



## Orta Karadeniz Geçit Kuşağı Tarımsal Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü

### İŞ TANIMI VE GEREKLERİ

İş Unvanı	Aşçı
Bölüm/Birim	Destek Hizmetleri

#### İŞİN KISA TANIMI:

Bakanlık tarafından belirlenen Enstitü amaç, ilke ve talimatlara uygun olarak; kurumda çalışan personel ve misafirler için yemek hazırlama ve belirlenen sürede sunma ile ilgili faaliyetleri yapmak.

#### GÖREV ve SORUMLULUKLARI:

1. