

Jale Balcı CV

Finans sektöründeki sekiz yıllık çalışma hayatı sonrası yemek sektöründe hızlı adımlarla profesyonelce ilerleyen Jale Balcı, beslenme uzmanlığı, aşçılık ve sofraya düzenleme konularında, yurtiçi ve yurtdışında farklı bölgelerde ki okullara gitmiş ve deneyimli isimlerden uzun süreli eğitimler almıştır.

2006 yılında ilk kitabı olan "Keyifli Sofralar İçin 50 Pratik Menü"nü ile ilk 5 e girerek ilk defa bir yemek kitabının romanlarla yarıştığı yüksek bir satış ivmesi ile 10. baskıya ulaşan kitabının ardından, 2008 Aralık ayında ikinci kitabı "Aperitif Menüleri"(4.baskı da) 2010 yılında ise "Antakya ve Yemekleri" (4.baskı da) ve İngilizce baskısı ayrıca kitapçevlerinde, en son 2019 yılı Aralık ayında Tadında yolculuk kitaplarını Remzi Kitabevi'nden çıkarmıştır. Yazarın tüm kitapları halen En çok satanlar arasında yer almaktadır.

İlk restoran tecrübesini kurucusu ve şefi olarak açtığı "Antiochiaconcept" ile başladığı hizmet sektörü 'ne daha sonra "lokantafarina" olarak tek başına devam etti. Birçok kafe ve restoranlara menü tasarımı üzerine danışmanlık yapmaya devam etmektedir.

Doğum yeri olan medeniyetler şehri Antakya'ya gönüllü elçilik yapmakla beraber Hatay lezzet gastronomi Festivali düzenleme görevini üstlenmiş 4 gün boyunca gelen tüm misafirlere modaretlük yapmış ve yaklaşık 4 günde 2 milyon kişinin ziyaret ettiği keyifli günlere ev sahipliği yapmıştır.

Özellikle "Menü Tasarımı" konusunda bir ilke imza atan şef ve yemek kitabı yazarı Jale Balcı 20018-2019 yılları arasında Alancha Nişantaşı restoranına baş danışman şef olarak çalıştı.

Yiyecek -içecek sektörünün önde gelen firmalarına ürünleri ile ilgili danışmanlık vermekle birlikte firmalara özel Kreative çalışmalar yaparak yaratıcı ve özenli hizmetler sunmaktadır.

Şişli Meslek Yüksekokulu'nda danışman kurulu üyesi ve eğitmen olarak devam etmekte. Ayrıca Gecece mekan kurulu üyesidir.

Instagram : jaleblc

Web: jalebalci.com