

KURUM BİLGİLERİKurum Adı/Unvanı: **Karatay İnşaat, Temizlik, Sağlık, Reklam ve Turizm Hizmetleri A.Ş.**Adresi : Karatay A.Ş.
Aziziye Mahallesi Garaj Caddesi No:5 Kat:6 Karatay /KONYA

Telefonu : 0 (332) 350 13 13 / Dahili (1654- 1655) Faks No: 0 (332) 351 53 50

TALEP/BAŞVURU BİLGİLERİ

Meslek Adı :

Yiyecek-İçecek, İşletme ve Destek Hizmetleri Personeli (Pozisyonlar Ek-1'de belirtilmiştir.)

Niteliği (Geçici/Daimi): Daimi (65 Personel)

Deneyim Süresi:

Pozisyon bazında aranan nitelikler Ek-1 tabloda belirtilmiştir.

İşkur İlan Tarihleri : 03/09/2026 - 10/09/2026

Başvuru Süresi ve Adresi : 03/09/2026 - 10/09/2026 Tarihlerinde (<https://www.karatayas.com.tr/kariyer>)

İrtibat Kişisi : M.Ali ÖKSÜZ- Talha ERBİL

Ünvanı: İnsan Kaynakları Personeli

Telefonu : 0 (332) 350 13 13 / 16 60

E-posta: ikkaratayas@karatay.bel.tr**GÖRÜŞME/MÜLAKAT BİLGİLERİ**

Mülakat için Yer : KARATAY A.Ş. BÜROSU (Karatay Belediyesi 6.Kat)

Tarih: 16-17-18 EYLÜL 2026

Saat: 09:00 - 17:00 arası

Uygulama Sınavı için Yer: Karatay A.Ş. - Hadra Restoran

Tarih: 23-24-25 EYLÜL 2026

Saat: 09:00 - 17:00 arası

MÜRACAAT KOŞULLARI

1) 25/09/1981 tarihli ve 2527 sayılı Türk Soylu Yabancıların Türkiye’de Meslek ve Sanatlarını Serbestçe Yapabilmelerine, Kamu, Özel Kuruluş veya İşyerlerinde Çalıştırabilmelerine ilişkin Kanun Hükümleri saklı kalmak kaydıyla Türk vatandaşı olmak,

2) 25 - 45 yaş aralığında olmak (Başvuru tarihi itibarıyla 46 yaşından gün almamış olmak)

3) 22/05/2003 tarihli ve 4857 sayılı İş Kanunun 30. maddesi hükümleri saklı kalmak kaydıyla görevini yerine getirmesine engel sağlık durumunun bulunmaması; işe giriş sürecinde ilgili mevzuat kapsamında işe uygunluğunun belgelendirilmesi.

4) Türk Ceza Kanununun 53 üncü maddesinde belirtilen süreler geçmiş olsa bile; kasten işlenen bir suçtan dolayı bir yıl veya daha fazla süreyle hapis cezasına ya da affa uğramış olsa bile devletin güvenliğine karşı suçlar, Anayasal düzene ve bu düzenin işleyişine karşı suçlar, (...) (1) zimmet, irtikâp, rüşvet, hırsızlık, dolandırıcılık, sahtecilik, güveni kötüye kullanma, hileli iflas, ihaleye fesat karıştırma, edimin ifasına fesat karıştırma, suçtan kaynaklanan malvarlığı değerlerini aklama veya kaçakçılık suçlarından mahkûm olmamak

5) Fuhuş, cinsel saldırıda bulunma, çocukların cinsel istismarı, zorla fuhuşa sevk etme, cinsel dokunulmazlığa karşı suçlar, cinsel saldırı, cinsel taciz, uyuşturucu veya uyarıcı madde imal ve ticareti, suç işlemek amacıyla örgüt kurma, tefecilik suçlarından ceza almamış olmak,

6) En az ilkokul mezunu olmak.

7) Yiyecek-İçecek ve hizmet sektörünün gerektirdiği çalışma düzenine uyum sağlayabilecek olmak.

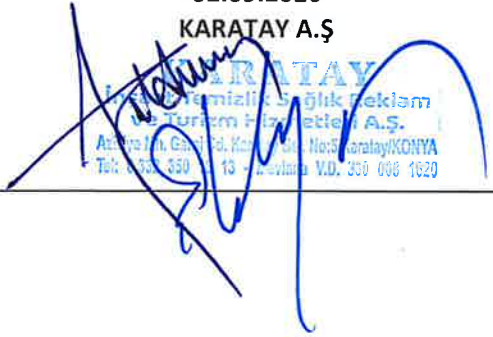
8) Vardiya sistemi çalışmalarına uygun olmak.

9) Erkek adaylar için askerlik ile ilişkisi bulunmamak (yapmış, muaf veya tecilli olmak).

