



DUTCH EXPAT

CV

OSMAN



**CHEF DE PARTIE, DEMI CHEF, ASIAN CUISINE, FINE DINING, WOK GERECHTEN, SUSHI BEREIDING,
TEAMLEIDING, CULINAIRE EXCELLENTIE, MICHELIN GREEN STAR, INTERNATIONALE KEUKEN**

Dit CV wordt u aangeboden door Dutch Expat N.V.

Al onze CV's behoren tot hooggekwalificeerde kandidaten die woonachtig zijn in Turkije. Wilt u één van onze kandidaten in dienst nemen, dan zorgen wij door middel van de kennismigratieprocedure dat alle benodigde juridische en organisatorische stappen worden gezet om de betreffende kandidaat bij uw bedrijf aan het werk te krijgen. Dit geeft u toegang tot toptalenten van de Turkse arbeidsmarkt.



OSMAN



Woonplaats **Antalya**
Nationaliteit **Turkse**
Geboortedatum **03.01.1994**
Burgerlijke Staat **Gehuwd**
Beroep/Functie **Ervaren Chef de Partie -
Specialist in
Wereldkeuken en Fine
Dining**
Web

GSM **+31 621 25 33 70**
Tel **+90 312 905 01 10**
Web **www.dutch-expat.com**
E-mail **info@dutch-expat.com**

BELANGRIJKE VAARDIGHEDEN

CHEF DE PARTIE, DEMI CHEF, **ASIAN CUISINE, FINE DINING, WOK
GERECHTEN, SUSHI BEREIDING, TEAMLEIDING, CULINAIRE
EXCELLENTIE, MICHELIN GREEN STAR, INTERNATIONALE KEUKEN,**

PERSOONLIJK PROFIEL

Mijn naam is Osman en ik heb in het laatste semester van de middelbare school besloten mijn passie voor koken tot mijn beroep te maken. Door mijn universitaire keuze in deze richting te sturen, kreeg ik in 2013 de kans om het kookprogramma van de Universiteit van Cappadocië te volgen, met een studiebeurs van 50%. Tijdens deze tweejarige opleiding heb ik de fijne kneepjes van het vak geleerd en vooral de vaardigheid ontwikkeld om kritisch onderzoek te doen naar elk onderwerp.

Een belangrijke les die ik tijdens mijn opleiding heb meegekregen, was de kracht van zelfonderzoek. Een docent leerde ons dat we nooit zomaar informatie moeten aannemen, maar dat we altijd moeten controleren of iets echt waar is. Dit principe heb ik niet alleen toegepast op kookrecepten, maar ook op mijn bredere professionele ontwikkeling. Hij zei: "Het beste recept is het recept dat je zelf ontwikkelt." Deze filosofie heeft mij altijd geïnspireerd om mijn eigen stijl en creativiteit in de keuken te brengen.

Sinds mijn afstuderen heb ik mijn carrière voortgezet door stap voor stap de lat hoger te leggen, waardoor ik waardevolle ervaring heb opgedaan in verschillende keukens. Nu ben ik op een punt gekomen waarop ik mijn vaardigheden naar een hoger niveau wil tillen en streef ik naar een toekomst van welzijn en rust. Na uitgebreid onderzoek heb ik besloten dat Nederland de ideale plek is om deze volgende stap te zetten. De hoge levenskwaliteit, de vriendelijkheid van de mensen en de waarde die wordt gehecht aan individuen spreken mij bijzonder aan.

Hoewel ik een grote liefde heb voor mijn vak, geloof ik dat ik in Nederland meer mogelijkheden zal hebben om mijn carrière verder te ontwikkelen dan in mijn eigen land. Daarom wil ik de kans aangrijpen om in Nederland te werken en te wonen, en mijn passie voor koken te delen met een cultuur die zoveel waarde hecht aan innovatie en kwaliteit.

Ik kijk ernaar uit om mijn professionele reis in Nederland voort te zetten en mijn bijdrage te leveren aan de culinaire wereld daar.



WERKERVARING

Chef de Partie

Sowa Asian Wok (Antalya)

09-2023 / 08-2024

- Productie en bereiding: Ik was verantwoordelijk voor het volledige productieproces van gerechten uit de Aziatische keuken, met een speciale focus op wokgerechten. Hierbij zorgde ik voor de nauwkeurige bereiding van elk gerecht volgens de hoogste kwaliteitsnormen.
- Teamcoördinatie en samenwerking: Ik coördineerde mijn teamgenoten die betrokken waren bij de bereiding van sushi. In deze rol zorgde ik voor een efficiënte samenwerking binnen het team en voor een soepele workflow in de keuken.
- Kwaliteitscontrole: Naast mijn operationele taken was ik verantwoordelijk voor de controle van de gerechten om ervoor te zorgen dat elke maaltijd consistent was in presentatie, smaak en kwaliteit. Ik borg dat elk gerecht voldeed aan de verwachtingen van de klant en de gestelde culinaire standaarden.
- Procesverbetering: Door nauw samen te werken met mijn team en proactief oplossingen te vinden voor uitdagingen in de keuken, heb ik bijgedragen aan verbeteringen in het productieproces en de teamcoördinatie.

