

| DOKÜMAN KODU | YAYIN TARİHİ | REVİZYON NO | REVİZYON TARİHİ | SAYFA /NO |
|--------------|--------------|-------------|-----------------|-------------|
| KU.YD.48 | 01.01.2019 | | | Sayfa 1 / 1 |

Görev: Aşçı

Görev Yeri: Mutfak ve Yemekhane

Amiri ve Üst Amirler: Mutfaktan Sorumlu Diyetisyen, Baş aşçı

Görev Devri: Baş Aşçı

Görev Amacı:

Amiri tarafından verilen talimatlar doğrultusunda, günlük tüketim maddeleri tabelasına göre, ambar memuru tarafından kendisine teslim edilen besin maddelerini mevcut normal ve diyet yemek listelerine göre düzenli ve sağlıklı bir şekilde hazırlayarak pişirmek.

Temel İş, Yetki ve Sorumluluklar:

- Günlük tüketim maddeleri tabelasına göre, ambar memuru tarafından kendisine teslim edilen besin maddelerinin, ilgililerin direktif ve kontrolü altında ayıklama, temizleme ve doğrama gibi işlemlerini yaparak, yemek yapımı için hazırlamak.
- Hazırlanan malzemeleri yemek listesine göre pişirerek servise hazır hale getirmek.
- Mutfağın günlük ve genel temizliğini yaptırmak.
- Kullanılan araç-gereçlerin temizliğini yaptırmak.
- Kendisine teslim edilen malzemenin temiz ve bozulmayacak bir şekilde saklanmasını sağlamak.
- Eksik olan mutfak malzemelerini tespit edip, temin edilmesi için amirine bildirmek.
- Mutfak araçlarının bakım ve onarımının yapılmasını sağlamak.
- Görev alanı ile ilgili olarak, amiri tarafından verilen diğer işleri yapmak.
- Yukarıda belirtilen görev ve sorumlulukları yerine getirme yetkisine sahip olmak.
- Faaliyetlerin gerçekleştirilmesi için gerekli araç ve gereci kullanabilmek