

MEHMET KAVANOZ

ÖĞRETİM GÖREVLİSİ

E-Posta Adresi : mehmetkavanoz@halic.edu.tr
Telefon (İş) : 2125409696-2134
Telefon (Cep) : 5322162376
Adres : Kemalpaşa Mah.Halkalı Cad. No:101 Sefaköy-
Küçükçekmece/ İSTANBUL

Öğrenim Bilgisi

| | |
|-------------------------------|--|
| Yüksek Lisans 2012 2013 | İSTANBUL AREL ÜNİVERSİTESİ SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ/İŞLETME YÖNETİMİ (YL) (TEZSİZ) |
| Lisans-Yandal 2009 2011 | İSTANBUL AREL ÜNİVERSİTESİ MESLEK YÜKSEKOKULU/OTEL, LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ BÖLÜMÜ/AŞÇILIK PR. (ÜCRETLİ) |
| Lisans 1991 1999 | ULUDAĞ ÜNİVERSİTESİ İKTİSADİ VE İDARİ BİLİMLER FAKÜLTESİ/İKTİSAT BÖLÜMÜ/İKTİSAT PR. |

Görevler

| | |
|---------------------------|--|
| ÖĞRETİM GÖREVLİSİ 2018 | HALIÇ ÜNİVERSİTESİ/MESLEK YÜKSEKOKULU/OTEL, LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ BÖLÜMÜ/AŞÇILIK PR. (ÜCRETLİ) |
| ÖĞRETİM GÖREVLİSİ 2012 | İSTANBUL AREL ÜNİVERSİTESİ/MESLEK YÜKSEKOKULU/OTEL, LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ BÖLÜMÜ/AŞÇILIK PR. (ÜCRETLİ) |

Projelerde Yaptığı Görevler:

1. Bizim İnsanlarımız, DİĞER, Eğitimci, 2013-2013)
2. Arc of Flavor International Conference and Festival Culinary Institute of America , DİĞER, Uzman, 2012-2012)
3. Flavours Of The Silk Road International Conference on Food and Tourism Bakü AZERBEYCAN, DİĞER, Uzman, 2012-2012)

Dersler *

2019-2020

Öğrenim Dili Ders Saati

Önlisans

| | | |
|---|--------|---|
| Maliyet Kontrolü | Türkçe | 2 |
| ET İŞLEME VE PİŞİRME TEKNİKLERİ | Türkçe | 5 |
| YİYECEK HAZIRLAMA VE PİŞİRME TEKNİKLERİ | Türkçe | 5 |
| Vejeteryan Mutfak | Türkçe | 2 |

2017-2018

Lisans

| | | |
|---|--------|---|
| Dünya Mutfakları Uygulamaları II | Türkçe | 1 |
| Yöresel Mutfaklar | Türkçe | 1 |
| Et İşleme ve Pişirme Teknikleri | Türkçe | 1 |
| Yiyecek Hazırlama ve Pişirme Teknikleri | Türkçe | 1 |

Üniversite Dışı Deneyim

| | | |
|-----------|------------------------------|--|
| 2015-2015 | Sous Chef | Mason and Pacific Restaurant- San Francisco, Restoran şefi yardımcılığı., (Ticari (Özel)) |
| 2009-2018 | Şef Yardımcısı | Çiya Sofrası - Kadıköy/Türkiye, Yöresel Türk Yemekleri hazırlama., (Diğer) |
| 2007-2008 | Mutfak Şefi ve sahibi | Kofta Cafe Restoran - İngiltere/Londra, Ala Carte menü planlama ve hazırlama, personel alım ve eğitimi, stok kontrol., (Diğer) |
| 2004-2007 | Mutfak Şefi | The House Hotel - İngiltere/Londra, Kahvaltı ve özel gün yemekleri pişirme., (Diğer) |
| 2003-2004 | Mutfak Şefi | Henesies Pub - İngiltere/Londra, İngiliz ve pub yemekleri hazırlama., (Diğer) |
| 2002-2003 | Yardımcı Şef | Leather Lane Bistro Cafe - İngiltere/Londra, İtalyan Yemekleri pişirme, (Diğer) |
| 2001-2002 | Mutfak Şefi | Nice One Cafe- İngiltere/ Londra, İngiliz Kahvaltısı ve yemekleri pişirme., (Diğer) |
| 1992-2000 | Satış Bölge Müdürü | Murat Gıda Paz. Aş., Tamek Anadolu Bölge Temsilciliğinde pazarlama, tahsilat ve müşteri ilişkileri., (Diğer) |