscultuur, de hoge levenskwaliteit en de inclusieve samenleving. Nederland is een van de landen die actief gebruikmaakt van Fusion Cuisine, een van de meest vooruitstrevende benaderingen op het gebied van gastronomie wereldwijd, en hecht veel waarde aan duurzaamheid en innovatie. Deze waarden sluiten naadloos aan bij mijn carrièredoelen. Ik geloof dat ik in deze omgeving zowel persoonlijk als professioneel de kans krijg om te groeien en bij te dragen.

Ik kijk ernaar uit om een interview met u te hebben en te bespreken hoe ik een waardevolle bijdrage kan leveren aan uw bedrijf. Met mijn hoge motivatie en aanpassingsvermogen ben ik klaar om snel in uw team te integreren.



WERKERVARING

Chef-kok

Germania Nova (Mugla)

05-2023 / 03-2024

- Culinaire vaardigheden: Bereidde vier diensten waaronder warme, koude, brood, desserts, glutenvrije gerechten, natuurlijke dranken en persoonlijke dieetmaaltijden voor alle bemanningsleden en eigenaars. Gespecialiseerd in de Turkse keuken.
- Internationale samenwerking: Geleerd en gewerkt met Oekraïense, Oost-Aziatische en Duitse bemanningsleden.
- Professionele ontwikkeling: Voltooide maritieme certificaten door relevante cursussen te volgen.

Public Relations en Personeel Manager

Etchi Steak House (Izmir)

03-2018 / 11-2019

- Werkzaam als manager voor publieke relaties en personeel.

Chef-kok

Hilton Hotel (Izmir)

04-2012 / 09-2015

- Voorbereiding van gerechten: geholpen bij de voorbereiding van gerechten die in het buffet werden gepresenteerd. Gewerkt in de patisserie en warme keukens.
- Thema evenementen: geassisteerd bij Italiaanse, Mexicaanse, Japanse en Chinese thema evenementen, werkend met Italiaanse, Mexicaanse, Japanse en Chinese chefs. Deze keukens geleerd.
- Hotelinterne evenementen: deelgenomen aan verschillende hotelinterne evenementen met mobiele keukens en banketactiviteiten.

Freelance Catering Chef

Werkervaring (Freelance)

04-2007 / 10-2012

- Cateringorganisaties: gewerkt in verschillende cateringorganisaties als teamlid. Geholpen bij de catering van de Gemeente İzmir en İzmir Fair A.S.
- Leiderschap en teamwerk: geleid en gewerkt als chef van het keukenpersoneel tijdens zomerseizoen catering en banketten in hotels zoals Ilica Hotel, Radisson Blue Hotel, Kaya Prestige Hotel, Crown Plaza Hotel, en Movenpick Hotel. Soms gewerkt als sectiechef en soms als teamlid voor 5-gangen presentaties.
- Voorbereiding en specialisatie: deelgenomen aan voorbereiding, koken en opdienen. Gespecialiseerd in de Turkse keuken.

Stagiaire

Izmir Army Houses (Izmir)

04-2007 / 05-2007

- Militaire ervaring: gewerkt als sergeant, waarbij ik groepen van dertig soldaten die in hun burgerleven als chef werkten, organiseerde en in de toegewezen sectie werkte.
- Kennisuitwisseling: lokale gerechten geleerd van chefs die kwamen om hun dienstplicht te vervullen.
- Voorbereiding en specialisatie: buffetten en à la carte voorbereidingen gedaan. Gespecialiseerd in de Turkse keuken.
- Diverse keukens: gewerkt in warme en koude keukens.
- Evenementen: gewerkt in de keukens van bruiloften en evenementen.

Stagiaire

Izmir Balcova Thermal Hotel (Izmir)

04-2006 / 09-2006

- Voorbereiding en assistentie: geholpen bij de voorbereidingsfase van koude, warme en patisserie secties, assistentie bij voorbereidende en kookprocessen van de chefs.
- Buffetten en decoratie: buffetten voorbereid en gedecoreerd.
- A la carte keuken: geassisteerd bij de voorbereidingen, het koken en het opmaken van gerechten in de à la carte keuken.
- Banketten en bruiloftsorganisaties: als lid van het team geassisteerd bij banketten en bruiloftsorganisaties.
- Keukens: gewerkt met de Turkse en Noorse keukens.



OPLEIDINGEN

2020 - 2022

**Bachelor - Bodemloze, Hydrocultuur en Biologische Landbouw
Eskisehir Anadolu Universiteit (Eskisehir)**

Diploma: Ja

2004 - 2008

**Lyceum - Culinaire Kunsten
Konak Nevvar Salih İsgören Anatolische Hotelschool en Toeristische Vakschool (Izmir)**

Diploma: Ja



Cursussen

**Persoonlijke technische overlevingstraining Certificaat
Certificaat :Ja**

**Eerstehulpopleiding Certificaat
Certificaat :Ja**

**Brandpreventie en brandbestrijding Opleidingscertificaat
Certificaat :Ja**

**Persoonlijke veiligheid en sociale Training Certificaat
Certificaat :Ja**

**Hygiëne Training Certificaat Voor Werknemers in de Sector
Certificaat :Ja**

**Vaardigheid in reddingsmiddelen Opleidingscertificaat
Certificaat :Ja**



Talen

Turks (Moedertaal)

Engels (Goed)



Computervaardigheden

E-foil

snowboard

Kitesurfen

Zeilwedstrijden

Planten kweken

Salsa

bachata
