

Emre Yıldız

Istanbul/Beşiktaş

05301828050 | emreyildizz2002@gmail.com



Experience

Zirve Pastanesi

03/2017 - 01/2018

Pastane Komi

- Recete gramajlama
- Pasta, kurabiye ve temel tatlıların üretimi ve dekorasyonu
- Tarifleri uygun şekilde birleştirmek ve pişirmek

Club Hotel Turan Prince World Hotel

03/2019 - 09/2019

Pastane Komi

- Tatlı dekorasyonu ve büfe hazırlama
- Tarifelerin gerekli standartlara göre yerine getirilmesi
- Kremalı kek, kurabiye, sütlü tatlı üretim şefi

Sun City Hotel Side

04/2020 - 09/2020

Pastane Dömi

Ramada Residences by Wyndham

11/2021 - 09/2022

Dömi 3

- Pastacılık deneyimlerimin ardından fırıncı ve salata istasyonu görevlisi olarak çalıştım. Sorumluluklarım arasında gün boyu yemeklerin hazırlanmasını denetlemek, bölümlerin sorunsuz çalışmasını sağlamak ve mutfağın genel verimliliğine katkıda bulunmak vardı.

Artur Restoran

01/06/23 - 11/10/23

Izgara&Meze

- Bulunduğum şehrin ünlü bir meze ve balık lokantasıydı. Görevlerim arasında ızgara et ve deniz ürünlerinin pişirilmesinden sorumlu olmak ve Türk mezelerinin yapımına yardımcı olmak vardı.

Hayal Kahvesi

01/11/23 - 01/03/24

Şef Asistan

- Baş aşçı yardımcılığı görevini üstlendim. Sorumluluklarım arasında gün boyu yemeklerin hazırlanması ve özel etkinlikler için menüler hazırlamak yer alıyor.

Sevastokrator Hotel (Bulgaristan)

25/05/24 - 03/09/24

Tavacı

- Alakart restoran sistemiyle ızgara ve pizza fırını bölümünde çalışıyorum. Görev dışında olduğum zamanlarda pastanede baklava, kurabiye, börek gibi ürünlerin üretiminden sorumluyum.

Skills

Problem çözme

Kişisel iletişim

Projects

İSTANBUL GASTROFEST 2019
GÜMÜŞ MADALYA

Languages

İngilizce

Personal Details

Date of Birth : 14/06/2002

Gender : Erkek