

| DOKÜMAN KODU | YAYIN TARİHİ | REVİZYON NO | REVİZYON TARİHİ | SAYFA /NO   |
|--------------|--------------|-------------|-----------------|-------------|
| KU.YD.49     | 01.01.2019   |             |                 | Sayfa 1 / 1 |

**Görev: Baş Aşçı**

**Görev Yeri:** Mutfak ve Yemekhane

**Amiri ve Üst Amirler:** Mutfaktan Sorumlu Diyetisyen

**Görev Devri:** Yıllık izin veya herhangi bir sebepten görevine gelemeyen baş aşçı yerine birimdeki diğer aşçılardan biri görev alır

**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 pişirilmesini sağlamak

**Temel İş, Yetki ve Sorumluluklar:**

- Günlük tüketim maddeleri tabelasına göre, kendisine teslim edilen besin maddelerinin, ilgililerin direktif ve kontrolü altında ayıklama, temizleme ve doğrama gibi işlemlerini yaparak, yemek yapımı için hazırlanmak üzere astlarına talimatlar vermek.
- Hazırlanan malzemelerin usulüne göre pişirilmesini ve yemekhaneye teslim edilmesini sağlamak.
- Yemeklerin kalitesini kontrol etmek.
- Eksik mutfak malzemelerini tespit etmek, temin edilmesini sağlamak.
- Astlarına iş bölümü yaparak, düzenli bir şekilde çalışmalarını sağlamak.
- Mutfak araç-gereçlerinin bakımı ve arızalarının giderilmesini sağlamak.
- Kendisine teslim edilen besin maddelerinin bozulmayacak şekilde saklanmasını 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.