

# CEM KERMAN

## ÖĞRETİM GÖREVLİSİ, EĞİTMEN ŞEF

### Öğrenim Bilgisi

---

Yüksek Lisans  
2018

OKAN ÜNİVERSİTESİ  
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ / SATIŞ VE PAZARLAMA BÖLÜMÜ

---

Lisans  
2006  
2011

YEDİTEPE ÜNİVERSİTESİ  
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ

---

### Görevler

---

ÖĞRETİM GÖREVLİSİ  
2017-

DOĞUŞ ÜNİVERSİTESİ/MESLEK YÜKSEKOKULU/OTEL, LOKANTA VE İKRAM  
HİZMETLERİ BÖLÜMÜ/AŞÇILIK PR. (TAM BURLU))

---

ÖĞRETİM GÖREVLİSİ  
2016-2017

İSTANBUL BİLGİ MESLEK YÜKSEKOKULU/İSTANBUL BİLGİ MESLEK  
YÜKSEKOKULU/OTEL, LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ BÖLÜMÜ/AŞÇILIK PR.  
(ÜCRETLİ))

---

### İdari Görevler

## Dersler \*

2018-2019

### Önlisans

	Öğrenim Dili	Ders Saati
DÜNYA MUTFAKLARI	Türkçe	6
İLERİ MUTFAK TEKNİKLERİ	Türkçe	8
MUTFAK TEKNİKLERİ 1	Türkçe	6
GENEL MUTFAK TEKNİKLERİ	Türkçe	6

2016-2017

### Önlisans

TÜRK MUTFAĞI	Türkçe	8
GARDEMANGER (SOĞUK MUTFAK)	Türkçe	8
PRATİK YEMEK	Türkçe	8
DÜNYA MUTFAKLARI	Türkçe	12

## Diğer Yayınlar

### Teknik Not, Vaka Takdimi, Araştırma notu vb.

## Üniversite Dışı Deneyim

2012-2016 **AŞÇI**

SOM OTELCİLİK A.Ş RİTZ CARLON İSTANBUL, Bleu lounge ve grill restaurantta akşam ala carte servisi, Çintemanide sabah ve öğlen ala carte servisi, Atelier real food sabah, akşam ala carte, öğlen ala carte, gece servisi. Kasap ve sushi deneyimi içeren bir 4 sene geçirdim bütün üretim aşamalarında rol aldım. Aynı zamanda Catering ve Satış departmanında ve ön büroda çapraz eğitim tamamladım.

2016-2017 **CHEF DE PARTIE**

TAKE A SEAT A.Ş., Chet restaurant ve Village bölümünün Kısım sorumlusu olarak görevlerimden bazıları şunlardır. Restaurant açılış planlaması ve organizasyonu. Üretim ve denetleme. Hijyen kontrolü ve altımda çalışan komi ve demi cheflerin günlük işlerini ayarlamak. Kısımlardaki malzemelerin takibi ve üretimleri için siparişler vermek. menü planlamaları ve uygulamaları.

## Sertifika

---

1. MİLLİ EĞİTİM BAKANLIĞI AŞÇI HİJYEN EĞİTİMİ (2012)

---

2. İLETİŞİM YÖNETİMİ MAAT DANIŞMANLIK (2016)

---

3.

---

4.

---

5.