

aTLANTICA  
INTERNATIONAL PRIVATE CHEFS

CV  
YAZMA KILAVUZU



aTLANTICA  
INTERNATIONAL PRIVATE CHEFS

# İÇİNDEKİLER

CV

Sosyal Medya

Bonus Beceriler

İş Görüşmesi

Şef Adayının Sorması Gereken Sorular



# CV

*CV'niz sizi temsil eder, sizi tanımlar. CV, karşı tarafa verdiğiniz ilk izlenimdir.*

Bir görüşmeye çağırılmanız için önce CV'nizin diğer CV'ler arasından sıyrılması gerekir. İşveren CV'nizi okumadan önce mutlaka yazdıracaktır. CV, yatay değil dikey print edilir. İşvereni yakalayabilmeniz için teknik olarak sadece 5-6 saniyeniz vardır. Bu durumda da kullandığınız yazı tipi, yazı rengi, sayfa formatı gibi her bileşen önem taşır.

- Sizi daha iyi temsil edebilmemiz için CV'nizin mutlaka fotoğraflı olması gerekir.
- Seçtiğiniz fotoğrafın, yüzünüzün açıkça görüldüğü, gülümsediğiniz, enerjisi yüksek bir fotoğraf olması, CV'nizin diğer CV'ler arasında öne çıkması için oldukça önemlidir.
- CV'nizi örnekteki gibi profesyonel tasarımlarla hazırlayın. Unutmayın ki bir iş ilanına ortalama 150 ila 500 başvuru olmakta ve %90 oranında CV, fotoğraf nedeniyle işverenler tarafından ilk intibada elenmektedir.

- 
- Tecrübelerinizi tarih olarak mutlaka sondan başa doğru sıralı yazın.
  - Çalıştığınız restoran ve otellerin isimlerinin altına, o restoranın nerede olduğu, eğer sektörde önemli yeri olan bir restoransa mutlaka belirterek restoranın hangi mutfağı uyguladığını ve oradaki görevinizi kısa cümlelerle açıklayın. Çünkü sektörel olarak ünlü bir restoran olsa da her işveren bunu bilmeyebilir. Belirttiğiniz takdirde kendileri araştıracaklardır. Örneğin:  
*'İstanbul'un kalbinde, 200 kişi kapasiteli fine dining İtalyan mutfağı uygulayan restoranda Chef Andrea Canzian yönetimi altında Chef de Partie olarak 1 yıl çalıştım. Burada İtalyan mutfağının incelik-lerini öğrenerek tecrübe kazandım'*  
*'New York'ta 2 Michelin yıldızlı Marea adlı restoranda staj yaptım, Michelin sistemi içerisinde sıfırdan başlayarak her bölümde görev aldım'*
  - Çalıştığınız restoranın ya da otelin size kattığı tecrübeyi bir iki cümleyle açıklayın. Lütfen kendi cümlelerinizi kullanın. O restoranda aldığınız görevleri madde madde açıklamaktan kaçının ve başka CV'lerden ya da standart CV örneklerinden görev içeriklerini de aynen kopyalaymayın.
  - Uluslararası işleri hedef alıyorsanız CV'nizin tamamının İngilizce olması gerekir. İngilizceniz yeterli değilse, CV'niz Türkçe olabilir ancak İngilizce seviyenizi CV'de belirtmeniz önerilir.

CV dışında gerekli bir diğer unsur da size ait 5 adet tabak fotoğrafıdır. Yemek fotoğraflarınızı tasarımı uygun olarak CV içerisine de ekleyebilirsiniz. Tabak fotoğraflarının SİZE AİT olması çok önemlidir. Web'ten indirilmiş fotoğraflar mutlaka tespit edilmektedir. Tabak fotoğraflarının bir başkasına ait olması durumunda ise, size 'deneme yemeği' yaptırıldığında tabaklama konusundaki becerinizin ölçüsü mutlaka ortaya çıkacaktır. Bu konuda hileli CV'lerle karşılaştığımız için bu uyarıyı ne yazık ki yapmak durumunda kalıyoruz. Bu tip olumsuzluklar sistemimizden ilgili CV'yi tamamen silmemizi gerektirmektedir.

### Sayfa formatı ile ilgili bazı kurallar:

- CV en fazla 2 yazı tipi (font) ile yazılmalı.
- Yazı boyutu sürekli farklılık göstermemeli.
- Yazıda 2'den fazla renk değişikliğine gitmeyin.
- HER ŞEYİ BÜYÜK HARFLERLE YAZMAYIN.