10) Ekte yer alan tablodaki şartlara sahip olmak.**BAŞVURU İÇİN GEREKLİ BELGELER**2) Biyometrik Fotoğraf [Online Başvuru Sayfasına Yüklenecek](#)2) Adli Sicil Belgesi [Online Başvuru Sayfasına Yüklenecek](#)3) SGK Tescil Ve Hizmet (Dökümü Barkodlu) [Online Başvuru Sayfasına Yüklenecek](#)4) Başvurusu ile ilgili mesleki Belgeler [Online Başvuru Sayfasına Yüklenecek](#)<https://www.karatayas.com.tr>

02.09.2026

KARATAY A.Ş.


KARATAY
Aziziye Mahallesi Garaj Caddesi No:5 Kat:6 Karatay /KONYA
Tel: 0332 350 13 13 / Dahili 1654-1655 Faks: 0332 351 53 50



KARATAY A.Ş.

KURUM DIŐI KAMU İŐİŐ ALIM İLANI ŐARTLARI



KARATAY A.Ő.

Bölüm	Pozisyon / Görev Ünvanı	Personel Sayısı	Aranan Nitelikler / Tercih Kriterleri
SALON	Salon / Vardiya Őefi	3	Tercihen turizm, otelcilik veya yiyecek-içecek alanında eğitimli; a la carte ve tercihen premium/fine dining restoranlarda deneyimli; salon açılıő-kapanıő, vardiya planlama, görev dağılımı, servis akıőı, masa düzeni ve ekip koordinasyonuna hâkim; misafir Őikâyetlerini çözebilen; diksiyonu, temsil ve liderlik yeteneği güçlü.
	Garson	17	A la carte servis deneyimi bulunan; temel servis kuralları, masa düzeni, servis ekipmanları ve ürün sunumuna hâkim; menü ve ürün bilgisini misafire doğru aktarabilecek; diksiyonu düzgün, iletişim ve temsil yeteneği güçlü; misafir memnuniyeti odaklı; yoğun ve vardiyalı çalışma düzenine uyum sağlayabilecek. Fine dining deneyimi tercih sebebidir.
	Servis Komisi / Runner	8	Yiyecek-içecek sektöründe çalıőmaya istekli; servis öncesi hazırlık, masa düzeni, ürün taşıma ve servis akıőına destek görevlerini yerine getirebilecek; hızlı, dikkatli, öğrenmeye açık ve ekip çalıőmasına yatkın. A la carte restoran deneyimi tercih sebebidir.
	Yardımcı Komi	3	Servis sektöründe yetiőtirilmek üzere; kiőisel bakım ve hijyene özen gösteren; öğrenmeye açık, disiplinli, ekip çalıőmasına yatkın; yoğun ve vardiyalı çalışma temposuna uyum sağlayabilecek; misafirle iletişimde nezaket kurallarına dikkat eden.
	Karşılama & Rezervasyon Personeli	3	Diksiyonu düzgün, iletişim ve kurumsal temsil kabiliyeti yüksek; misafir karşılama-uğurlama, rezervasyon alma, masa planı ve telefon trafiğini yönetebilecek; bilgisayar ve rezervasyon sistemlerini kullanmaya yatkın; protokol/VIP misafir iletişimine uygun. Tercihen yabancı dil bilgisi ve benzer pozisyonda deneyim sahibi.
	Barista / İçecek Sunum Personeli	4	Kahve, sıcak-soğuk içecek hazırlama ve sunum konusunda deneyimli; espresso bazlı içecekler, kahve ekipmanları ve hijyen standartları hakkında bilgi sahibi; reçete ve porsiyon standardına uyabilecek; tercihen nitelikli kahve ile geleneksel Türk kahvesi hazırlama ve sunumunda deneyimli; misafir iletişimi güçlü.
	Kasiyer	2	POS, adisyon ve ödeme sistemlerini kullanan; nakit, kredi kartı, iptal/iade ve gün sonu işlemlerinde dikkatli; kasa ve belge düzenine hâkim; temel bilgisayar kullanım becerisine sahip; güvenilir, iletişimi güçlü ve yoğun çalışma temposuna uyum sağlayabilecek.
MUTFAK	Sous Chef	2	Profesyonel mutfak deneyimine sahip; sıcak/soğuk mutfak operasyonu, günlük üretim planlama, ekip sevk ve idaresi, mise en place, standart reçete, gramaj, porsiyon ve hijyen süreçlerine hâkim; Executive Chef tarafından belirlenen üretim ve sunum standartlarını ekibe uygulatabilecek; stok, fire ve ürün kalite kontrolü konusunda deneyimli.
	Pastane / Fırın Ustası	1	Profesyonel pastane ve/veya fırın üretiminde deneyimli; hamur hazırlama, mayalama, piőtirme, reçete standardizasyonu ve üretim planlamasına hâkim; ekmek, hamur işi ve pastane ürünlerinde kalite ve gramaj standardını koruyabilecek; hijyen, fire ve ürün muhafaza süreçlerine dikkat eden.
