YAĞMUR KAYA

+90 545 611 6918 | ymrkyf@gmail.com
İstanbul / Tuzla



PROFESYONEL PROFİL

Gastronomi ve Mutfak Sanatları eğitimim boyunca edindiğim teorik ve pratik bilgileri farklı profesyonel mutfaklarda uygulama fırsatı buldum. Stajlarım sayesinde üretim süreçleri, mutfak organizasyonu ve ekip çalışması konularında deneyim kazandım; farklı mutfak disiplinlerini tanıdım. Öğrenmeye açık ve sorumluluk sahibi biri olarak mesleki bilgi ve becerilerimi geliştirmeyi hedefliyorum.

EĞİTİM

İstanbul Okan Üniversitesi Eylül 2023 – Devam Ediyor

Gastronomi ve Mutfak Sanatları (Lisans)

DENEYİMLER

Noon Catering Centrum Plaza | Yaz Stajı Haziran 2026 – Eylül 2026

- Günde 300 kişilik toplu yemek üretiminde hazırlık, üretim ve servis süreçlerinde görev aldım.
- Fırıncılık ve tatlı üretiminde günlük 300 kişilik üretim hattını hazırlıktan servise kadar destekledim.
- Tatlıların hazırlanması, pişirilmesi ve porsiyonlanması süreçlerinde sorumluluk üstlendim.

Parlé Restaurant | Yaz Stajı Haziran 2025 – Ağustos 2025

- Fransız mutfağının temel hazırlık ve pişirme teknikleri ile klasik sosların hazırlanmasında deneyim kazandım.
- Taze makarna üretiminin hazırlık ve uygulama aşamalarında aktif görev aldım.
- Balık ve deniz ürünlerinin temizlenmesi, hazırlanması ve pişirme öncesi işlemlerinde çalıştım.

Topaz Restaurant | Gönüllü Staj Temmuz 2024 – Eylül 2024

- Başta soğuk mutfak olmak üzere farklı bölümlerde hazırlık ve üretim süreçlerine katıldım.
- Mise en place, ürün hazırlığı ve sunum süreçlerinde deneyim kazandım.
- Hijyen, mutfak disiplini, zaman yönetimi ve ekip çalışması becerilerimi geliştirdim.

TEKNİK BECERİLER

- Türk ve Fransız Mutfağı Teknikleri
- Temel Pastacılık
- Spesiyal Kurabiyeler ve Çikolatacılık
- Yemek Stilistliği ve Fotoğrafçılık
- Fırıncılık Teknikleri
- Gıda Güvenliği, Hijyen ve Sanitasyon Uygulamaları

YABANCI DİL

İngilizce – B2