



İŞ İLANI – YARDIMCI 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 açılan bu özgün markamız için, mutfağımızın operasyonel gücüne destek olacak, öğrenmeye açık ve üretken Yardımcı Şefler arıyoruz. **Bu pozisyon için bir kadın bir erkek olmak üzere iki kişi işe alınacaktır.**

POZİSYONUN AMACI

- Yardımcı Şef, mutfak operasyonunun merkezinde, Şef ile tam bir iş birliği içinde çalışır. Reçeteleri birebir uygulama becerisine sahip, mutfak disiplini yüksek, koordinasyon kabiliyeti gelişmiş ve özellikle İtalyan mutfağında üretim sürecine katkı sağlayacak bir ekip üyesi olması beklenmektedir.

GÖREV VE SORUMLULUKLAR

- Şef’in talimatlarını eksiksiz ve zamanında yerine getirmek
- Menüde yer alan tüm reçeteleri birebir uygulamak
- Mutfakta ekip düzenine katkıda bulunmak
- Servis öncesi hazırlıklarda aktif görev almak
- Tatlı ve makarna hamuru üretiminde destek sağlamak
- Hijyen, sunum ve zamanlama kurallarına uygun çalışmak
- Operasyonel mutfak düzeni ve temizlikten sorumlu olmak
- Yeni tarif ve teknikler konusunda açık fikirli ve öğrenmeye istekli olmak

ARANAN NİTELİKLER

- Makarna hamuru ve tatlı yapımı konularında deneyimli
- İtalyan mutfağına hâkim
- Gastronomi bölümü mezunu
- Öğrenmeye açık, gelişime istekli
- Tercihen 1-2 yıl arası tecrübeli
- Takım çalışmasına yatkın, enerjik ve düzenli çalışma alışkanlığına sahip

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.