

H
34303 Küçükçekmece / ISTANBUL
k
+90



PERSÖNLICHE DATEN

Geburtsdatum	07.03.2000
Geburtsort	Meschede / Deutschland
Staatsangehörigkeit	Deutsch

BILDUNG

09.2019 – 07.2023	Bahçeşehir Universität Gastronomie, Istanbul/Türkei Abschluss: Bachelor
08.2014 – 05.2018	Gymnasium Deutsche Schule, Istanbul/Türkei Abschluss: Abitur
08.2013 – 06.2014	Realschule Deutsche Schule, Istanbul/Türkei Abschluss: Fachoberschulreife
08.2009 – 07.2013	Realschule der Stadt Meschede, Meschede
08.2006 – 07.2009	Marthin-Luther-Grundschule, Meschede

BERUFSERFAHRUNG & PRAKTIKA

04.2024 –	Villa Sakura, Sapanca/Sakarya Bungalow Managment Mise-en-Place-Vorbereitung und Service für Frühstück und Abendessen Housekeeping Rezeption
09.2023 – 04.2024	Sonnenburg, Lech/Avusturya Demi Chef de Partie Vorbereitung der Speisen im Warmbereich, À-la-carte-Service im Entremetier, Intensiver Lunchservice, Frühstücksservice, Inventur und Lagerverwaltung

04.2023 – 08.23	<p>Ronay's Deli, Caddebostan/Istanbul</p> <p>Chef de Partie</p> <p>Garde-Manger</p> <p>Mise-en-Place-Vorbereitung für den Warm- und Kaltenbereich,</p> <p>A-la-carte-Service im Warm- und Kaltbereich</p> <p>Frühstücksservice</p> <p>Bestands- und Lagerkontrolle</p> <p>Vorspeisenzubereitung</p>
01.2023 – 04.2023	<p>Huxo, Florya/Istanbul</p> <p>Chef de Partie</p> <p>Saucier</p> <p>Mise-en-place-Zubereitung für das morgen und abendliche Menü</p> <p>A-la-carte-Service in der heißen Küche</p> <p>Frühstücksservice</p> <p>Omlette-Station</p> <p>Mitarbeitermahlzeit</p>
08.2022 – 11.2022	<p>Jagdhof Glashütte Wittgenstein Hotel, Germany</p> <p>Demi Chef de Partie</p> <p>Entremetier</p> <p>Mise-en-place-Zubereitung des À-la-carte-Menüs am Abend,</p> <p>Zubereitung von À-la-carte-Gerichten und traditionellen deutschen Gerichten,</p> <p>Lager- und Bestandskontrolle,</p> <p>Zubereitung verschiedener Brühen und Suppen,</p> <p>Service- und Küchenmanagement</p>
07.2022 – 08.2022	<p>Porto Giardino CDS-Hotels, Bari/Italy</p> <p>Pastry Commis de Partie</p> <p>Preparation of the Breakfast Buffet</p> <p>Various Cakes and Cakes</p> <p>Ice cream preparation</p> <p>Italian desserts</p>
12.2021 – 02.2022	<p>GastroArt, Istanbul</p> <p>Demi Chef de Partie</p> <p>Zubereitung des Mise en place für das Abend a la Carte Menü</p> <p>Zubereitung der A la Carte Gerichte</p> <p>Inventur und Einkauf</p> <p>Zubereitung verschiedener Brühen</p>
08.2021 – 12.2021	<p>Sunset Grill & Bar, Istanbul</p> <p>Commis Chef de Partie</p> <p>Zubereitung des Mise en place für das Abend a la Carte Menü</p> <p>Zubereitung der A la Carte Gerichte</p> <p>Inventur</p> <p>Zubereitung verschiedener Brühen</p> <p>Intensiver Serviceprozess für täglich mehr als 1000 Gäste</p>

10.2020 – 12.2020	Radisson Blu Bosphorus Hotel, Istanbul Zehnwöchiges Praktikum als Commis Chef de Partie Zubereitung des Frühstücks Buffet Mise en Place für Frühstück und Abendessen Zubereitung des Personalessen
02.2019 – 08.2019	Dorint Hotel & Sportresort, Winterberg Empfangsmitarbeiter Frontoffice- und Backofficetätigkeiten (Übergangsbeschäftigung bis zum Studium)
07.2017 – 08.2018	PCE-Türkei, Istanbul Aushilfsmitarbeiter in der Verwaltung Ablage von Rechnungen, Lieferscheinen und Angeboten Erstellung von Bedienungsanleitung und Übersetzungen

Weitere Kenntnisse und Fähigkeiten

Sprachen	Deutsch: Muttersprache, verhandlungssicher Türkisch: Muttersprache, verhandlungssicher Englisch: in Wort und Schrift, sehr gut
EDV	gute Kenntnisse in Microsoft-Office

15. November 2025

Enes K