

Turkey Jobs Expertini®

Chef Tournant

Apply Now

Company: METRO/MAKRO

Location: Bağcılar

Category: other-general

Şirket Tanımı

METRO, 1964 yılında Almanya'da kurulan ve bugün 30'dan fazla ülkede hizmet veren uluslararası perakende şirkettir. Aynı zamanda Türk mutfak kültürünü ve değerlerini korumak, bu değerleri gelecek nesillere aktarmak ve Türk mutfağına gönül veren şeflerle birlikte bu mutfağın dünyada hak ettiği yere gelmesini sağlamak için işin mutfağında yer almaktadır. "Türkiye'ye yatırım yapan ilk uluslararası perakendeci" unvanımız ile sunduğumuz kalite-fiyat-performans avantajımız ve gastronominin gelişimiyle ürettiğimiz yeni çözümler sayesinde hem tedarikçilerimizin ve misafirlerimizin her türlü ihtiyacını karşılıyor hem de ülkemize ekonomik katma değer yaratıyoruz.

METRO, Türkiye'de 20 ilde 36 mağazası ve 'den fazla çalışanı ile kocaman bir aile!

Metro Türkiye olarak uluslararası yapımızla birlikte çalışma arkadaşlarımıza dinamik ve sürekli gelişim imkanı sunan bir çalışma ortamı sunuyoruz. Yenilikçi, yaratıcı ve değişimlere hızla uyum sağlayabilen çalışma arkadaşlarımızla birlikte büyüyoruz. Geliştirdiğimiz konseptler ve sistemlerle sektöre yön vererek işimizin geleceğinde gerçek bir etki yaratıyoruz.

Sunduğumuz ürün ve hizmetlerin çeşitliliği kadar gastronomi sektörüne değer katan çalışma arkadaşlarımızın çok yönlülüğüyle de, farklı bakış açılarıyla da övünüyoruz.

İş Tanımı

Gastronometro çatısı altında mutfak operasyonunun sorunsuz bir şekilde yürütülmesi için diğer

şefler ile senkronize bir şekilde çalışılması, mutfak uygulamaları ve yönetiminde aktif rol alınması.

Mutfak Yönetimi :

- Mutfak operasyonlarının düzenlenmesi ve koordine edilmesi. Diğer şeflerle işbirliği yaparak yemeğin hazırlanması ve sunum sürecinin yönetilmesi
- Sosyal medya kullanımları için reçete yazılması, fotoğraf çekimi için uygun tabak hazırlanması
- Kendi markalı ürünlerimizin şef performans değerlendirmelerine katılıp, raporlanması ve arşivlenmesi
- Numune kabul süreçlerinin takip edilmesi

Yiyecek Hazırlığı :

- Yiyecek hazırlığı aşamalarında diğer şeflere yardımcı olmak. Malzemelerin doğranması, pişirilmesi ve sunulması gibi görevlerin üstlenilmesi
- Customer scrum grubu içerisinde yeni projeler geliştirilmesi, tasarlanması ve projelerin yürütülmesi

Kalite Kontrolü :

- Hazırlanan yemeklerin kalitesinin kontrol edilmesi ve sunum standartlarına uygunluğunun sağlanması
- ISO 22000 standartların uygulanmasında aktif rol alınması

Eğitim ve Gelişim :

- Diğer mutfak çalışanlarına eğitim ve yönlendirme sağlanması. Yeni şeflerin ve yardımcılarının yeteneklerini geliştirmelerine yardımcı olunması
- İç eğitimlerde aktif rol alarak, eğitimleri verilmesi
- Stajyer eğitimlerinin uygulanması

Mutfak Standartlarının Korunması :

- Hijyen, güvenlik ve temizlik gibi mutfak standartlarının korunmasının sağlanması
- Mutfakların operasyona hazırlanması
- Modern pastacılık tekniklerini Türk Mutfağı reçetelerine uygulanması
- Sürdürülebilirlik ve gıda atık yönetiminin yapılması

