

MELİKE BENLİ

PASTACI



İLETİŞİM



053



mbenli255@gmail.com



Ereğli / Zonguldak

PROFİL

Pastacılık alanında otel mutfaklarında deneyim kazanmış, düzenli ve çalışkan bir mutfak çalışanıyım. İşimi sahiplenir, ekip uyumuna ve kaliteye önem veririm. Öğrenmeye açık yapımla kendimi sürekli geliştirmeyi hedeflerim.

KİŞİSEL BİLGİLER

DOĞUM YERİ : Kdz Ereğli / Zonguldak

DOĞUM TARİHİ : 01.01.2001

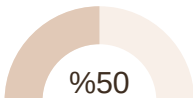
EHLİYET : B

MEDENİ HAL : Bekar

LINKEDIN : linkedin.com/in/melike-benli- 653877207

DİLLER

İngilizce (a2 - b1)



%50

EĞİTİM

ZÜBEYDE HANIM MESLEKİ VE TEKNİK ANADOLU LİSESİ
Yiyecek İçecek Hizmetleri |Anadolu Meslek Programı Dal:1 Mutfak
(75.52)
08 Haziran 2018

MUĞLA SITKI KOÇMAN ÜNİVERSİTESİ
Aşçılık / Önlisans DP: (3,28)
Eylül 2019 - 24 Eylül 2021

SERTİFİKALAR

Gıda ve Su Sektöründe Çalışanlar İçin Hijyen Eğitimi
Zonguldak Ereğli Mesleki Eğitim Merkezi
(Kurs Bitirme Belgesi) 25 Kasım 2015

İş Sağlığı Ve Güvenliği Eğitim Sertifikası
MEB Okul / Merkez İSG Birimi 26 Mayıs 2017

İŞ YERİ AÇMA BELGESİ
MEB 08 Haziran 2018

REFERANSLAR

ARİF SOLUKANOĞLU - 0536 690 6369

ALİ AYRANCI - 0555 812 3337

ALİ ÇİÇEK - 0533 506 6274

MEHMET ÇAKMAK - 0532 632 8298

OĞUZ PALAMUT - 0507 652 9827

CEYHUN TÜRKYILMAZ - 0533 351 7672

BEKİR ÇAĞRI BARANSEL - 0546 416 0684



PASTELL CAFE BISTRO (Ereğli / Zonguldak)

09 Aralık 2016 - 09 Haziran 2017

- Mutfak Stajyeri

- 9 aylık lise stajında A la Carte bir mutfak olan kafede ilgili eğitim almak
- Kahvaltı – Soğuk Mutfak – Sıcak Mutfak
- Doğrama biçimleriyle tanışmak
- Pişirme yöntemlerini öğrenmek
- Mutfak kurallarını öğrenmek
- Hijyen kurallarına uymak

NO: 81 HOTEL (Türkbükü / Bodrum)

02 Temmuz 2020 – 30 Eylül 2020

- Mutfak Stajyeri

- Otelin pastane departmanında 15 gün boyunca stajyer pozisyonunda iş sorumluluklarımı ve görevlerini yerine getirmek
- Soğuk mutfak departmanında 77 gün mutfak komisi pozisyonuyla toplamda 3 aylık iş deneyimi
- İş Sağlığı ve Güvenliği + Hijyen kurallarına uyarak çalışma
- Şefin kurallarına uymak
- Takım çalışmasına uymak
- Reçeteleri not etmek

VOYAGE TORBA (Torba / Bodrum)

10 Nisan 2021 - 12 Eylül 2021

- Pastry Commis

- Büfelerden sorumlu olma ve görevleri yerine getirme
- İmalatta çalışma ve Fransız usulü reçeteleri öğrenme
- Şeker hamurunu ve mousse yapımı öğrenme
- Disiplinli ve temiz çalışma
- İş Sağlığı ve Güvenliği + Hijyen kurallarına uyarak çalışma
- Şefin kurallarına uymak
- Takım çalışmasına uymak
- Reçeteleri not etmek

MARİNA CAFE RESTAURANT (Ereğli / Zonguldak)

30 (?) Eylül 2021 - 15 Şubat 2022

- Pastacı Yardımcısı

- Tezgaha 4 çeşit sütlü tatlı çıkarmak (Sütlaç - Magnolia - Supangle - Muhallebi)
- Şeker hamurlu pastalar yapımını görmek
- Pastacı Kreması - Prenses Kremasını yapmak
- Hazırlık (Pandispanya) yapmak
- Çeşitli sos ve ganaj türleri yapmak
- Kurabiye çeşitleri görmek
- Tezgah pastaları ve sipariş pastalarda ustaya yardım etmek
- Disiplinli ve temiz çalışma
- Hijyen kurallarına uyarak çalışma

AKANA OTEL (Cennet Koyu, Bodrum / Muğla)

09 Mayıs 2022 - 26 Eylül 2022

- Pastry Demi Chef

- Mousse, Brownie, Terrine, Profiterol , Elmalı taco , Mereng
- Pastacı kreması- Prenses kreması, Pandispanya yapımı, Kurabiye çeşitleri, Roll ekmek, brioche, hamburger ekmek yapımları, Çikolatalı soslar yapımı gibi imalatlarda bulunma

İŞ DENEYİMLERİ

CASA NONNA OTEL (Bodrum / Muğla)

01 Nisan 2023 - 06 Kasım 2023

- Pastry Demi Chef

- Mousse çeşitleri
- Kalıp çikolata ve truffle çikolata yapımı
- Muhallebi, sütlaç, panna cotta gibi sütlü tatlılar
- Sicilian Cannoli
- Çeşitli cookieler
- Tramisü, Krokan karamel, cheesecake
- Soslar, kremalar, tuil, dekor çalışmaları
- Macaron
- Ekşi maya ekmek, Focaccio, Hamburger ekmeği
- A la carte menüye dayalı çalışma
- Pasta dolabına 5-6 çeşit tatlılar çıkartma

CASA NONNA OTEL (Bodrum / Muğla)

12 Nisan 2024 - 31 Ekim 2024

- Pastry Demi Chef

- Mousse çeşitleri
- Kalıp çikolata ve truffle çikolata yapımı
- Cookie çeşitleri
- Tramisü, mereng, quattro, semifreddo coconut, apple mouse gibi menü tatlıları üretimi
- Macaron, Soslar, Kremalar
- Ekşi Maya Ekmek, Focaccio, Hamburger Ekmeği gibi bazı ekmek çeşitleri üretimi
- Italian Rice Pudding

CASA NONNA OTEL (Bodrum / Muğla)

19 Nisan 2025 - 31 Ekim 2025

- Pastry Demi Chef

- Mousse çeşitleri
- Kalıp çikolata ve truffle çikolata yapımı
- Cookie çeşitleri
- Macaron, Soslar, Kremalar
- Ekşi Maya Ekmek, Focaccio, Hamburger Ekmeği, Fransız Baget gibi bazı ekmek çeşitleri üretimi
- Italian Rice Pudding
- Kalıp Cheesecake, Morchella Mantarlı Mousse, Tramisü, Chia Puding, Çikolata dekor çalışmaları, Choux, Amenity Cakes, Raspberry Mousse, Sourbet, Kırık Çikolata gibi ürünleri hazırlama