



# DUTCH EXPAT

## CV

### SEDEF



**CHEF DE PARTIE, CULINAIRE KUNSTEN, KEUKENMANAGEMENT, TEAMLEIDING, A LA CARTE KOKEN, SNELLE  
BESLUITVORMING, HYGIËNE, MULTITASKING, GASTRONOMIE**

**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.



# SEDEF



Woonplaats **Izmir**  
Nationaliteit **Turkse**  
Geboortedatum **19.08.1998**  
Burgerlijke Staat **Ongehuwd**  
Beroep/Functie **Chef de Partie - Garde Manger Specialist**  
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, CULINAIRE KUNSTEN, **KEUKENMANAGEMENT**, **TEAMLEIDING**, A LA CARTE KOKEN, **SNELLE BESLUITVORMING**, HYGIËNE, MULTITASKING, GASTRONOMIE,

## PERSOONLIJK PROFIEL

Met veel enthousiasme solliciteer ik naar de functie van kok. Mijn passie voor koken en de culinaire kunsten, gecombineerd met mijn uitgebreide ervaring, geven mij het vertrouwen dat ik een waardevolle bijdrage kan leveren aan uw team. Ik kijk ernaar uit om mijn vaardigheden in te zetten om samen uitzonderlijke resultaten te bereiken en de innovatie en het succes van uw keuken voort te zetten.

Ik ben afgestudeerd met een High Honor Degree in Gastronomy and Culinary Arts aan de Istanbul Okan University. In de loop van mijn carrière heb ik in verschillende restaurants gewerkt, waar ik diverse keukentechnieken heb geleerd en mijn vaardigheden heb verfijnd. De afgelopen vijf jaar heb ik professioneel ervaring opgedaan als garde manger chef in zowel banketten als à la carte restaurants.

Als een jonge en gepassioneerde professional ben ik vastberaden om bij te dragen aan de culinaire sector in Nederland. De leefomgeving en sociale omstandigheden in Nederland spreken mij bijzonder aan en sluiten aan bij mijn persoonlijke en professionele waarden. Ik streef er voortdurend naar om mijn vaardigheden in het bereiden van heerlijke maaltijden te verbeteren, waarbij ik bijzondere aandacht besteed aan klanttevredenheid en de presentatie van gerechten.

Indien ik de kans krijg om met u samen te werken, zal ik mijn werk met passie uitvoeren en prachtige smaken in de keuken creëren. Ik zie deze functie met veel enthousiasme tegemoet. Als u aanvullende informatie nodig heeft of mijn sollicitatie verder wilt bespreken, neem dan gerust contact met mij op. Bedankt voor de kans om op deze positie te solliciteren.



## WERKERVARING

### Chef de partie

#### AZUL Restaurant (Cyprus)

05-2022 / Heden

- Verantwoordelijk voor het beheren van de dagelijkse operaties binnen een specifieke sectie van de keuken (bijvoorbeeld vlees, vis, groenten, desserts), waarbij ik het keukenteam aanstuurde en zorgde voor consistente levering van hoogwaardige gerechten.
- Behouden van de hoogste normen bij de bereiding, het koken en het presenteren van gerechten, terwijl ik de keukenprocedures strikt volgde.
- Bijgedragen aan de ontwikkeling van nieuwe menu-items en recepten, met aandacht voor presentatietechnieken en smaakcombinaties.
- Gehandhaafd de hygiëne- en veiligheidsnormen in de keuken, werkend volgens HACCP-vereisten en ervoor zorgend dat het team deze normen ook naleefde.
- Beheerde de keukenvoorraad door het plaatsen van bestellingen en voerde effectief voorraadbeheer om voedselverspilling tot een minimum te beperken.
- Actieve rol gespeeld in de training en ontwikkeling van nieuwe teamleden, wat resulteerde in verbeterde prestaties en efficiëntie van het keukenteam.
- Gewerkt in een snelle omgeving en zorgde voor consistente kwaliteit, zelfs bij hoge servicevolumes, wat resulteerde in verhoogde klanttevredenheid.

### Demi Chef

#### Corcerde Luxury Resort Hotel (Cyprus)

07-2021 / 05-2022

- Ondersteunde de Chef de Partie in het beheren van de toegewezen keukenafdeling, waarbij ik hielp met de dagelijkse bereiding en presentatie van gerechten volgens de hoogste kwaliteitsnormen.
- Bereidde ingrediënten voor, kookte en presenteerde gerechten volgens de vastgestelde menu's en recepturen, met aandacht voor detail en consistentie.
- Zorgde voor een schone en georganiseerde werkruimte door regelmatig schoon te maken en te desinfecteren, en werkte volgens strikte hygiëne- en veiligheidsrichtlijnen (HACCP).
- Werkte nauw samen met andere keukenteamleden om een soepele en efficiënte keukenoperatie te waarborgen, vooral tijdens piekuren.
- Assisteerde bij het monitoren van voorraden en het plaatsen van bestellingen om ervoor te zorgen dat alle benodigde ingrediënten beschikbaar waren zonder overbodige voorraad.
- Nam deel aan trainingssessies en werkte actief aan het verbeteren van mijn kooktechnieken en productkennis.

### Chef de partie

#### Migros Street Foods (Istanbul)

11-2020 / 06-2021

- Verantwoordelijk voor het beheren van de dagelijkse operaties binnen een specifieke sectie van de keuken (bijvoorbeeld vlees, vis, groenten, desserts), waarbij ik het keukenteam aanstuurde en zorgde voor consistente levering van hoogwaardige gerechten.
- Behouden van de hoogste normen bij de bereiding, het koken en het presenteren van gerechten, terwijl ik de keukenprocedures strikt volgde.
- Bijgedragen aan de ontwikkeling van nieuwe menu-items en recepten, met aandacht voor presentatietechnieken en smaakcombinaties.
- Gehandhaafd de hygiëne- en veiligheidsnormen in de keuken, werkend volgens HACCP-vereisten en ervoor zorgend dat het team deze normen ook naleefde.
- Beheerde de keukenvoorraad door het plaatsen van bestellingen en voerde effectief voorraadbeheer om voedselverspilling tot een minimum te beperken.
- Actieve rol gespeeld in de training en ontwikkeling van nieuwe teamleden, wat resulteerde in verbeterde prestaties en efficiëntie van het keukenteam.
- Gewerkt in een snelle omgeving en zorgde voor consistente kwaliteit, zelfs bij hoge servicevolumes, wat resulteerde in verhoogde klanttevredenheid.





## OPLEIDINGEN

2017 - 2020

**Bachelor - Gastronomie en Culinaire Kunsten**

**Okan Universiteit (Istanbul)**

**Diploma: Ja**

---



Cursussen



Talen

**Engels (Goed)**

---

**Turks (Moedertaal)**

---



Computervaardigheden

**Microsoft Office Programma's**

---



Hobby's en interesses

**Zwemmen**

---

**Fotografie**

---

**Muziek luisteren**

---

**Fietsen**

---