



OZAN AHMET AYDIN

RESTAURANTLEITER

 ozan.a.aydin@icloud.com

 +90 5079904381

BILDUNG

Balıkesir University

Konaklama İşletmeciliği

2007-2011

Yalova Turizm

Otelcilik Lisesi

Servis-Bar

2002-2006

FAHIGKEITEN

- Produktmanagement
- Unternehmensmanagement
- Teamleitung
- Finanzmanagement
- HACCP-Management

SPRACHKENNTNISSE

- Englisch *B2*
- Deutsch *A1*

VERWENDETE SOFTWARE

- SAP
- Fidelio
- HACCP24

BERUFLICHES PROFIL

Kundenorientierter und engagierter Serviceleiter mit Erfahrung in der Gastronomie. Geschickt im Umgang mit Gästen, Bestellmanagement und Service. Belastbar, teamfähig und stets bestrebt, den Gästen ein erstklassiges Erlebnis zu bieten. Nach Abschluss meiner Ausbildung im Bereich Hotel- und Tourismusmanagement arbeitete ich sechs Jahre lang als Leiter der Lebensmittel- und Getränkeabteilung bei Özdilek Einkaufszentren in der Türkei. In dieser Zeit war ich für die Verwaltung und Optimierung der Restaurantbetriebe verantwortlich.

BERUFSERFAHRUNG

RESTAURANTLEITER

ÖZDİLEK Einkaufszentren 2013-2019

Ich war für das Management der Operationen verantwortlich, um das Gästerlebnis auf höchstem Niveau zu halten.

Zudem habe ich die Unternehmensrentabilität und Berichte an die Geschäftsleitung übermittelt und die Qualitätsstandards gemäß den Lebensmittelsicherheitsrichtlinien gesteuert und überwacht.

REFERENZEN

SERDAR TEMEL

Betriebsleiter

+90 (532) 748 51 92

ABREK CANPOLAT

Betriebsleiter

+90 (506) 467 98 57