Chef de Partie

Sia Eli Familia (Mugla)

03-2023 / 08-2023

- Productie en bereiding: In het algemeen was ik verantwoordelijk voor het pannengedeelte van de wereldkeuken, waarbij ik nauwgezet de verwerking van de producten beheerde en zorgde voor de zorgvuldige en regelmatige bereiding van de gerechten.
- Kwaliteitsborging en innovatie: Mijn toewijding aan nauwkeurigheid en consistentie in het culinaire proces heeft bijgedragen aan de algehele kwaliteitsverbetering in de keuken. Ik hield toezicht op de presentatie en smaak van elk gerecht om de hoge standaarden van het restaurant te waarborgen.
- Michelinster-prestatie: Dankzij ons harde en doortastende werk werd ons restaurant bekroond met de groene Michelinster, een primeur voor ons team. Deze prestatie weerspiegelt de uitmuntendheid en duurzaamheid die we dagelijks in onze werkwijzen toepasten.
- Teamwerk en procesbeheer: Samenwerken met mijn collega's en het optimaliseren van werkprocessen waren essentieel voor het succes van onze keuken, en mijn bijdrage aan deze processen heeft direct bijgedragen aan onze Michelinster-erkenning.

Chef de Partie

Myndos Fish&Wine (Mugla)

03-2022 / 11-2022

- Garneer- en pannensectie: Ik was verantwoordelijk voor het garneer- en pannengedeelte, waar ik nauwgezet werkte aan de bereiding en afwerking van gerechten. Hierbij zorgde ik voor de perfecte presentatie en smaakbalans van elk gerecht.
- Wereldkeuken en specialisatie in vis: Tijdens het zomerseizoen werkte ik voornamelijk met visgerechten uit de wereldkeuken, waarbij ik mijn vaardigheden in visbereiding verder heb ontwikkeld. Dit omvatte zowel klassieke als innovatieve visgerechten, waarbij ik hoogwaardige ingrediënten gebruikte en zorgde voor een verfijnde presentatie.
- Ondersteuning van de keuken: Naast mijn specifieke verantwoordelijkheden assisteerde ik bij de algemene bediening en voorbereiding van de gerechten, waarbij ik flexibel insprong waar nodig om het keukenteam te ondersteunen en een vlotte werking van de keuken te waarborgen.

Demi Chef - Chef de Partie

Para Gastroteka Restaurant (Ankara)

01-2020 / 06-2021

- Productvoorbereiding en koken: Ik was verantwoordelijk voor de bereiding en het koken van vis, vlees en sauzen in een fine dining restaurant, waarbij precisie en kwaliteit centraal stonden.
- Fine dining ervaring: Ik had de unieke kans om samen te werken met Tolgar Mireli, naar mijn mening de beste chef in Turkije. Deze samenwerking bood me waardevolle ervaring in de fine dining cultuur en leerde me de verfijnde technieken en standaarden die in een topkeuken worden toegepast.
- Operationele betrokkenheid: Naast mijn taken in de keuken, was ik actief betrokken bij de operationele processen, waarbij ik leerde hoe een high-end restaurant op hoog niveau functioneert en presteert.

Komi - Demi Chef

Noir Cafe & Kitchen (Balikesir)

03-2017 / 09-2019

-
- Allround keukentaken: Tijdens mijn eerste restaurantervaring ontwikkelde ik me tot een veelzijdige medewerker die in staat was om in te springen waar nodig, en zo alle rollen in de keuken te vervullen.
-
- Ervaring met wereldkeuken: In deze intensieve en leerzame periode deed ik mijn eerste ervaring op met de wereldkeuken, waarbij ik kennismaakte met verschillende culinaire technieken en gerechten. Dit proces legde de basis voor mijn verdere ontwikkeling als chef.
-

Komi

Grand Asya Hotel (Balikesir)

06-2016 / 02-2017

-
- Assistent catering: Ik werkte in de keuken van het hotel als assistent bij de catering, waarbij ik ondersteuning bood voor diverse evenementen en groepen.
-
- Groeps- en evenementencatering: In deze rol was ik verantwoordelijk voor het voorbereiden en organiseren van maaltijden voor uiteenlopende organisaties en groepen, waarbij ik nauw samenwerkte met het keukenteam om hoogwaardige catering te leveren.
-

Stagiair - Komi

Club Bella Sun Hotel (Antalya)

/ Heden

-
- Productvoorbereiding en assistentie: Tijdens mijn stage in de hotelkeuken was ik verantwoordelijk voor de voorbereiding van producten en het ondersteunen van het keukenteam.
-
- Ondersteuning in de keuken: Ik assisteerde het keukenteam bij dagelijkse werkzaamheden, zoals het voorbereiden van ingrediënten en het zorgen voor een efficiënte werkstroom, waardoor ik waardevolle ervaring opdeed in een professionele keukenomgeving.
-



OPLEIDINGEN

2016 - 2019

Bachelor - Gastronomie-Koken
Universiteit van Cappadocië (Nevsehir)
Diploma: Ja



Cursussen

Hygiëne Certificaat
Certificaat :Ja



Talen

Engels (Vloeiend)

Turks (Moedertaal)



Computervaardigheden

Microsoft Office Programma's



Hobby's en interesses

Wandelen

Nieuwe plaatsen ontdekken

Historische plaatsen bezoeken

Watersporten en paragliding
