

 2006	<b>AŞÇI</b>	Doküman No	<b>GT-081</b>
		İlk Yayın Tarihi	<b>15.05.2016</b>
		Revizyon Tarihi	
		Revizyon No	
		Sayfa	<b>1/1</b>

**ORGANİZASYONDAKİ YERİ** : Baş Aşçıya bağlı görev yapar.

### **GÖREV, YETKİ VE SORUMLULUKLARI:**

1. Aşçı, aylık yemek listesine göre ambar memuru tarafından görevlilerin huzurunda kendisine teslim edilen bütün besin maddelerini (üretim sorumlusunun aşçıbaşına verdiği direktifler doğrultusunda, aşçıbaşının kontrolü altında) mevcut listeye göre tertipli, düzenli ve iyi bir şekilde pişirip hazırlamak, yeterli sıcaklıkta dağıtımını sağlamakla yükümlüdür.
2. Aşçı teslim aldığı erzak gibi maddeleri tamamen yerine sarf etmek ve israfına katiyen meydan vermemek zorundadır.
3. Mutfağın genel temizliğini yapmak, yaptırmak ve pişirmek üzere kendisine teslim edilen maddeleri temiz bir halde ve bozulmayacak şekilde saklanmasını sağlamakla görevlidir.
  - a. Kendi alt bağının temizlik takibini yapar, aşçıbaşına bilgi verir.
  - b. Yemekhanede tespit ettiği uygunsuzluklarda düzeltici faaliyet talebinde bulunur. Kendi bölümündeki düzeltici ve önleyici faaliyetlerin uygulamasını ve takibini yapar.
  - c. Sorumlu olduğu bölümlerdeki çevreyi olumsuz yönde etkileyen sorunların ortadan kaldırılması için gerekli önlemleri belirleyerek aşçıbaşına bilgi verir.
  - d. Hiyerarşik sıralamaya riayet ederek kendisine verilen görevleri tam ve eksiksiz bir şekilde yerine getirir.
  - e. Kılık-kıyafet, saç ve sakal bakımı yönlerinden her zaman temiz ve düzenli olmalıdır.

### **GÖREVIN GEREKTİRDİĞİ NİTELİKLER**

**Eğitim** : En az İlköğretim mezunu olmak

**Deneyim** : Benzer bir görevde en az 1 yıl deneyime sahip olmak.

**Özel Bilgi ve Yetenek** : Sorumluluk sahibi ve disiplinli olmak, iş takibi yapabilmek, temizlik, hijyen kurallarını bilmek ve doğru bir şekilde uygulayıp uygulamak.

Hazırlayan	Sistem Onayı	Yürürlük Onayı
Bilg.İşlt. Ahmet KAHRAMAN	Doç. Dr. Ergin KARİPTAŞ	Prof. Dr. Mustafa KURT