

İletişim Bilgileri

**Yücel Özay****AŞÇI&COOK**E-Posta Adresi
chefyucelozay@gmail.comDoğum Tarihi
05/12/1984Telefon
90 (546) 845 81 61Adres
Türkiye - Ankara - KeçiörenWeb Sayfam
www.chefyucelozay.com

Özel Bilgiler

Cinsiyet
ErkekUyruk
Türkiye CumhuriyetiSürücü Belgesi
BAskerlik Durumu
Yapıldı (08.08.2005)

Özet Bilgi

www.chefyucelozay.com

İş Deneyimleri

**24 yıl****11 ay**Pozisyon
Yönetici Aşçı ŞefiFirma Adı
AR-GEFirma Sektörü
Restaurant - Cafe - BarBaşlangıç Tarihi
01.1997Bitiş Tarihi
Hala çalışıyorumÇalışma Şekli
Sürekli / Tam zamanlıİş Tanımı
ÇALIŞTIĞIM ŞİRKETLER**1997:2020****1997/2000:ET VE BALIK KURUMU(İZMİR)COMMİS****2000/2004:İŞ BANKASI SOSYAL TESİSLERİ(İZMİR)DEMİ CHEFS****2004/2005:ASKERLİK GÖREVİ,KEŞAN SUBAY
ORDUEVİ(EDİRNE)AŞÇI****2005/2006:GREEN BEACH HOTELS(BODRUM)SOSIYER CHEFS****2006/2008:JOY PEGASUS HOTELS(ANTALYA)SOSIYER CHEFS****2008/2010:COMFORT FLORO BEACH HOTELS(ANTALYA)GARDEMENER CHEFS****2010/2012:KUANTA İNŞAAT A.Ş.(ANKARA)AŞÇIBAŞI****2012/2014:KORU HOTELS(ANKARA)SOUS CHEFS****2014/2016:LİVA PASTANELERİ(ANKARA)ALACARTE JUNİOR SOUS CHEFS**

2016/2020:BARBUN BALIK RESTAURANT(ANKARA)AŞÇIBAŞI

türk mutfağı

dünya mutfağı

Eğitim Bilgileri



Lise

Lise Adı

Aöf

Bölüm

Yiyecek İçecek Hizmetleri

Bitiş Tarihi

...

Öğretim Tipi

Otelcilik ve Turizm Meslek

Lisesi

Yabancı Dil

Dil

İngilizce

Başlangıç

Seviye



Yetkinlikler

Sertifika Bilgileri

Sertifika Adı

Aşçı ustalık belgesi

Sertifika Tarihi

01.2002

Alındığı Kurum

milli eğitim bakanlığı,ahi
Evransakşam sanat okulu
ANKARA

Seminerler ve Kurslar

Eğitim Adı

Çankaya halk eğitim merkezi

Eğitim Tarihi

01.01.2014
01.04.2014

Süre (Saat)

8 Saat

Eğitim Kurumu

milli eğitim bakanlığı

Yetenekler

Cafe, Restaurant, Alacarte, Soğuk Mutfak, Soğuk Meze, SOĞUK ŞEKİLENDİRME, HOTELS, carwing, Bütçe Planlama Ve Raporlama, Maliyet Muhasebesi, Sterilizasyon, Mikrobiyoloji, ISO 9001, Bütçeleme, Maliyet Analizi, Front Office, Satın Alma, Satınalma Yönetimi, Gıda Mevzuatı, Haccp, ISO 22000 Gıda Güvenliği HACCP, İşçi Sağlığı ve İş Güvenliği, Maliyet Kontrol

Projeler

Proje Adı

ÇALIŞTIĞIM ŞİRKETLER

Proje Tarihi

06.1997

Proje URL'i

2021

Proje Açıklaması

MUTFAK YİYECEK İÇECEK BÖLÜMÜLERİNDE SOĞUK SICAK ALACARTE BANKET BÖLÜMLERİNDE BİLGİ BECERİYE SAHİBİM

Hobiler ve İlgili Alanlarım

ar-ge mutfak kültürleri yiyecek içecek

Özgeçmiş Güncelleme Tarihi : 27.11.2021