



İŞ İLANI – ŞEF GARSON

CROCCINO, İtalyan mutfağının seçkin tatlarını sıcak ve düzenli bir servisle sunmayı ilke edinmiş, Gaziantep merkezde konumlanan özgün bir restoran konseptidir. Müşteri memnuniyetini ön planda tutan, servis kalitesini yönetecek, hem ekip yönetimi hem de masa düzeninde deneyimli, gündüz ve akşam vardiyalı olmak üzere **iki şef garson** arıyoruz.

POZİSYONUN AMACI

- Şef Garson, restoranın servis operasyonunun yönetiminden sorumludur. Misafiri karşılama, yerleştirme ve sipariş alma sürecinden, servis ekibini yönlendirme ve denetlemeye kadar olan tüm servis döngüsünü aktif biçimde yönetir. Müşteri deneyiminin her adımında profesyonel ve kontrollü bir tutum sergiler.

GÖREV VE SORUMLULUKLAR

- Restorana gelen misafiri karşılamak ve uygun masaya yönlendirmek
- Siparişi almak ve eksiksiz şekilde iletmek
- Servis süresince müşterinin ihtiyaçlarını kontrol etmek
- Servis ekibini yönlendirmek, görev dağılımlarını yapmak
- Servisin zamanlamasını ve sunum kalitesini denetlemek
- Menü ve sunum detayları konusunda bilgi sahibi olmak
- Kriz anlarında kontrolü sağlamak ve çözüm odaklı davranmak
- Gereksiz sohbette kaçınarak, müşteriyle seviyeli ve profesyonel bir iletişim kurmak
- Salon düzeni, masa yerleşimi ve temizlik kontrolünü yapmak

ARANAN NİTELİKLER

- En az 5 yıl servis tecrübesine sahip
- Düzgün diksiyona sahip, kendini doğru ifade edebilen
- Tercihen erkek adaylar
- 30-40 yaş aralığında
- Otoriter, düzenli ve detaylara dikkat eden
- Titizliğe önem veren, kişisel görünüm ve hijyen konusunda hassas
- Kriz yönetimi becerisi gelişmiş
- Sunum şekilleri ve masa düzenine hâkim
- Müşteriyle sınırlarını bilen, kurumsal iletişim tarzına sahip

ÇALIŞMA KOŞULLARI

- **İki farklı vardiya:** 1 kişi gündüz, 1 kişi akşam vardiyasında çalışacaktır
- Lokasyon: Gaziantep
- Performansa dayalı değerlendirme sistemi uygulanmaktadır

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