

İSMAIL CESUR

AŞÇI

KARİYER HEDEFİ

- 2007 yılında Antalya'da mesleğe başladım.Daha sonraki senelerde Kuzey Kıbrıs Girne, Muğla Bodrum,İstanbul,İzmir özdere gibi bölgelerde turizm sektöründe ana büfe sıcak,soğuk,room servis ve alacart restoranlarda çalıştım.Her zaman yeniliğe açık araştırmayı seven ekip çalışmasına uyan misafir memnuniyetini ön planda tutarak çalışmaya özen gösterdim. En son İzmir Özdere de Michelin yıldızlı chef Cristina Bowerman'ın danışmanlığını yaptığı Buono İtalyan'o restoranında çalıştım.

İŞ DENEYİMİ

Mar 2018 Kas 2019	Chef de Cuisine (1 yıl 8 ay) Paloma Hotel Club Marvy • Michelin yıldızlı Chef Cristina Bowerman ın danışmanlığını yaptığı (Bouno İtalyano) ücretli Restaurant	Özdere İzmir
Mar 2016 Mar 2018	Chef de Cuisine (2 yıl 1 ay) Azka Otel • Dünya Mutfağı ücretli Restaurant	Bodrum Muğla
Mar 2015 Ara 2015	Chef de party (9 ay) Rixos Premium Tekirova • Villa Mutfağı	Tekirova Antalya
Nis 2014 Şub 2015	Chef de party (11 ay) Cratos Premium Otel • Room service	K.K.T.C Girne
Mar 2012 Nis 2013	Chef de party (1 yıl 1 ay) Cornelia Diamond • Villa Mutfağı	Belek Antalya
Nis 2012 Mar 2013	Dömi chef (1 yıl) Delphin İmperial • Ege Mutfağı	Kundu Antalya
Mar 2010 Ara 2011	Dömi chef (1 yıl 9 ay) Gloria Serenty • Yunan Mutfağı	Belek Antalya
Mar 2007 Ara 2009	(2 yıl 9 ay) Justiniano Wishmaster Grand Kemer • Sıcak Mutfak	Göynük Antalya

EĞİTİM

- Anadolu lisesi sosyal bölümler

REFERANSLAR

- Mustafa Ersoy Aşçı Başı - +90 (533) 466 87 09
- Musa ŞİMŞEK Executive Sous chef - +90 (543) 828 47 57
- Hasan Ali Aytimur Mutfak Koordinatörü - +90 (532) 407 10 73
- Deniz Tümkeya Aşçı Başı - +90 (536) 780 98 38
- Cristina Bowerman Michelin yıldızlı Chef Danışman - infoglass@libero.it +390658335903



İLETİŞİM BİLGİLERİ

✉ smlcsr@windowslive.com

☎ 05439506718

👤 22 Kasım 1989

Ehliyet : B2

Medeni Hal: Evli

Askerlik Durumu: Yapıldı