### CV'nizde nelerin olması gerekir?

- İsim & Soyisim
- Ünvan
- Fotoğraf
- Uyruk (çift uyrukta belirtilir)
- Güncel Vizeler - Green Card - Oturma / Çalışma izni
- Sigara içme alışkanlığı
- Güncel telefon numaraları
- E-posta adresi
- İş tecrübeleri, varsa private chef-özel davet tecrübeleri başta olmak üzere.
- Sondan başa referanslar ve iletişim bilgileri.

### Ek olarak:

- Ek beceriler (varsa şarap-içki-kokteyl eğitimleri, farklı mutfak kurs ve tecrübeleri)
- İlgili ilave işler (farklı bir restoran tecrübesi, restoran 'silver service' garson tecrübesi gibi.)
- Güncel yaşanılan şehir (tam adres istenmez)
- Hobiler (kısaca)

### CV'de bulunmaması gerekenler:

- "Curriculum Vitae" başlığı
- Açık ev adresi
- Aşçılıkla ilgili olmayan iş tecrübeleri
- Aşçılıkla ilgili olmayan eğitim/diploma bilgisi



### İşte doğru CV için bazı ipuçları:

- **Kısa tutun:** CV'nizi 2 sayfayı aşmayacak şekilde yazınız.
- **Önce kişisel bilgiler:** İsim, adres, uyruk, medeni durum, bulunduğunuz güncel bölge ve iletişim bilgileri, en çok istenen ön bilgilerdir. Tecrübelerinizden önce profesyonel anlamda sizi yansıtan bir özete (summary) yer vermeniz önemlidir. Uzun paragraflar okunmamaktadır.
- **Güncel sertifika:** Sektör ile ilgili olmayan hiçbir ilave bilgi, sertifika eklemeyiniz. Sektörle ilgili olan sertifika ve önceki özel şeflik tecrübelerinizin de en son/güncel olanlarını belirtiniz.
- **Referanslar:** Daha önce çalıştığınız özel şeflik tecrübelerinizde çalıştığınız aile soyadı, işverenin isim ve iletişim bilgilerini yine güncelden başlayarak belirtiniz. Özel şeflik sektörüne yeni katılanlar, önceki işlerindeki işverenlerini referans olarak yazmalılar. Örneğin; Çalıştığınız otel, bar, restoran vb. **Önemli:** İş arkadaşları, daha önce birlikte çalışmadığınız ancak sizi iyi tanıdığı için referans olarak yazdığınız arkadaşlarınız ya da akrabalar referans olarak değerlendirilmez. İşleriniz ile ilintili olmayan isimleri referans olarak yazmamalısınız. Yalnızca işverenleriniz, yöneticileriniz ya da birlikte çalıştığınız departman yöneticileri referansınız olabilir.
- **Hobi ve ilgi alanları:** Kimse detaylı özel bilgilerle ilgilenmez ancak birkaç hobi ve ilgi alanı listelemek, kişiliğinizi ve yaşam biçiminizi tanımlamanın en iyi yollarındandır.
- **Fotoğraf:** Derli toplu, düzenli, aydınlık, enerjisi yüksek ve yüzünüzde gülümseme olan bir fotoğraf her zaman en doğrusudur.
- **İmla kontrolü:** Süperyat sektöründe başarı, detaylardan geçer. Eğer CV'niz kötü bir Türkçe, kötü bir İngilizce ve bir çok imla hatası ile yazılmışsa, siz doğru bir aday değilsinizdir ve özensizlikten elenirsiniz.

## SOSYAL MEDYANIZA DİKKAT EDİN



Günümüzde artık herkes sosyal medyayı yüzde 90 oranında kullanıyor ve sizin sosyal medya profiliniz, kim olduğunuzun birinci göstergesidir. Fotoğraflarınız, yorumlarınız, hepsi mercek altındadır. Kişiler ya da kurumlar hakkında karalayıcı paylaşımlar, Cinsiyetçi, ırkçı ya da nefret söylemi içeren paylaşımlar, küfür, argo kullanımı, rahatsız edici üslup ve görsel, işiniz ve işvereniniz hakkında olumsuz söylemler, kariyerinizin devamı için olumsuz puan demektir.



## BONUS BECERİLER

Daha önce bir özel şeflik tecrübeniz olmasa dahi, ilave becerilerinizi CV'nize eklemek, CV'nizin diğerleri arasından sıyrılmasını sağlar. Örneğin:

**Bonus beceriler:** Farklı mutfak eğitimleri, Michelin ya da ödüllü restoran tecrübeleri, yemek sunum yetenekleri, geniş bir otantik ve global mutfak bilgi ve becerisi, şarap eğitimleri, içki ve kokteyl eğitimleri, Glutensiz, Vejeteryan, Vegan gibi diyetleri takip etme becerileri, Atkins, Dukan, Ketojenik, Plant based, Raw gibi modern yeme-içme trendleri ile ilgili deneyimler. Silver Service, White Glove Service ya da buna benzer resmi servis eğitimleri, otellerde ya da cruise gemilerde hospitality-otelcilik deneyimi.

