



GIDA MÜHENDİSİ

VELİ EREN

İLETİŞİM

TEL : 05360369843

E-MAIL: erenveli01@hotmail.com

DENİZLİ

KİŞİSEL BİLGİLER

15.03.2000 Denizli/Acıpayam doğumluyum. Öncelikli hedefim ailemi , bulunduğum şehri ve kendimi geliştirerek bana güvenen insanları gururlandırmak. Sonra ki hedefim ise her yönü ile donanımlı başarılı bir mühendis olmak. İçinde bulunduğum gıda sektörünün öncelikle insan sağlığına direk etkisinin farkında olup çalıştığım mevkiyi güçlendirmek için elimden geleni yapmak ve ülkemiz için yurt dışında da çalışmalar yapmak hedefindeyim.

YETENEK VE YETKİNLİKLER

- İngilizce (basit düzey)
- Almanca (basit düzey)
- Türkçe
- MATLAB
- İnsanlarla ilişki
- Akran ve arabuluculuğu
- Çatışma – sorun çözebilme
- Liderlik
- İş yönetimi

İLGİ ALANLARI

- Seyahat etmek
- Laboratuvar deneyleri – inceleme
- Kitap okumak
- Araştırma yapmak
- Voleybol oynamak
- İnsanlarla tanışıp sohbet etmek

EĞİTİM

- 09.2018- (devam ediyor)
Mühendislik Fakültesi
Gıda Mühendisliği 3. Sınıf
Manisa Celal Bayar Üniversitesi
- 09.2015-06.2018
Acıpayam Anadolu Lisesi
Denizli , Acıpayam

İŞ TECRÜBELERİ

- Babam çiftçi kendimi bildim bileli yaz aylarında kavun , karpuz , ayçekirdeği , arpa , buğday gibi bir çok gıdanın tarladan çatala tabirine şahit oldum . kaliteli gıdayı ve nasıl kaliteli gıda yetiştirilmesi hakkında bilgi sahibiyim
- 06.2017 – 09.2017 EREN TEKEL BAYI
Yaz aylarını değerlendirmek amaçlı ve insanlarla iletişimi güçlendirmek adına bir fırsat yakaladım .
- 06.2018-09.2018 PAMUKKALE LOKANTA
Yaz tatilinde lokanta da gerek yemek yapımında gerek sunumunda ve servisinde kendimi geliştirdim.
- 11.2018-2020 TERAS DÜĞÜN SALONU
Üniversitede eğitimime yardımcı olmak ve insanlarla iletişimi güçlü tutmak adına hafta sonları çalışmaya gittim
- 06.2020-2021 AKTÜEL HOME
Satış danışmanlığı ve mağaza yönetmenliği yaptım. Burada çalışanlar ile ilişki ve insan yönetimi hakkında bilgi edindim çıkabilecek sorunlara karşı önlem almayı , insanların bakış açılarını anlamayı ve sosyalleşmeyi tecrübe edindim
- 07.2021 – MAUN GIDA
Dondurulmuş unlu mamuller işletmesinde staj amaçlı 1 ay süre boyunca üretimden kaliteye gıda mühendisi eşliğinde çalışma fırsatı yakaladım

SERTİFİKALAR

- 2017 AKRAN VE ARABULUCUĞU
- GÖNÜLLÜ GIDACILAR KULÜBÜ
- GIDA SEMİNERLERİ BİLGİLENDİRME VE KATILIM BELGELERİ

