



DUTCH EXPAT

CV

SERVAN



CHEF KOK, KEBAB CHEF, BAKLAVA CHEF, CHEF KOK TRADITIONELE TURKSE GERECHTEN, GRILL CHEF, VOORGERECHT CHEF, LANDBOUWKUNDIG INGENIEUR

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.



SERVAN



Woonplaats **Istanbul**
Nationaliteit **Turkse**
Geboortedatum **01.01.1997**
Burgerlijke Staat **Ongehuwd**
Beroep/Functie **Chef Kok - 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 KOK, KEBAB CHEF, BAKLAVA CHEF, CHEF KOK TRADITIONELE
TURKSE GERECHTEN, GRILL CHEF, VOORGERECHT CHEF,
LANDBOUWKUNDIG INGENIEUR,**

PERSOONLIJK PROFIEL

Ik ben in 2019 afgestudeerd aan de landbouwfaculteit van de Universiteit van Harran. Ik heb sinds mijn 10 jarige leeftijd in het restaurant en de patisserie van mijn familie gewerkt. Na mijn afstuderen heb ik 6 maanden stage gelopen bij een consultancybedrijf. Tijdens deze periode van 6 maanden heb ik mezelf verbeterd in Microsoft Office programma's. Daarna begon ik te werken als kok in het bedrijf Fiko Ocakbasi. In de horeca sector had ik de mogelijkheid om mezelf te verbeteren in de bakkerij-, voorgerecht- en kebabafdelingen, vooral in dessertproducten, en ik had het recht om een certificaat van meesterschap in koken te ontvangen door in al deze afdelingen succesvol te zijn.

Ik heb een karakter dat zichzelf altijd verbetert. Gedurende mijn hele carrière heb ik de waardering gekregen van elke organisatie waarvoor ik heb gewerkt en dat blijf ik doen. Ik ben een persoon die graag harmonieus samenwerkt met mijn collega's. Ik heb een structuur die creatieve ideeën heeft en niet bang is om ze uit te voeren.

Allereerst wil ik ervaring opdoen in het buitenland om mezelf verder te ontwikkelen en daarvoor heb ik gekozen voor Nederland, een van de landen met de hoogste levensstandaard. Als gevolg van het onderzoek dat ik heb gedaan, denk ik dat beide beroepen (landbouwingenieur en kok) gehoor zullen vinden in Nederland en dat ik me op deze gebieden verder kan ontwikkelen. Ik kijk ernaar uit om de Nederlandse cultuur te ervaren.



WERKERVARING

Chef-kok

Fiko Ocakbasi (Istanbul)

01-2022 / Heden

-
- In januari 2022 kreeg ik de kans om mezelf te verbeteren in de keuken, waar ik al sinds mijn kindertijd in werk. Hoewel ik voornamelijk begon te werken als dessert- en baklava-meester, kreeg ik de kans om te werken in de oven, koude en warme voorgerechten, kebab en salade-afdelingen, en door mezelf te verbeteren in deze gebieden, had ik het recht om een certificaat van meesterschap in koken te ontvangen. Ik werk nog steeds in het bedrijf Fiko Ocakbasi.
-



OPLEIDINGEN

2015 - 2019

**Bachelor - Landbouwkundig ingenieur
Harran Universiteit (Sanliurfa)
Diploma: Ja**



Cursussen

**Meester certificaat koken
Certificaat :Ja**



Talen

Engels (Redelijk)

Turks (Moedertaal)



Computervaardigheden

Microsoft Office Programma's



Hobby's en interesses

Gezonde en evenwichtige voeding

Mediteren

Wandelsport
