



# KIRIKKALE ÜNİVERSİTESİ

## AŞÇI

### GÖREV TANIMI

Doküman Kodu	KYT-GRV-76
Yürürlük Tarihi	19.01.2015
Revizyon Tarihi/No	15.11.2018/02
Baskı No	01

#### TANIMI:

Kırıkkale Üniversitesi üst yönetimi tarafından belirlenen amaç ve ilkelere uygun olarak; Sağlık Kültür ve Spor Dairesi Başkanlığı koordinasyonunda, yemek üretiminin planlanmasında ve yemeğin hazırlanmasında üzerine düşen sorumlulukları yerine getirmek.

#### ORGANİZASYONDAKİ YERİ:

Sağlık Kültür ve Spor Daire Başkanına bağlı görev yapar.

#### GÖREV, YETKİ VE SORUMLULUKLARI:

- Yemeklerin temiz bir şekilde hazırlanması ve en iyi şekilde pişirilmesini sağlamak.
- Mutfağın günlük ve haftalık temizliğinin, tertip ve düzeninin sağlanmasına katkıda bulunmak
- Günlük yemek tabelasına göre tartarak ve sayarak tam olarak alacağı erzaktan pişirilmesi gereken malzemelerin hepsinin eksiksiz kazana konmasını, pişirilmeden servis yapılacak olanların da yine tam olarak istihkak sahiplerine verilmesini, yemeklerin temiz, tam ve iyi bir şekilde muhafaza ve hakkaniyete uygun olarak dağıtımını sağlamak üzere gerekli tedbirlerin alınmasını sağlamak.
- Mutfağın her zaman hijyen kurallarına uygun, temiz ve düzenli olmasını sağlamak ve denetlemek.
- Yemek çeşitlerine göre satın alınacak erzakın çeşidi, miktarı ve erzakta aranacak nitelikler hakkında satın alma memuruna bilgi vermek ve taleplerini bildirmek.
- Mutfağa ilişkin demirbaş eşya ve müstehlik malzemeyi teslim almak, bunların iyi ve yerinde kullanılmasını sağlamak, bakım ve onarımını izlemek.
- Yemek pişirme kaplarının (kazan, tencere, kepe vb.) ve servis takımlarının (tabak, bardak, kaşık, vb.) iyi bir şekilde yıkanmasını sağlamak.
- Başkanın verdiği diğer görevleri yerine getirmek.
- Yemek listesinin hazırlanmasına katılmak, bu hususta görüş bildirmek ve önerilerde bulunmak.
- Yemekhane Servisi çalışanlarıyla görüşmek, Başkanlığın iç düzenlemelerine uygun olarak işbirliği yapmak.
- Başkanlığın genel çalışma talimatına uymak.
- Görevlerini yaparken, işin normal akışını aksatmamak, verimli bir çalışma ortamı sağlanmak, işlerin zamanında ve tam olarak bitirilmesi için kendinden beklenen azami gayreti göstermek.
- Görevleri arasında bulunan bir işin, herhangi bir nedenle zamanında veya tam olarak bitirilemeyeceği durumlarda Yemekhane Şefine(Yemekhane Sorumlusuna) bilgi vermek.
- Servisin görevleri arasında bulunan işlerle ilgili tespit ve tavsiyeleri Yemekhane Şefine(Yemekhane Sorumlusuna) iletmek.
- Kılık-kıyafet, saç ve sakal bakımı yönlerinden her zaman temiz ve düzenli olmak, hijyen kurallarına uymak.
- Başkanlıkça belirlenen mesleki etik kurallarına riayet etmek.

#### GÖREVİN GEREKTİRDİĞİ NİTELİKLER:

- Araştırmacı unvanına sahip olmak.