




BERKİN HÜSEYİN AKTAŞ

CHEF

 berkinaktas@icloud.com

 +90 530 590 46 23

EĞİTİM

İstanbul Üniversitesi

İş Sağlığı Ve Güvenliği

2021 -

Beykent Üniversitesi

Aşçılık

2013 - 2017

BECERİLER

- Ürün geliştirme
- Mutfak yönetimi
- Hijyen kuralları bilinci
- Maliyet Kontrolü
- Analitik düşünme
- Problem çözme

DİLLER

- İngilizce *Mesleki seviye*

HOBİLER

- Keşfetmek
- Ürün geliştirmek

KİŞİSEL BİLGİLER

ADI SOYADI :

- Berkin Hüseyin AKTAŞ

DOĞUM TARİHİ / YERİ :

- 11.03.1995 / Osmangazi

UYRUĞU :

- Türkiye Cumhuriyeti Vatandaşı

TELEFON :

- +90 530 590 46 23

MAİL ADRESİ :

- BerkinAktas@icloud.com

SÜRÜCÜ BELGESİ :

- B / A2

MEDENİ DURUMU :

- Evli

ASKERLİK DURUMU :

- Yapıldı

ADRES :

- Güzelyurt Mah. Fatih Cad. No:67 Başak Apt. K:2 D:9 Esenyurt / İst

HAKKIMDA

Ben Berkin, aşçılık konusunda deneyimli ve yetenekli bir chefim. Akademik ve çalışma kariyerimle birlikte birçok tecrübe edindim. Analitik düşünme, liderlik ve problem çözme becerilerimle önemli roller üstlendim. Takım çalışmasına ve öğrenmeye açık olmam sayesinde her zaman kendimi geliştirmeye devam ediyorum.

HIZLI LİNKLER



Telefonla
aramak için



Whatsapp
mesaj için



Mail
göndermek için



Web siteme
gitmek için



BERKİN HÜSEYİN AKTAŞ

CHEF

berkinaktas@icloud.com

+90 530 590 46 23

EĞİTİM

İstanbul Üniversitesi

İş Sağlığı Ve Güvenliği

2021 - Halen

Beykent Üniversitesi

Aşçılık

2013 - 2017

BECERİLER

- Ürün geliştirme
- Mutfak yönetimi
- Hijyen kuralları bilinci
- Maliyet Kontrolü
- Analitik düşünme
- Problem çözme

DİLLER

- İngilizce *Mesleki seviye*

HOBİLER

- Keşfetmek
- Ürün geliştirmek

İŞ GEÇMİŞİ (1.Sayfa)

CHEF DE PARTİE

Happy Moons - İstanbul - 2022 / 2022

- Izgara bölümünde şef olarak çalıştım ve ana yemeklerin hazırlanmasında görev aldım. Ayrıca, mutfak düzeni ve hijyen kurallarının takibini yaparak misafirlerimizin sağlıklı yemekler tüketmesini sağladım.

SOUS CHEF

Migros Ticaret A.Ş - İstanbul - 2020 / 2022

- Halkalı Arenapark AVM'deki Lezzet Meydanı restoranında mutfak şefi olarak çalışıyordum. BigChefs, Dobby's Burger, Nelipide, Kaave, Hasan Usta, Sokak Lezzetleri ve Kaen Sushi işletmelerini mutfak ve işletme kurallarına göre yönetiyor ve cost control sistemine dikkat ederek ürünlerin düzgün çıkmasını sağlıyordum. Ayrıca 12 Sokak Lezzetleri şubesinde sorumlu ve teknik/genel sorunlarını çözüyordum. Yeni menü çalışmalarında proje müdürüne yardımcı oluyor, personellere eğitim veriyor ve şubelerin işleyişlerini denetliyordum. Yeni şube açılışlarında ve yeni menü tanıtımlarında da görev alıyordum.

CHEF DE PARTİE

Bigchefs - İstanbul - 2020 / 2020

- BigChefs'te ızgara bölümünün şefi olarak görev aldım. Tezgah ve mutfak düzeninden sorumluydum. 50 kişilik bir personel yemeğinin hazırlanmasından sorumluydum. Yeni bir iş teklifi aldığım için çıkmak istedim.



BERKİN HÜSEYİN AKTAŞ

CHEF

berkinaktas@icloud.com

+90 530 590 46 23

EĞİTİM

İstanbul Üniversitesi
İş Sağlığı Ve Güvenliği
2021 - Halen

Beykent Üniversitesi
Aşçılık
2013 - 2017

BECERİLER

- Ürün geliştirme
- Mutfak yönetimi
- Hijyen kuralları bilinci
- Maliyet Kontrolü
- Analitik düşünme
- Problem çözme

DİLLER

- İngilizce *Mesleki seviye*

HOBİLER

- Keşfetmek
- Ürün geliştirmek

İŞ GEÇMİŞİ (2.Sayfa)

ASSİSTANT CHEF DE PARTİE

Wow Hotel - İstanbul - 2020 / 2020

- Sıcak mutfakta sabah vardiyası sorumlusu olarak çalıştım. Gıda kontrolü, hijyen kuralları ve dolap düzeni gibi konularla ilgilendim. Kahvaltı büfesinde omlet servisi malzeme hazırlıklarını ve özel şovlarda görev yaptım. Büfenin düzenini sağlayıp ve açık büfe geliştirmeleri yaptım. Yemek organizasyonlarında da görev aldım. Ancak Covid-19 salgını sebebiyle otelin doluluk oranı azaldı ve personel çıkartma kararı alındı. Deneme sürecinde olduğum için işim sonlandırıldı.

