

	T.C. TOKAT GAZİOSMANPAŞA ÜNİVERSİTESİ Yemekhane Başaşçısı Görev Tanımı	Doküman No	TOGÜ.GÖR.130
		İlk Yayın Tarihi	02.05.2024
		Revizyon Tarihi	
		Revizyon No	
		Sayfa No	1/1

A. GÖREV TANIMI

Mutfakta ve mutfaka bağlı tüm bölümlerde yemek hazırlama, pişirme, dağıtım ve temizlik ile görevli tüm personelin faaliyetlerinin planlanması, yönlendirilmesi, kontrolü ve koordinasyonundan sorumludur.

B. GÖREV YETKİ VE SORUMLULUKLARI

Üniversite mutfağını idare, organize ve kontrol eder,

Yemeklerin servise çıkmadan önce ön kontrolünü yapar. Bu aşamada tat, koku, kıvam özelliklerine dikkat eder ve gerekli ise değişiklik sağlar,

İhtiyaca uygun olarak alınan gıda maddelerinin muayenelerinin yapılıp mutfaka alınmasından sonra depolama, hazırlama, pişirme ve servisinin yapılmasına kadar geçen sürelerde kontrollerini yapar,

Fiziksel bakımına (saç, sakal, tırnak vb.) dikkat eder. Temiz, düzgün ve ütülü üniforma ile çalışır. Çalışma esnasında bone (kep), eldiven, maske, gerekliyse galoş ve özellikle hazırlık, pişirme ve servis alanlarında kolluk giyerek çalışır,

Mutfak ve mutfak cihazlarının temizliğini yaptırmak mutfakta görevli aşçılar, bulaşıkçılar ve temizlik elemanlarının iş ve işlemlerini takip etmek,

Mutfakta çalışan diğer personellerin de hijyen ve kılık-kıyafet kurallarına uygun olarak çalışmasından sorumludur,

Yemeklerin kaliteli olarak hazırlanabilmesi, gerekli iş yöntemlerini ve gerekli pişirme standartlarını hazırlar,

Pişecek yemekler için standart lezzet yakalanması ve atıkların önlenmesi için standart tarifelerin hazırlanmasını ve aşçıların bu tarifelere uymasını denetler,

Yemek hizmetinin tüm aşamalarında uygunsuzlukların belirlenmesinden sorumludur,

Kullanılmakta olan malzeme, cihaz ve demirbaşların uygun şartlarda, düzgün ve verimli kullanmasını ayrıca gerekli olan bakımlarının yapılmasını sağlar,

Fiziki alanlarla kullanılan cihaz ve demirbaşların temizliğine dikkat eder,

İdarece verilecek diğer görevleri yapmak,

C. VEKALET DURUMU

Yemekhanede Çalışan Aşçı

D. GÖREVİN GEREKTİRDİĞİ NİTELİKLER

2547 sayılı Yükseköğretim Kanunu ve 657 sayılı Devlet Memurları Kanunu'nda belirtilen şartları taşıyor olmak.

Aşağıda listelenen Kanunlar hakkında bilgili olmak;

2547 Sayılı Yükseköğretim Kanunu

** Tokat Gaziosmanpaşa Üniversitesi ilgili yönetmelik ve yönergeler gereğince hazırlanmıştır.*

Bu dokümanın basılı hali kontrolsüz doküman kabul edilmektedir. Lütfen web sitesinden en son versiyonuna ulaşınız.

	T.C. TOKAT GAZİOSMANPAŞA ÜNİVERSİTESİ Yemekhane Başaşçısı Görev Tanımı	Doküman No	TOGÜ.GÖR.130
		İlk Yayın Tarihi	02.05.2024
		Revizyon Tarihi	
		Revizyon No	
		Sayfa No	2/1

657 Sayılı Devlet Memurları Kanunu
4857 Sayılı İş Kanunu
6331 Sayılı İş Sağlığı ve Güvenliği Kanunu
6698 Sayılı Kişisel Verilerin Korunması Kanunu
Devlet Memurları Yiyecek Yardımı Yönetmeliği
Devlet Memurları Yiyecek Yardımı Yönetmeliği Uygulama Tebliği
Hijyen Eğitimi Yönetmeliği