



İŞ İLANI – ŞEF

CROCCINO, İtalyan mutfağının özgün lezzetlerini modern sunumlarla birleştiren, hem sıcak atmosferiyle hem de yüksek kalite standartlarıyla öne çıkan yeni nesil bir restoran markasıdır. Gaziantep'te hayata geçirilen bu özel konseptte bizimle birlikte büyüyecek güçlü bir Şef arıyoruz.

POZİSYONUN AMACI

CROCCINO'nun mutfak kalitesini, operasyonel düzenini ve servis sürekliliğini sağlayacak lider bir Şef arıyoruz. Aradığımız kişi, reçetelerin oluşturulmasından tabaklamaya kadar tüm süreci yöneten, mutfak ekibini yönlendiren, zamanlamayı organize eden ve tedarik süreçlerine hâkim, profesyonel ve vizyoner bir mutfak lideri olmalıdır.

GÖREV VE SORUMLULUKLAR

- Tüm yemeklerin reçetelerini oluşturmak
- Mutfakta iş bölümünü yapmak, yemeklerin baştan sona hazırlanması ve tabaklanmasında sorumluluk almak
- Mutfakta çalışan tüm personelin günlük koordinasyonunu sağlamak
- Zamanlama ve servis detaylarında belirleyici olmak, organizasyonun mutfak ayağını planlamak
- Tedarik listelerini hazırlamak, ürünlerin zamanında ve eksiksiz temininden sorumlu olmak
- Sunum kalitesinin tutarlılığını sağlamak, tüm menü kalemlerinde aktif bilgi ve deneyim sahibi olmak
- Gıda güvenliği, hijyen ve sağlık standartlarına %100 uyum göstermek
- Günlük, haftalık mutfak operasyon raporlarını hazırlamak ve yönetime aktarmak
- Şef yardımcısı ve mutfak ekibiyle koordineli, liderlik temelli bir iletişim kurmak
- Kriz anlarında hızlı karar alma ve çözüm üretme becerisi göstermek

ARANAN NİTELİKLER

- Tercihen en az 7 yıl mutfak deneyimine sahip
- 30-45 yaş aralığında, kadın veya erkek
- Özellikle İtalyan mutfağı konusunda tecrübeli
- Güçlü liderlik becerilerine ve operasyonel otoriteye sahip
- Takım çalışmasına yatkın, yönetici karakterli
- Esnek çalışma saatlerine uyum sağlayabilen
- Diksiyonu düzgün, dış görünüşüne ve kişisel hijyenine önem veren
- Menü ve reçete testlerinde yüksek başarı gösterebilecek düzeyde teknik donanıma sahip
- İtalyan gastronomi kültürünü bilen ve bu doğrultuda yaratıcı sunumlar üretebilecek
- Kriz yönetimi ve soğukkanlılıkla problem çözme becerisi gelişmiş

ÇALIŞMA KOŞULLARI

- Vardiyalı sistemde çalışabilecek
- Lokasyon: Gaziantep
- Performansa dayalı değerlendirme sistemi uygulanmaktadır

BAŞVURU BİLGİSİ: Başvurmak isteyen adaylar detaylı özgeçmişlerini ve referanslarını info@croccino.com adresine iletmelidir.