	Sıcak Mutfak Ustası (Sıcakçı)	3	Sıcak mutfak ve a la carte üretimde deneyimli; mise en place, piőtirme teknikleri, ürün sıcaklıkları, porsiyonlama ve standart reçete uygulamalarına hâkim; yoğun servis temposunda kalite standardını koruyabilecek; tercihen Türk, Osmanlı, Selçuklu veya geleneksel Anadolu mutfağında deneyimli.
	Soğuk Mutfak Ustası (Soğukçu)	3	Soğuk mutfak, meze, başlangıç ve salata üretiminde deneyimli; soğuk zincir, ürün muhafazası, reçete, porsiyon ve sunum standartlarına hâkim; çapraz bulaőma ve hijyen kurallarına dikkat eden; tercihen geleneksel Türk/Osmanlı mutfağı soğuk ürünlerinde deneyimli.
	Kahvaltı Ustası	2	Profesyonel kahvaltı operasyonlarında deneyimli; sıcak ve soğuk kahvaltı ürünlerinin hazırlık, üretim ve sunum süreçlerine hâkim; günlük üretim planı, tazelik, porsiyon, ürün muhafazası ve hijyen standartlarını uygulayabilecek; yoğun servis temposuna uyum sağlayabilecek.
	Fırın Ustası	2	Ekmek, pide ve taő fırın ürünlerinde mesleki deneyime sahip; hamur hazırlama, yoğurma, dinlendirme, mayalama ve piőtirme süreçlerine hâkim; taő fırın ısı yönetimi, standart gramaj ve üretim planlamasını yapabilecek; ekipman temizliği ve iş güvenliği kurallarına dikkat eden.
	Tatlı Ustası	2	Geleneksel Türk, şerbetli ve tercihen saray tatlılarının üretiminde deneyimli; reçete, gramaj, şerbet ve piőtirme standardına hâkim; üretim planlama, porsiyonlama, sunum, raf ömrü ve ürün muhafazası süreçlerini takip edebilecek; hijyen ve alerjen kurallarına dikkat eden.
	Mutfak Komisi	2	Profesyonel mutfakta çalıőmaya istekli; temel mutfak hazırlığı, mise en place, ekipman kullanımı ve hijyen konusunda bilgi sahibi veya yetiőtirilmeye uygun; standart reçete ve Őef talimatlarına uyabilecek; disiplinli, öğrenmeye açık ve ekip çalıőmasına yatkın.
	Steward / Bulaőık ve Mutfak Temizlik Personeli	4	Profesyonel mutfak çalışma düzenine uyum sağlayabilecek; bulaőık, ekipman ve mutfak alanlarının temizlik ve hijyen süreçlerini yürütebilecek; temiz-kirli ekipman ayrımı, atık yönetimi ve temizlik kimyasallarının güvenli kullanımı konusunda dikkatli; yoğun ve vardiyalı çalışma düzenine uyum sağlayabilecek.
İŞLETME YÖNETİMİ / DESTEK	Restoran Operasyon Müdürü	2	Tercihen turizm, otelcilik, gastronomi veya yiyecek-içecek alanında eğitimli; premium/fine dining veya yüksek hacimli restoran işletmelerinde yöneticilik deneyimine sahip; salon, mutfak, rezervasyon, kasa ve vardiya operasyonlarının koordinasyonunu sağlayabilecek; ekip yönetimi, misafir memnuniyeti, satıő, maliyet ve hizmet kalite göstergelerini takip edebilecek; kriz ve Őikâyet yönetiminde yetkin; güçlü temsil, liderlik ve raporlama becerisine sahip.
	Teknik Personel	1	Tercihen elektrik, elektronik, mekanik, sıhhi tesisat veya ilgili teknik alanlarda mesleki eğitim/yeterliliğe sahip; bina ve tesis teknik sistemleri, elektrik panoları, sayaçlar, arıza-bakım ve periyodik kontrol süreçlerinde deneyimli; teknik envanter, bakım kaydı ve ekipman takibi yapabilecek; diő servis/yüklenici çalıőmalarını takip edebilecek; saha çalıőmasına yatkın ve iş sağlığı-güvenliği kurallarına uygun çalıőabilecek. Mesleki yeterlilik/ustalık belgesi tercih sebebidir.
	Depo / Satın Alma Personeli	1	Tercihen yiyecek-içecek veya benzeri işletmelerde depo, stok ve satın alma süreçlerinde deneyimli; mal kabul, irsaliye-Őipariő kontrolü, ürün giriş-çıkıő, sayım ve stok takibini yapabilecek; FIFO/FEFO, soğuk-kuru-donuk depolama ve uygun saklama koşulları hakkında bilgi sahibi; tedarikçi ve fiyat teklif süreçlerinin takibine destek verebilecek; bilgisayar ve stok takip programlarını kullanan; kayıt disiplini güçlü, dikkatli ve güvenilir.
Toplam		65	