

# TOLGACAN GÜRSOY

GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI  
LİSANS ÖĞRENCİSİ

## KİŞİSEL PROFİL

Aldığım Gastronomi Lisans eğitimiyle beraber şaraba ilgi duymaya başladım. Bu sebeple şarapçılık sektöründe kariyer yapmak ve kendimi geliştirmek istiyorum. Becerilerimi geliştirme konusunda motivasyonum oldukça yüksektir.

## EĞİTİM

**Yaşar Üniversitesi- GASTRONOMİ VE MUTFAK  
SANATLARI**

2018-DEVAM EDİYOR

**MAZHAR ZORLU MESLEKİ VE TEKNİK ANADOLU  
LİSESİ**

- PLASTİK TEKNOLOJİSİ ALANI
- 2018 MEZUNU

## ÇALIŞMA DENEYİMİ

**Ve Hotels Karşıyaka (Vilayetler Evi)**

STAJYER- TEMMUZ 2021- EYLÜL 2021

## YABANCI DİL

**İngilizce**

TEMEL-ORTA SEVİYE

## SERTİFİKALAR

1. Neo Skola - Şarapla Tanışma Sertifikası
2. Neo Skola - Rakı Tarihi, Üretim Süreçleri ve Meyhane Kültürü Sertifikası
3. Neo Skola - Bira Tarihi ve Kültürü Sertifikası
4. Unilever Food Solutions - Gıda Güvenliği ve Denetimi Sertifikası
5. İstanbul İşletme Enstitüsü - Mutfak Yönetimi Hizmetleri Sertifikası
6. İstanbul İşletme Enstitüsü - Üretim Yönetimi Sertifikası
7. İstanbul İşletme Enstitüsü - Temel İş Sağlığı ve Güvenliği Sertifikası
8. İstanbul İşletme Enstitüsü- İşletme Yönetimi Sertifikası
9. Kırklareli Üniversitesi Uzaktan Eğitim Sistemi GLP İyi Laboratuvar Uygulamaları Sertifikası

## KATILDIĞIM ETKİNLİKLER

1. Turizmin Geleceği Platformu "Şefler Konuşuyor" 05 Nisan 2019
2. Osman Serim - Türk Kahvesinin Hikayesi Semineri
3. Ömür Akkor - Anadolu'dan Yemek Hikayeleri Semineri
4. Maksut Aşkar - Rafine Anadolu Mutfağı Semineri
5. Rafet İnce - Gastronomide Kişisel Gelişim Semineri
6. Eyüp Kemal Sevinç - Mutfakta Yeni Kariyer Fırsatları Semineri
7. Murat Aslan - Mutfak Ekipmanlarının Rolü ve Önemi Semineri
8. Gıda Atıklarından Yeni 1 Öğün Yarışması 22-26 Mart 2021  
-5.lık ödülü



0554 693 0340



Tepekule Mahallesi, 1643/31  
sokak, Görgülü Apartmanı, Kat:6,  
Daire 25, Bayraklı-İzmir



tolgacan.gursoy@gmail.com  
LinkedIn: @tolgacangursoy