|  |
| --- |
| **009** |

**ADI SOYADI : SONER AKIN**

**DOĞUM TARİHİ : 17/03/1972**

**TELEFON : 0 535 4880515**

**E-MAIL : chefsoner@hotmail.com**

**ADRES : KİRİŞÇİ MAH. KARAMAN**

**Y.DİL BİLGİSİ : İngilizce (mesleki konuşma)**

 **Rusça ( mesleki konuşma )**

**İŞ TECRÜBELERİ**

**2015 / 2016** **YALOVA LOVA SPA OTEL - EXECUVİTE CHEF**

 Sorumlusu olduğum mutfakların; günlük yemek cost ve maliyet hesaplarının yapılması - Mutfakta çalışacak personel seçimlerini yapmak - İlgili personelin çalışma programlarını yapmak - Personelin en iyi şekilde yetişmeleri için gerekli eğitimi vermek - Yemek listelerini hazırlamak - Mutfağın ihtiyacı olan bütün malzemelerin satın alındığında kalite kontrolünü yapmak - Mutfak personelinin günlük çalışma programını, haftalık ve senelik izin programlarını hazırlamak - Yemek saatlerinde müşteriye giden yemeklerin sunumunu ve lezzetini kontrol etmek

**2015**  **BALIKESİR BURHANİYE CLUP ORİENT OTEL**

  **EXECUVİTE CHEF**

 Yarım pansiyon ve sezonluk hizmet veren işletmede klasik Execuvite Chef görevlerinin icrası

2015 THE SOFA HAMAK BODRUM OTEL

 **EXECUVİTE CHEF**

 Alakart ve sezonluk hizmet veren işletmede klasik Execuvite Chef görevlerinin icrası

2014 MAKEDONYA SKOPJE LALUNA RESTORAN

 EXECUVİTE CHEF

 KOÇ HOLDİNG bünyesinde bulunan işletmede, işletmenin bünyesinde bulunan dört Alakart Restaurant'ta yeni menü, menü içeriği, yemeklerin sunumu ve ustaların eğitimi

2014 KAZAKİSTAN AKTOBE TROPİCAL CLUB

 EXECUVİTE CHEF

 Restoran olarak hizmet veren işletmede klasik Execuvite Chef görevlerinin icrası yanı sıra, Türk ve Osmanlı Mutfakları ile ilgili, usta personellere eğitim vermek

2012 / 2013 KAZAKİSTAN AKTAY NUR PLAZA HOTEL

 EXECUVİTE CHEF

 Bir yılı sırf mutfak personeline eğitim vermek üzere Executive Chef görevi icra etmek

2011 GÜNEY AMERİKA PRİNCES OTEL CASİNO

 EXECUVİTE CHEF

Otel ve casino mutfaklarındagünlük yemek cost ve maliyet hesaplarının yapılması - Mutfakta çalışacak personel seçimlerini yapmak - İlgili personelin çalışma programlarını yapmak - Personelin en iyi şekilde yetişmeleri için gerekli eğitimi vermek - Yemek listelerini hazırlamak - Mutfağın ihtiyacı olan bütün malzemelerin satın alındığında kalite kontrolünü yapmak - Mutfak personelinin günlük çalışma programını, haftalık ve senelik izin programlarını hazırlamak - Yemek saatlerinde müşteriye giden yemeklerin sunumunu ve lezzetini kontrol etmek

2010 KATAR EMİRİ VE AİLESİNE ÖZEL

 EXECUVİTE CHEF

 Katar Emiri ve Ailesine hazırlanan yemekler ile bizzat ilgilenmek - Emir ve ailesine özel hizmet veren aşçıların eğitimini vermek

2009 BODRUM KEFALUKA RESORT

 SOUS CHEF

 İtalyan - Meksika Alakartlar sous chef olarak görevi icra etmek

2008 BODRUM YASMİN RESORT HOTEL

 SOUS CHEF

 Tam pansiyon olarak hizmet veren işletmede çeşitli ülke mutfakları ( Fransız, İtalyan, Deniz ürünleri.... ) üzerine işletmenin sous chef görevini icra etmek

2007 KIBRIS DEDEMAN HOTEL

 SOUS CHEF

 İşletmenin otel ve casino mutfaklarında sous chef olarak görev icraetmek

2006 KIBRIS SATO LAMBOSA HOTEL

 SOUS CHEF

 İşletmenin otel ve casino mutfaklarında sous chef olarak görev icraetmek

2005 KIBRIS MERİT OTEL

 SOUS CHEF

 İşletmenin otel ve casino mutfaklarında sous chef olarak görev icraetmek

1999 / 2004 ANTALYA DEDEMAN

 SICAK - SOĞUK CHEF

 Çorba ve konsomeleri yapmak - Her türlü sıcak sebze, patates çeşitlerini, ıspanak yaprağı, havuç glace, taze fasulye v.s. haşlama, sote ve breze sebzeleri, makarna, erişte, pilav v.s. hamur işleri gibi yemekleri hazırlamak ve hazırlatmak

 Bütün etlerin, kümes hayvanlarının, deniz ürünlerinin temizlemek - Porsiyonlamak - Pate, genel, terrin harçlarını ve bütün soğukların hazırlamak ve hazırlatmak - Soğuk büfe için dekorları göze ve mideye hitap edecek şekilde hazırlamak ve hazırlatmak

1985 / 1993 /1995 / 1999 YILDIZ LOKANTASI KARAMAN

 Aileme ait lokantada bulaşıkçılıktan başlayarak, komi, garson,mutfak personeli ve aşçılığa gelene kadar bütün sıfat ve görevlerde hizmet verdim. Askerlik sürem hariç ondört sene ailemize ait işletmede görev yaptım.

MENÜ PLANLAMASI PORTFÖYÜMDEKİ MUTFAKLAR

* TABAK PREZENTASYONLARI OSMANLI MUTFAĞI
* MENUDEKİ TUM TABAKLARIN İTALYAN MUTFAĞI
* RESİMLENDİRİLMESİ MEKSİKA MUTFAĞI
* MENU İCERİLİGİ VE İLETİSİM FRANSIZ MUTFAĞI
* MUTFAK HİJYEN AKDENİZ MUTFAĞI
* COST KONROL YAPILMASI DENİZ ÜRÜNLERİ

BELGELER

* ÇIRAKLIK BELGESİ ( MEB )
* KALFALIK BELGESİ ( MEB )
* USTALIK BELGESİ ( MEB )
* İSTANBUL PROFESYONEL AŞÇILIK BELGESİ
* MESLEKİ YETERLİLİK BELGESİ ( TÜRKİYE AŞÇILAR FEDERASYONU )
* HIJYEN BELGESI (MEB)

REFERANSLAR

* HAŞİM DEMİRTAŞ - TÜRKİYE AŞÇILAR FEDERASYONU BAŞKANI - TLF : 0 532 4376804
* ZEYNEL TAŞ - RATIONAL AKDENİZ BÖLGE ŞEFİ - TLF : 0 530 4039515
* İBRAHİM YILDIZ - EXECUVİTE CHEF - ÇEŞME PEGASUS - TLF : 0 532 5105107
* ZEKİ DEMİR - MANAVGAT AŞÇILAR DERNEĞİ BAŞKANI - TLF : 0 535 3960321