

 T.C. GIDA TARIM VE HAYVANCILIK BAKANLIĞI	İSTANBUL İL GIDA, TARIM ve HAYVANCILIK MÜDÜRLÜĞÜ	Doküman No GTHB.34.İLM.İKS/KYS. FRM.036	Rev. Tarihi 04.04.2018
	KALİTE SİSTEM GÖREV TANIMLARI	Rev. No 000	Sayfa No 1
KONU	AŞÇI		

1. ORGANİZASYONDAKİ YERİ

1.1. KİME BAĞLI

1.1.1. Sosyal Tesisler Birim Sorumlusu'na

1.2. KİMLER BAĞLI

1.2.1. -

1.3. VEKİLİ

1.3.1. Aşçı

2. TEMEL FAALİYETLERİ

2.1. Yemeklerin hazırlanması ve sunulması.

3. GÖREV VE SORUMLULUKLARI

3.1. Yemekhane Yönetimince belirlenen yemekleri hazırlamak.

3.2. Mutfağın genel temizlik ve hijyenini sağlamak.

3.3. Gelen malzemelerin yapılacak olan yemeğe uygunluğunu kontrol etmek.

4. YETKİLERİ

4.1. MALİ

4.1.1. Mali yetkisi yoktur.

4.2. İDARİ

4.2.1. Malzeme talebinde bulunur.

4.3. TEMSİL

4.3.1. -

5. NİTELİKLERİ

5.1. Öğrenim : Orta öğrenim

5.2. Yabancı Dil : -

5.3. Bilgisayar : Microsoft Office programlarını kullanabilmek.

5.4. Deneyim : Aşçılıkla ilgili en az iki yıl deneyimli olmak.

5.5. Diğer Nitelikleri

5.5.1. Takım çalışmasına yatkın olmak.

5.5.2. Zamanı yönetebilmek.