## İŞ GÖRÜŞMESİ

İş için görüşmeye çağırılmanız, CV'nizin diğer CV'ler arasından sıyrıldığı ve işverenin ilgisini çektiği anlamına gelir. O halde size düşen, görüşme sırasında iyi bir ilk izlenim yakalamaktır. Sektörde tecrübeli ya da yeni olmanız fark etmez, görüşme her zaman önemlidir. İyi bir ilk izlenim için:

- **Dakiklik:** Dakik olun, bir görüşmeye 15 dk. erken gitmek de iyi bir izlenimdir ancak asla geç kalmayın.
- **Giyim Kuşam:** İlk iş görüşmesi sırasında şef ceketi giymenize gerek yok ancak derli toplu giyinerek profesyonel bir görünüme sahip olun. Minimum makyaj ve takı kullanın. Dövmelerinizi kapatan bir kıyafet giyin ve telefonunuzu elinize almayın. Görüşme sırasında telefonunuzu mutlaka sessize alın.
- **Dökümanlar:** CV'nizin bir kopyasını yanınızda bulundurun. Lisanslarınızın, referanslarınızın ve diğer dokümanlarınızın orijinallerini de her zaman yanınızda getirin. Eğer sektörde yeniyseniz, bilgi sahibi olduğunuzu göstermek için sektörü araştırın.
- **Özgüven:** Kendinize güvenin! İş görüşmelerinde heyecanlanmak olağandır ancak kendinize güvenli olmanız işi almanızda en önemli etkidir. Göz kontağınızı koruyun, el sıkışmanız düzgün olsun ve düşünmeden konuşmayın. Kariyeriniz ve bakış açınızla, kim olduğunuz ve ne istediğinizle ilgili açık ve direkt olun. Kendine güven ile fazla rahatlığı karıştırmayın.
- **Ciddiyet:** Eğer önceki iş hayatınızdaki tecrübeleriniz değişik sektörlerde sık iş değiştirdiğinizi gösteriyorsa, talep edilen iş pozisyonundaki uzun süreliğiniz ve bağlılığınız sorgulanabilir. Sektörde ciddi olduğunuzu ve canla başla çalışacağınızı, uzun yıllar sebat edeceğinizi gösterin.

- **Dürüstlük:** Dürüst ve kendiniz gibi olun. Sigara içmediğinizi söyleyip çıkar çıkmaz bir sigara yakmanız ya da benzeri bir tutarsızlığınızın anlaşılması, işi alamayacağınız ya da kısa sürede işten çıkarılacağınız anlamına gelir.
- **Karakter:** Özel şeflik sektöründe bir iş görüşmesi sadece iş tecrübenizin ve becerilerinizin değil aynı zamanda karakterinizin ve davranış biçiminizin de yakinen sorgulanacağı anlamını taşır. Unutmayın ki özel şeflik, kişilerin ev-yazlık ve yatlarına, özel alanlarına girmeniz demektir ve işverenler bu konuda çok hassastırlar. Gizlilik sözleşmesi imzalamanız yetmeyecek, sizin onların özel hayatlarına saygınız en baştan itibaren sorgulanacaktır. Yaşam biçimlerine saygısı eksik, evde diğer çalışanlar ile uyumsuz, problem çıkarıcı ya da yüksek egolu bir karakter, özel şeflik sektöründe kesin olarak olumsuz not demektir.
- **Neden siz?:** Bir özel şef olarak bir ailenin/evin mutfağına neler verebileceğinize ya da bir özel etkinlikte kişileri nasıl mutlu edeceğinize, nasıl çalışacağınıza odaklanın. 'Neden seni işe almalıyım?' sorusuna dürüst bir cevap vermek adına iyi hazırlanın.



# ŞEF ADAYININ SORMASI GEREKEN SORULAR



Sadece işverenler sizi seçmez, siz de doğru işi seçtiğinizden emin olmalısınız. Bu sizin hakkınızdır. Çünkü bu iş çoğunlukla, 9'dan 5'e yapılan ve iş bitiminde o günün sayfasını kapatıp özel/sosyal hayatınıza devam edebileceğiniz bir iş değildir. Bu iş sadece bir iş değil, gerçekten bir yaşam biçimidir. Birlikte çalıştığınız insanlarla bir yaşamı paylaşırsınız. O nedenle hangi evde, kimlerle, hangi koşullarda çalışacağınızı doğru anlamanız gerekir.

