

Mehmet İSAOĞULLARI

Aşçıbaşı

Antalya, Türkiye ✉ mehmetisa05@gmail.com 📞 +90-535-4280323

Deneyimli Usta Aşçı



DENEYİM (Toplam: ~12 yıl)

01.2012-01.2014	Sıcak Mutfak Aşçısı (2 yıl) Turkish DO&CO Hazırlık	Antalya, Türkiye
01.2014-01.2016	Sıcak Mutfak Aşçısı (2 yıl) Bil-Fen Koleji Hazırlık	Antalya, Türkiye
01.2016-01.2018	Aşçıbaşı (2 yıl) Yemen Kahvesi Café&Bistro	Antalya, Türkiye
01.2018-01.2019	Pizza Ustası (1yıl) Panino Pizza	Antalya, Türkiye
01.2019-01.2020	Aşçıbaşı (1yıl) Chakra Café&Bistro	Antalya, Türkiye
01.2020-01.2023	Soğuk Şefi (2 yıl) Hilmi Beken Restoran	Antalya, Türkiye
01.2023-01.2024	Soğuk Şefi (1 yıl) Kanatçı Ali Asker	Antalya, Türkiye

EĞİTİM

09.2009-06.2014	Yiyecek/İçecek-Mutfak Yeşilbayır İMKB Turizm Otelcilik ve Meslek Lisesi	Antalya, Türkiye
09.2014-06.2016	Turizm Seyahat Acentacılığı Akdeniz Üniversitesi Sosyal Bilimler Yüksek Okulu	Antalya, Türkiye

YETENEKLER / YETKİNLİKLER

Dil	Yetenekler/Yetkinlikler	Yetenekler/Yetkinlikler
Türkçe Arapça	Sıcak Mutfak Soğuk Mutfak Dünya Mutfağı İtalyan Mutfağı	Kahvaltı Hamur Ocakbaşı Meze

SEMİNERLER & SERTİFİKALAR

2012	Genel Oryantasyon Sertifikası
------	-------------------------------

2014	Hijyen Sanitasyon Sertifikası
2014	İş Yeri Açma Sertifikası
2014	Ömür Boyu Garson Eğitimi Sertifikası
2020	İş Güvenliği Sertifikası

REFERANSLAR

Metin Ekşi	Yemen Kahvesi (Kıdemli Genel Müdür) Tel: +90-535-3379296
Şeref Uğur	Chakra Café&Bistro (F&B Müdürü) Tel: +90-535-6806265
Halil Acar	Hilmi Beken Restoran (Aşçıbaşı) Tel: +90-542-4897789
Orhan Çolak	Kanatçı Ali Asker (Ustabaşı) Tel: +90-530-6515644