



GÖREV TANIMI FORMU

Birim

Sağlık Kültür ve Spor Daire Başkanlığı

Alt Birim

Beslenme Hizmetleri Şube Müdürlüğü

Görev Adı

Yemekhane Görevlisi / Aşçı Mahmut KAYA

Organizasyonel
Yedekleme Planı (İzin,
hastalık vb. hallerde
yerine vekâlet edecek
pozisyon)

Aşçı

Temel Yetki, Görev ve
Sorumluluklar

1. Yemek hazırlığını yaparak pişirilmesini sağlamak,
2. Yemek servis saatinde servis yapmak,
3. Mutfağın günlük ve haftalık temizlik tertip ve düzenini sağlamakta aşçıbaşı ve yardımcısının verdiği görevleri yapmak,
4. Kullanımında teknik gerektiren her türlü araç gerecin temizliğini yerine getirmek (et-köfte-kıyma makinaları, fırın ve ocaklar, bıçak sterilizasyonu vb.),
5. Teknik gerektiren her türlü araç gereci kullanım talimatlarına uygun bir şekilde kullanmak,
6. Yemekhane işleyişiyle ilgili personel sorumlusunun ve ilgili bölüm amirinin vereceği diğer görevleri yapmak.
7. Daire Başkanı ve ilgili Şube Müdürünün yasal çerçevede verdiği görevleri yerine getirmek.