Mutfak Envanteri :

- Malzeme envanterinin yönetilmesi ve gerektiğinde siparişlerin verilmesi

- Mutfak stok kontrol, market liste ve satın alma süreçlerinin takibinin yapılması-Belirlenen mutfak alanlarının rutin temizlik kontrolü ve varsa uygunsuzlukların giderilmesi

Nitelikler

Aşçılık önlisans veya gastronomi lisans programlarından mezun

En az 5 yıllık mutfak deneyimine sahip

Temel pişirme tekniklerinin tamamına hakim

Türk mutfağı üzerine araştırmalar yapan ve yerel kültürün yemeklerine aşina olan

Uluslararası mutfaklar hakkında bilgi sahibi, bu içerik yemek pişirme felsefeleri ve ilkelerini de kapsmalı

Büfe, merkez üretim, alternatif restoranlar ve ana mutfaklar dahil olmak üzere mutfak operasyonlarının her alanında liderlik yapabilecek

Liderlik, motivasyon ve eğitim becerilerine sahip olan

Güvenlik ve Çevre Koruma Politikası ile ISO 22000 standartları hakkında bilgi sahibi

Microsoft Office programlarını etkin bir şekilde kullanabilen

Esnek çalışma saatlerine uyum sağlayabilen

İyi düzeyde yazılı ve sözlü İngilizce bilgisine sahip

Misafirperverlik ve müşteri memnuniyeti odaklı

Gastronomi ve HORECA sektöründeki yenilikleri ve trendleri takip eden

[Apply Now](#)

Cross References and Citations:

1. [Chef Tournant Jobsinindia Jobs Bağcılar Jobsinindia](#) ↗

2. [Chef Tournant Karachijobs Jobs Bağcılar Karachijobs](#) ↗

3. Chef Tournant Iraqjobs Jobs Bağcılar Iraqjobs ↗
4. Chef Tournant MalaysiajobsJobs Bağcılar Malaysiajobs ↗
5. Chef Tournant SearchaustralianjobsJobs Bağcılar Searchaustralianjobs ↗
6. Chef Tournant Tradingjobs Jobs Bağcılar Tradingjobs ↗
7. Chef Tournant PhysicianjobsnearmeJobs Bağcılar Physicianjobsnearme ↗
8. Chef Tournant ExpertiniJobs Bağcılar Expertini ↗
9. Chef Tournant Free-hiringJobs Bağcılar Free-hiring ↗
10. Chef Tournant Bangladeshjobs Jobs Bağcılar Bangladeshjobs ↗
11. Chef Tournant Photographerjobs Jobs Bağcılar Photographerjobs ↗
12. Chef Tournant NotaryjobsJobs Bağcılar Notaryjobs ↗
13. Chef Tournant Irelandjobs Jobs Bağcılar Irelandjobs ↗
14. Chef Tournant DhakajobsJobs Bağcılar Dhakajobs ↗
15. Chef Tournant Canadajobsearch Jobs Bağcılar Canadajobsearch ↗
16. Chef Tournant Jobslibrary Jobs Bağcılar Jobslibrary ↗
17. Chef Tournant Chicagjobsearch Jobs Bağcılar Chicagjobsearch ↗
18. Chef Tournant GeologyjobsJobs Bağcılar Geologyjobs ↗
19. Chef tournant Jobs Bağcılar ↗
20. AMP Version of Chef tournant ↗
21. Chef tournant Bağcılar Jobs ↗
22. Chef tournant JobsBaęcılar ↗
23. Chef tournant Job Search ↗
24. Chef tournant Search ↗
25. Chef tournant Find Jobs ↗

Source: <https://tr.expertini.com/jobs/job/chef-tournant-bagcilar-metro-makro-6ec9bccc2a/>

Generated on: 2024-05-03 by Expertini.Com