Sorgulamanız gereken 4 unsur temel unsur şunlardır:

- **Evdeki yaşam tarzı/kültür nedir?**

Örneğin, yoğun çalışma beklendiği için sıkı bir disiplinle yönetilen bir villa mı yoksa ev sahibi aile ve ya konukların evde pek durmadığı, rahat bir iş ortamı mı? Eğlenceli, genç bir işveren/aile mi yoksa ağır başlı, yaş aralığı yüksek bir aile mi? Evin genel atmosferini, Ev halkı ve çalışanlar nerelidir, kaç kişiden oluşur gibi sorularla anlamaya çalışmalısınız.

- **Diğer çalışanlar ne kadar zamandır evde çalışıyorlar, bir önceki şef ne kadar süreyle çalıştı?**

Eğer bir evde çok fazla değişim varsa, bu, diğer çalışanların performansını da etkiler. Uzun süreli çalışabileceğiniz bir yer arıyorsanız, evde çalışan diğer personelin de uzun zamandır orada olması sizi rahatlatır. Bir önceki şefin ne kadar zaman çalıştığı, sizden beklentinin ne olabileceği yönünde size ipucu verir.

- **Ev halkı, nasıl bir program takip etmektedir?**

Bu soru, ev halkının hayat biçimini anlamak için son derece geçerli bir sorudur. Eğer daha önce özel şeflik tecrübeniz de varsa, bu sorunun cevapları size çalışma temponuzu açıkça söylemiş olur. Örneğin:

- Aile üyeleri kaç kişi, kaç yaşlarındalar, çocuk var mı, çocuk sayısı?
- Yeni yapılmış bir ev mi, uzun zamandır aynı evde mi yaşıyorlar, yoksa bir yazlık ev mi?
- Ev halkı çoğu zamanını evde mi geçiriyor, yoksa sık seyahat ediyorlar mı?
- Seyahat sıklıkları nedir, dünya çapında mı seyahat ediyorlar ve seyahat sırasında şefe ihtiyaç duyuyorlar mı?
- Seyahatlerin içeriğinde yazlık ya da yat var mı? genelde uygulanan program nedir?  
Örneğin, yoğun bir işten yeni ayrılmış bir şefsiniz ve bu sezon daha rahat koşullarda çalışmak istiyorsunuz, kalabalık bir aile size uygun değildir. Ya da tam tersi kısa zamanda çok kazanmak ve çok seyahat etmek istiyorsunuz ancak anlaştığınız ev sahipleri yaşlı bir aile ve uzun ömürlü bir şef arıyorlar. Bu durumda bu ev size uygun bir ev değildir. Dünyayı görmek ve sakin bir ortamda çalışmak istiyorsunuz, o zaman da aradığınız işveren, seyahat eden, yatı olan genç bir bekar işveren ya da genç-çocuksuz bir aile olmalıdır.

- **Ev sahipleri:** Ajansınız ile konuşurken ev sahiplerinin kim olduğunu ilk etapta sormamalıyız. Bazen sorsanız da cevap alamayabilirsiniz. Evde çalışırken dahi ev sahiplerinin işleri, konumları hakkında özlemleriniz gereği kendilerinden toplum içinde bahsedemezsiniz. Ancak görüşme sırasında isimlerini, kim olduklarını sormamanız gerekse de, yemek pişirme tarzınızı direkt etkileyeceği için uyruklarını, yukarıda belirttiğimiz gibi kaç kişi olduklarını, aile olup olmadıklarını sorabilirsiniz. Bu bilgi sizin çalışma biçim ve temponuz hakkında iyi bilgi verir.





Atlantica olarak, iyi bir yerleştirmeye giden yolda ilk adım olan CV yazım aşamasını önemsiyor ve birlikte çalışacağımız profesyonelleri iyi bir başlangıç için destekliyoruz. Unutmayın ki sizi doğru yansıtan, özenle hazırlanmış bir CV'ye ayırdığınız zaman ve enerji, kariyeriniz için kıymetli ve anlamlı bir yatırım olacaktır.

İyi bir CV'nin yanında ihtiyacınız olacak tek şey doğru kanallara ulaşmak, doğru platformları takip etmek ve biraz da şansır.

Kariyerinize dilediğinizce yön verebilmeniz dileğiyle...

**ATLANTICA INTERNATIONAL PRIVATE CHEFS**