

# Erdinç DİNÇLİ

Fevzi Çakmak Caddesi, Levent 2 Apartmanı,  
Yukarı Girne Mahallesi – Girne / KKTC

Tel: 0533 862 01 97  
E-posta: erdinc.dincli@hotmail.com



Turizm sektöründe 2006 yılından itibaren aktif çalışmaktadır. Küçük yaşlarda babamın restoranında başlayan meslek tutkum, hedeflerim ve kariyer planlamam mesleğime duyduğum sevgim bu zamana kadar gelmektedir. Müşteri memnuniyeti ve ekip çalışmasına önem veren bir profesyonelim. İş disiplinim, sorumluluk bilincim ve hızlı uyum sağlama yeteneğimle çalıştığım ortama değer katmayı hedefliyorum. Çözüm odaklı yaklaşımım ve iletişim becerilerimle, hem misafir memnuniyetini hem de iş verimliliğini artırmaya yönelik katkıda bulunabilirim. Kendimi her zaman her alanda geliştirmeye, öğretmeye ve öğrenmeye açık istekli bir kişiliğe sahibim. Kariyerimde ilerlemeyi amaçlayan bir profesyonelim.

---

Cinsiyet	: Erkek
Doğum Tarihi	: 31/07/1991
Medeni Durum	: Evli
Uyruk	: T.C. / KKTC

## EĞİTİM BİLGİLERİ

İlköğretim	: Şinasi İlköğretim Okulu / Ankara 1996-2004
Lise	: Yamantürk Ticaret ve Anadolu Tic. Meslek Lisesi / Ankara 2004-2008

## YABANCI DİL BİLGİSİ

İngilizce	: A1 seviyesi
-----------	---------------

## İŞ DENEYİMİ VE REFERANSLAR

### MERİT ROYAL PREMIUM HOTEL KIBRIS

21.05.2024- Aktif Çalışıyor

**Sous chef** - Genel mutfaklarda menü çalışmaları, reçete çalışmaları, capex çalışmaları, opex çalışmaları, tedarikçi firmalar ile kontak çalışmalar chetna programı üzerinden talep giriş çıkışları, personel eğitimleri, satın alma departmanı ile kontak çalışmalar, kalite departmanı ile kontak çalışmalar

### ELEXUS HOTEL & SPA & CASINO KIBRIS

05.01.2018 – 20.05.2024

**Sous Chef** - Genel mutfak menü çalışmaları, reçete çalışmaları, mc üzerinden satın alma malzeme talepleri ve giriş çıkışlar. Event order planlama aksiyon alımı ve tüketim planlaması. Personel eğitimleri, gıda güvenliğinin sağlanması açısından kalite departmanı ile kontak çalışma ve aksiyonlarının alınması.

2018 yılında başlamış olduğum Elexus Hotel & Casino da A'la Carte den Sorumlu **Chef de Cuisine** olarak görev'e başladım  
2020 Yılında Genel **Sous Chef** Olarak Terfi Alıp Görevime Devam Ettim

**Jr.Sous chef** - Mutfak departmanına ait menü çalışmaları, reçete çalışmaları, capex çalışmaları, opex çalışmaları, tedarikçi firmalar ile kontak çalışmalar, mal kabul, mc programı üzerinden satın alma malzeme talepleri ve giriş çıkışlar, personel eğitimleri, gıda güvenliği ve sağlanması üzerine kalite departmanıyla kontak çalışmalar ve personel eğitimleri, üçüncü bir göz olan deversey denetim kontrolleri, kontak departman olan muhasebe satın alma f&b teknik ile ortak çalışmalar.

2013 Yılında A'la Carte Chef De Party Olarak Görev Aldım 2014 Aralık Ayında  
**Chef Tournant Chef** Görevine Terfi Aldım  
 2017 Ocak Ayında **Jr. Sous Chef** Olarak terfi aldım Görevime Devam Ettim

**RADISSON BLU AL-MAHARY HOTEL TRIPOLI / LIBYA** 10.12.2012-30.06.2013

**A'la Carte Chef De Party** - , Günlük 80-110 kuver misafir ağırlayan restoranın kışım şefi olarak görev yaptım. Menü çalışmaları, reçete çalışmaları, satın alma departmanı aracılığıyla kontak firmalardan taze balık ve et alım ve kontrolü, sürekli gelişen ve geliştiren bir tutum ile ekip çalışmaları ve eğitimleri.

