| H:\Αναστασία Στέκα\Δικές μου φωτογραφίες\1635248089623.jpg  **ΠΡΟΣΩΠΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ**  **Διεύθυνση:** Χρυσανθέμων 5, Ν. Ευκαρπία, ΘΕΣΣΑΛΟΝΊΚΗΣ ΤΚ. 56429  **Τηλέφωνο:** 6974522941 ή 2310681358  **Ημερομηνία & τόπος γέννησης:** 16/03/1999 ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ  **Mail:** anastasiasteka81@gmail.com  *«Το ενδιαφέρον μου για την ζαχαροπλαστική είναι να δοκιμάσω τις δυνατότητές μου και να μάθω όσο γίνεται περισσότερα πράγματα και να γίνομαι μέρα με την μέρα καλύτερη χωρίς βέβαια να αποκλείω κάθε νέα πρόκληση »* |  | **ΑΝΑΣΤΑΣΙΑ ΣΤΕΚΑ**  **ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ**  **2017 με 2019** Απόφοιτη ΕΠΑΣ-ΟΑΕΔ ΩΡΑΙΟΚΑΣΤΡΟΥ, ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ :ΑΡΤΟΠΟΙΙΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ  **2016** Απόφοιτος Λυκείου: 2Ο Επαλ Σταυρούπολης  ΤΟΜΈΑΣ: Γεωπονίας Τροφίμων και Ποτών  **ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΉ ΠΡΟΫΠΗΡΕΣΊΑ**  **2021:** Γ’ Ζαχαροπλάστης στο "ΙΚΟΣ ΩΚΕΑΝΙΑ" στο τμήμα του ζαχαροπλαστείου   * Τούρτες * Στήσιμο μεσημεριανού και απογευματινού μπουφέ * Παστάκια με γεύση * Μους Σοκολάτα * Φατζ * Σοκολατάκια * Ρυζόγαλο, Τσία, Κινόα * Κόψιμο μήλων και αχλαδιών   **2019:** Βοηθός ζαχαροπλάστη στο Ζαχαροπλαστείο Andre patisserie – confiserie, στη Στρατηγού Μακρυγιάννη 27 & Ολύμπου γωνία 9   * Cheese cake * Κορνέ * Προφιτερόλ * Μιλφέιγ * Κουλούρια * Σχέδια ζαχαρόπαστας με κουπάτ * Εκμέκ Κανταΐφι * **2018:** Βοηθός αρτοποιού ζαχαροπλάστη στην επιχείρηση "ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟ" στο Κέντρο Θεσσαλονίκης * Διαφορές πίτες * Διάφορα γεμίσματα γλυκών κ γεμίσματα κρύων σάντουιτς * Παρασκευή γρανίτας * Παρασκευή φυσικών χυμών   **2017 – 2018:**Βοηθος ζαχαροπλάστη στην επιχείρηση Νικολαΐδη στην Ηλιούπολη, Θεσσαλονίκης   * Κουλουράκια μηχανής * Κεράσματα μηχανής * Προφιτερόλ * Μους Σοκολάτα * Διάφορα πιτάκια   **ΑΤΟΜΙΚΕΣ ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ**   * Μητρική γλώσσα: Ελληνικά   Οργανωτικές δεξιότητες και επικοινωνιακές ικανότητες:  Α) Διάθεση για γνώση και δημιουργία  Β) Επιθυμία για σκληρή δουλειά και επίτευξη στόχων  **ΣΕΜΙΝΑΡΙΑ**   * 2-4/04/22 Παρακολούθησα masterclass στην ζαχαροπλαστική αλλά και στην Αρτοποιεία στην Αρτοζύμα 2022 * 30/03/22 Παρακολούθησα τον κύκλο σεμιναρίων HACCP και οδηγίες ΕΦΕΤ στον κλάδο της Βιομηχανίας Τροφίμων 1 ώρα * 30/03/22 Παρακολούθησα τον κύκλο σεμιναρίων Μοριακή κουζίνα - Μύθοι και αλήθειες 1 ώρα * 28/03/22 Παρακολούθησα τον κύκλο σεμιναρίων Βρώσιμοι θησαυροί της θάλασσας 1 ώρα * 23/03/22 Παρακολούθησα τον κύκλο σεμιναρίων Ιαπωνική κουζίνα sushi 1,5 ώρες * 22/03/22 Παρακολούθησα τον κύκλο σεμιναρίων Kitchen Management από τον εκπαιδευτικό όμιλο YOUR EDUCATION FESTIVAL 2022 1 ώρα * 22/03/22 Παρακολούθησα τον κύκλο σεμιναρίων Περουβιανή κουζίνα, τεχνική ceviche από τον εκπαιδευτικό όμιλο YOUR EDUCATION FESTIVAL 2022 1,5 ώρες * 16/02/2019 Παρακολούθησα τον κύκλο σεμιναρίων γαστρονομίας ΙΟΝ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ ΤΕΧΝΗ από τον εκπαιδευτικό όμιλο LE MONDE 3 ώρες |
| --- | --- | --- |