SENIOR DEMİ CHEF DE PARTİE

Huqqa The Markt - Umman - 2019 / 2020

- 1 aylık eğitim sonrası Umman The Market Steakhouse'da çalışmaya başladım, ardından HuQQa ve HuQQa The Markt açılışında ve mutfak kurulum düzenini sağladım. Soğuk ve ızgara bölümlerinde görev aldım, Sous Chef yokluğunda mutfak sorumlusu olarak çalıştım ve araç-gereç temizliği ve düzeninden sorumluydum.

JUNİOR DEMİ CHEF DE PARTİE

BTA Food & Services - İstanbul - 2015 / 2019

- Çeşitli BTA'ya bağlı liman içerisindeki restoranlarda çalıştım: Kitchenette, Greenport, TAV Airport Hotel, Prime Class Lounge.
- Muscat Havalimanı'nda ise 11 farklı dükkanın açılışında yer aldım ve personeli iş ahlakı, şirket kuralları ve menüler konusunda eğittim.

STAJ

Hilton - İstanbul - 2015 / 2015

- Staj



BERKİN HÜSEYİN AKTAŞ

CHEF

berkinaktas@icloud.com

+90 530 590 46 23

EĞİTİM

İstanbul Üniversitesi
İş Sağlığı Ve Güvenliği
2021 -

Beykent Üniversitesi
Aşçılık
2013 - 2017

BECERİLER

- Ürün geliştirme
- Mutfak yönetimi
- Hijyen kuralları bilinci
- Maliyet Kontrolü
- Analitik düşünme
- Problem çözme

DİLLER

- İngilizce *Mesleki seviye*

HOBİLER

- Keşfetmek
- Ürün geliştirmek

SERTİFİKALAR

ATIK YÖNETİMİ

- Unilever Food Solutions

HACCP EĞİTİMİ

- BTA Food Services

HİJYEN ÖNERİLERİ

- Unilever Food Solutions

MİGROS'TA HİJYEN & KALİTE

- Migros Ticaret A.Ş

GIDA GÜVENLİĞİ VE DENETİM EĞİTİMİ BAŞARI SERTİFİKASI

- Unilever Food Solutions

İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ EĞİTİMİ

- WOW Istanbul Hotel

PERİYODİK KALİTE VE GIDA GÜVENLİĞİ

- BTA Food Services

DONDURMA

- Unilever Food Solutions

DOĞRU MAKARNA HAMURU

- Unilever Food Solutions

ERİŞTE YAPMA SANATI

- Unilever Food Solutions

FERMANTASYON

- Unilever Food Solutions

TESLİMAT VE GEL/AL SERVİS KURALLARI

- Unilever Food Solutions

ACİL AFET EĞİTİMİ

- BTA Food Services

10002 MÜŞTERİ MEMNUNİYETİ

- Migros Ticaret A.Ş

ACİL DURUMLAR EĞİTİMİ

- Migros Ticaret A.Ş

AMATÖR PİLOT SERTİFİKASI

- Shgm

ONUR VE ÖDÜLLER

TEŞEKKÜR BELGESİ (BTA FOOD & SERVİS)

"Umman Maskat Operasyon açılışımızda göstermiş olduğunuz yüksek performans ve takım çalışmasına sağlamış olduğunuz katkılardan dolayı teşekkür eder, başarılarının devamını dileriz" içerikli şirketim tarafından verilen bir teşekkür belgesidir."



BERKİN HÜSEYİN AKTAŞ

CHEF

berkinaktas@icloud.com

+90 530 590 46 23

EĞİTİM

İstanbul Üniversitesi
İş Sağlığı Ve Güvenliği
2021 -

Beykent Üniversitesi
Aşçılık
2013 - 2017

BECERİLER

- Ürün geliştirme
- Mutfak yönetimi
- Hijyen kuralları bilinci
- Maliyet Kontrolü
- Analitik düşünme
- Problem çözme

DİLLER

- İngilizce *Mesleki seviye*

HOBİLER

- Keşfetmek
- Ürün geliştirmek

REFERANSLAR

İlhan ONAY

Paloma Hotels (Chef)
+90 533 428 88 02

Ferhat SARI

BTA (Chef)
+90 530 955 17 54

Ümit TEKİN

Happy Moons (Chef)
+90 541 429 28 81

Umut REÇBER

Migros (Chef)
+90 541 344 25 83

LİNKEDİN GERİ DÖNÜŞLER

İLHAN ONAY

Huqqa The Markt - Umman

- Hijyen kuralları, Grup çalışması, Ast üst ilişkileri, Sorumluluk bilinci, İş takibi ve üretim disiplini, Ahlak prensipler, Kendinden ve yaptığı işinden emin. Çalışma ortamında işçi sağlığı ve güvenlik önlemleri alma. Takım ruhu na hakim keyifli ve disiplinli kişiliğe sahip olup birlikte çalışma fırsatlarımız olmuştur. Berkın Aktaş'a iş ve meslek hayatında başarılar dilerim.

YASEF ÇOBANOĞLU

Huqqa The Markt - Umman

- Kendisi 600 misafir kapasiteli restourantımızın soğuk kısmında Dömi Chef depart olarak başarıyla görevini yerine getirmektedir. Gerek hazırlık gerek misafir siparişlerini ivedilik ve büyük bir titizlikle hazırlayan arkadaşımız berkin akdaşı tüm mutfak olarak gayet başarılı bulmaktayız. Sadece çalışkanlığı ve titizliği ile değil aynı zamanda ekip çalışmasına uyumlu, güleryüzlü, üst pozisyondaki şefleri ile gayet saygılı bir tutum sergilemesi tüm ekip tarafından taktir görmektedir.yabancı dile karşı olan azmi tüm ekipteki diğer arkadaşlara örnek olmaktadır.görev yapacağı her organizasyona değer katacağı kanaatindeyim.

- Devamı için lütfen LinkedIn profilimi inceleyiniz -