**GOLDEN TULIP HOTEL & CASINO KIBRIS** 08.01.2011- 08.12.2012

**Ass. A'la Carte Chef De Party** - Mutfak departmanına ait menü çalışmaları, reçete çalışmaları, capex çalışmaları, opex çalışmaları, tedarikçi firmalar ile kontak çalışmalar, mal kabul, mc programı

**CRATOS PREMIUM HOTEL & CASINO & PORT & SPA** 01.07.2010- 05.01.2011

**A'la Carte Demi Chef** - Günlük 100 ile 120 arası değişen sayıarda misafir ağırlayan İspanyol mutfağında Mr. Paella markası ile **Chef Fabrice Canelle** ile çalışmaktaydım

**PARK BULVAR RESTAURANT & CAFE ANKARA** 01.11.2009-28.06.2010

**Demi Chef** - O dönemde Ankara Piyasasında İsim Yapmış A'la Carte 'de günlük 220 ila 300 kişi misafir portföyü olan Sunum, görsel, Tat İle isminden Söz ettiren Restaurant da Demi Chef olarak görev aldım Dünya mutfağına önem veren kullanılmakta olan tüm ürünleri Fresh servis edilen bilgi, beceri ve görsel açıdan Misafir portföyü ve memnuniyeti üst düzey mekanda görev almaktaydım

**LIMAK AMBASSADOR HOTEL ANKARA** Eylül 2008-28.10.2009

**A'la Carte Commis** - Mutfak Commis Olarak Görev Almakta olduğum Limak Ambassador Hotelde A'la Carte Commis ve Soğuk Bölümünde Görev Aldım

**PARK FORA RESTAURANT ANKARA** Mayıs 2008- Eylül 2008

**A'la Carte Commis** - Günlük 80 İla 110 Misafir Portföyü Olan Dönemin Ankara'da Faliyet Gösteren Bakanların Ve İş İnsanlarını Ağırladığı Balık Restoranda görev almaktaydım

**SHERATON ANKARA HOTEL & CONVENTION CENTER** Mayıs 2007-Mayıs 2008

**Stajyer** - 19.05.2007 Sheraton Ankara Hotel & Convention Center da Mayıs 2008 tarihine kadar aktif Staj görevimi Tamamladım Chef Zeki Açıköz Önderliğinde mutfak kültürünü alt yapısını, ekipmanları, ve mutfak vizyonu, misafir portföyü hakkında bilgi sahibi olup gelişmemde çok büyük katkı sağlamıştır aktif staj süremi başarılı bir şekilde bitirmiş bulunmaktayım

## **Referanslar**

---

Fabrice CANELLE Cratos Premium Hotel Mr. Paella Restorant Directör	05338228201
Zeki AÇIKÖZ Kitchen Directör Sheraton Ankara Hotel & Convention Center	05432633791
Barbaros ALTA Executive Chef Final Üniversitesi Doç. Öğretim Görevlisi	05391139755
Ali Rıza DOĞAN Executive Chef Daü üniversitesi Doc. Öğretim Görevlisi	05322706098
Hanifi YILMAZLAR Executive Chef	05325654818
Ceyhun ATALAY Executive Chef Merit Park Hotel Casino	05391150606

## **EGİTİM BELGELERİ / KURS / SERTİFİKA / PROGRAM BİLGİLERİ**

---

### **\*PROGRAMLAR**

Microsoft Office World / Excel / P. Point Programı

MC Programı

### **\*EĞİTİM BELGELERİ**

Gastronomi Eğitimi	- Mudanya Üniversitesi Eğitim ve Araşt. Merkezi	03.03.2025
Executive Chef Eğitimi	- Mudanya Üniversitesi Eğitim ve Araşt. Merkezi	10.02.2025
Usta Öğreticilik Belgesi	- Ahi Evran Mesleki Eğitim Merkezi	28.12.2015
Ustalık Belgesi	- Ahi Evran Mesleki Eğitim Merkezi	30.06.2014
Kalfalık Belgesi	- Ahi Evran Mesleki Eğitim Merkezi	01.03.2012

### **\*KURS VE SERTİFİKALAR**

Düşünsel Gelecek Tasarımı ve Başarı - Aşkım Kapışmak Eğitim Danış.	12.03.2017
Problem Çözme Tekn. ve Düşünce Gücü - Aşkım Kapışmak Eğitim Danış.	12.03.2017
İnsan Tanıma Yöntemleri ve Zihin - Aşkım Kapışmak Eğitim Danış.	12.03.2017
ISO 22000 Gıda Güvenliği Eğitimi – Golden Tulip Otel	06.05.2014
ISO 9001 – Temel Kalite Yönetimi Eğitimi – Golden Tulip Otel	06.05.2011

## **HOBİLER**

---

Türk ve Avrupa güncel mutfak standartlarını takip etmek.  
Yeni teknikleri ve trendleri araştırıp, uygulamasını kendi yöntemlerim ile yorumlamak.  
Yeni açılan Gastronomi mutfaklarını araştırmak. Mekanları keşfedip, menü tadımlarını yapmak.