

# AHMET ÖYLEK

Gsm : (532)384 20 61  
E-mail : [ahmet\\_eylik@hotmail.com](mailto:ahmet_eylik@hotmail.com)  
Web : [www.ahmetoylek.com](http://www.ahmetoylek.com)

## Kişisel bilgilerim:

Uyruğum : T.C.  
Doğum Yerim : Bingöl  
Doğum Tarihim : 01/09/1981  
Askerlik Durumum : 2006–2007 (Yapıldı)  
Medeni Durumum: Bekar

## Kariyer hedefim:

1998 yılından beri ilginç bir merak duygusu ile başlayan Mutfak sanatları dekor ve gastronomi alanındaki merakım sayesinde sürekli genişleyen bilgi ağacımı her zaman genişletmeye özen gösterdim. Amacım sadece bir iş sahibi olmak değil, aynı zamanda gelecek adına Gastronomiyle ilgili tüm bilgiler, Bilişim, İnternet ve Teknoloji gibi alanlarda insanoğlu için yararlı bir şeyler yapabilmeyi hedeflemekte oldu.

Çünkü gelecek daima bilgi, bilişim ve teknoloji sektöründe olmaya devam edecektir. İşte bu yüzden inandığım bir gerçektir ki; "başarı ve gelecek bilgi ile değil, bilgiye sahip olan beyni yönetebilmekle edinilir. " Ben bu başarıya, azme ve güce sahip olduğuma inanıyorum. "

## Çalışmak istediğim alanlar:

- Turizm Otelcilik F&B Departmanı Sous chef

## İş Deneyimlerim:

**1-** 1998\_1999 Club Patara Hotel Patara Prince Resort

- Stewart Ve Mutfak Commisi

**2-** 2000\_2001 Patara Prince Resort

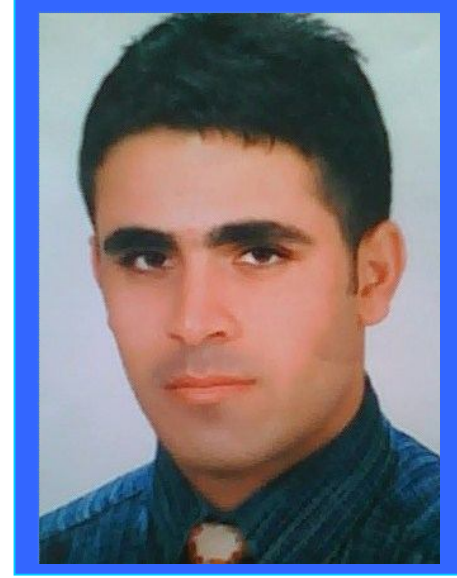
- Soğuk Mutfak Bölümünde Commi
- Soğuk Mutfak Bölümünde Demi Chef

**3-** 2002 Işık Ev Restaurant Bar Cafe Ve Spor Tesisleri

- Soğuk Mutfak Bölümünde Demi Chef

**4-** 2002\_2003 Club Belcekız Beach

- Oppen Buffet ve Alacart(İtalyan Mutfağı,İndian Mutfağı,Thai Mutfağı Ve Fransız Mutfağı Chef Depart



## 5- 2004 Lunc Box World Cuisine

- Alacart Ve dünya mutfağı Sous Chef

## 6- 2004-2005-2006-2008 Patara Prince boutique hotel&resort

- Sous Chef ve Executive Chef

• Akdeniz Mutfağı İtalyan, Meksika ve türk Mutfağı Üzeri Çeşitli Menülerle Açık büfe Alacart vb. Çalışmalarım oldu

7-2009 Jazz Bistro Davidoff (world Cuisine) Capacity AVM (İlk branşım soğuk olup kendimi ağırlık olarak İtalyan, Fransız, İtalyan, Meksika, thai, indian, sıcak ve türk mutfağında deneyimlerim var.

- Executive Chef

## Eğitimim:

Yenibaşak İlk ve ortaokulu 1994-1995

Solhan Metem 1998-1999

## Yabancı dil:

İngilizce: Okuma-iyi , Yazma-orta , Konuşma-orta

## Office Poğramları:

Microsoft Exel, Word, Power point, Outlook Poğramlarını ii derecede kullanıyorum

## Belgeler Ödüller ve aldığı Eğitimler:

2006 İstanbul Gastronomi Festivali Modern cuisine ve Balık Yemeğı Kategorisinde Bir Bronz ve Merit Almıştır

Ayrıca 2009 Martt 21-24 arası düzenlenen 7. Uluslar arası İstanbul Gastronomi Yarışmasında üç Kategoriden Yarışmaya girip, Bir gümüş, bir bronz ve bir merit olmak üzere üç kategoride ödül almıştır.

Hccp sistemi eğitimi, servis bar eğitimi, Müşteri ilişkileri, pişirme teknikleri, mutfak yönetimi, Menü Planlama, Maliyet Hesapları, Cost kontrol ve ISO9001-2000 Kalite Kontrol Yönetimi. 2002 Jonnson Diversy Hijyen eğitimi Katılım Belgesi

## Referanslar:

1- Tekin Günaydın - The Regent Hotel almaty - Executive Chef

2- Sedat Tektaş - Lara Beach Hotel Antalya - Executive Chef

3- Feridun Tabur - Grand Haber Hotel Kemer - General Manager

4- İsmet Kaplangil - Swisshotel İstanbul - Asst. F&b Manager

5- Metehan Koç - Otel Danışmanlık Hizmetleri İstanbul - General Manager

6- Ali Işık - Seven seas hotel Antalya - F&B Manager (2000)

7- Servet Kılıç - Sofra London - Executive Chef

8- Nebi Durgun - Club Belcekız Beach - Executive Chef