

Bünyamin TEK

İLETİŞİM: 905411553289

MAIL: tekbnymn@gmail.com

ADRES: İstanbul/Küçükçekmece

DOĞUM TARİHİ : 12/ 06 / 1992

UYRUK : T.C

MEDENİ DURUM : BEKAR



EĞİTİM :

2006 – 2009 **ÇATALCA ANADOLU LİSESİ (DEUTSCH)**

2019 **BİLGİ ÜNİVERSİTESİ AŞÇILIK BÖLÜMÜ**

YABANCI DİL : **ENGLISH**

-YAZMA: INTERMEDIATE

-OKUMA :ELEMANTARY

-KONUŞMA:BEGINNER

SERTİFİKALAR :

2023 **Boğaziçi Denizcilik**

-PETROL VE KİMYASAL MADDE TANKERLERİNDE YÜK İŞLEMLERİ İÇİN TEMEL EĞİTİM BELGESİ

2017 **Mercan MARINE**

- İLK YARDIM SERTİFİKASI
- STCW SERTİFİKASI
- CHEF QUALIFICATION COURSE
- İŞ GÜVENLİĞİ SERTİFİKASI

2016 **Netiş Mutfak Sanatları**

- KLASİK TÜRK MUTFAĞI SERTİFİKASI

2014 **BRITISH ENGLISH ISTANBUL**

- Intermediate Certificate

2012 **Midpoint**

- İŞ GÜVENLİĞİ SERTİFİKASI
- HACCP SERTİFİKASI

İŞ TECRÜBELERİM:

MAYIS 2009-AĞUSTOS 2010

NAMLI KARAKÖY COMMIS

<https://www.instagram.com/namligurme/>

- 150 çeşit meze ve salata bölümünden oluşan günlük mise an place
- 30 çeşit deniz mahsullerinin ve garnitürlerinin yapımı
- A la carte servise hazırlık.
- 50 çeşit ithal peynirin tanıtımı ve hazırlığı
- 20 çeşit zeytinin tanıtımı ve hazırlığı

MAYIS 2012-HAZİRAN 2013

MİDPOINT MERKEZ/TAKSİM TÜNEL/HISTORIA DEMI CHEF DE PARTIE

- Kahvaltı büfesinin hazırlığı
- Şubelere gönderilecek ürünlerin üretimi
- Aktif olarak şubelerde a la carte servise katılmak
- +4 ve -18 dolapların envanter raporları ve düzen tertibi

EYLÜL 2013-ŞUBAT 2014

EFTAL STEAKHOUSE RESTAURANT KOŞUYOLU A LA CARTE CHEF

- 30 Farklı Üründen Oluşan A la Carte mutfakının genel mise an place ve üretim aşamalarında bulunup aktif servisi
- Gerekli ekipman ve ürünlerin siparişi
- +4 ve -18 dolapların envanter raporları ve düzen tertibi

HAZİRAN 2015-MAYIS 2016

ŞAZELİ FLORYA JUNIOUR SOUS CHEF

<https://www.instagram.com/floryasazeli/>

- Meze çeşitlerinin üretiminde bulunup servisinin yönetimi
- Haftalık 2500 kişilik kahvaltı servisinin hazırlanması ve servis yönetimi

HAZİRAN 2016-MART 2017

RAMADA HOTEL ENCORE AIRPORT İSTANBUL A LA CARTE CHEF

- 60 Çeşit üründen oluşan menünün üretimi.hazırlığı ve servisi
- Tatlı üretimi ve takibi
- Banket mutfak hazırlığı ve servisi
- Gerekli durumlarda gece room servis ve sabah açık büfe kurulumu
- 600 kişilik gup yemekleri için banket menu hazırlığı üretimi ve aktif serviste bulunma

MAYIS 2018-OCAK 2019

HOTEL ADRIATIK ARNAVUTLUK/DURRES- HEAD CHEF

<https://www.instagram.com/adriatikhotel/>

- 70 Odalı ve 5 yıldızlı kendi beachi olan ülkenin eski ve köklü oteli
- Tamamen sıfırdan kurulan bir ekiple mutfak kurulumu genel konsept ve menu yapımı
- Demo çekimleri ve reklam çalışmaları
- Aktif 200 kişilik açık büfe kahvaltı,banket yemekleri
- Balık ağırlıklı kırmızı et ve domuz etinin de bulunduğu geniş a la carte menü üretim ve servisi

EYLÜL 2020- HAZİRAN 2021

BİG MAMMA 'S YEME İÇME SORUMLUSU

- Menü oluşturma ve cost hesaplamaları
- Ekipman kurulumu
- Konsept geliştirme
- 3.Nesil Kahve çalışmaları
- Bar ,mutfak ve salon ekibinin kurulması ve eğitimi
- Tüm genel gider çalışmalarının öğretilmesi ve takibi

EKİM 2021-NİSAN 2022

ZİMMER HOTEL/LULU LOUNGE-Jr.Sous Chef

<https://www.instagram.com/lulu.lounge/>

- Otel mutfağı ve restoran mutfağının a la carte sunumunda aktif olarak servis vermek
- Yeni menünün reçeteleri ve sunumları

NİSAN-EYLÜL 2022

GALLIARD COVE HOUSE BODRUM/CHEF DE PARTİE GARDE MAGNER

<https://www.instagram.com/thegalliardcovehouse/>

- Menüde yer alan çiğ lezzetlerin üretimi,hazırlanması ve sunumu
- Yeniden yorumlanmış mezelerin üretimi ve sunumu
- A la minute salata hazırlığı ve sunumu

REFERANSLAR :

TİMBOO

EXECUTİVE SOUS CHEF/FATİH ARMUT
0545 420 69 54

ADRIATİK HOTEL

FRONT OFFİCE MANAGER /VJOSA FERİZİ
+355692569470

RAMADA HOTEL

F/B MANAGER / VOLKAN GÜLDEN
0532 433 42 48

OPERATIONS MANAGER

MIRIO CARGINI
+393883012984

DIRECTOR OF FB/AL BUSTAN PALACA RİTZ CARLTON

ÖMER DÜVENCİ
Omerduvenci@yahoo.com

BİLGİ ÜNİVERSİTESİ AŞÇILIK BÖLÜMÜ

BERKE İŞİK/AKADEMİSYEN/EĞİTİMCİ
0530 244 22 54

TARIK ATALAY/YACHT CHEF

0535 784 74 11

MUSTAFA GÜLDÜREN/BARRA GEMİSİ AŞÇIBAŞI

0507 464 68 85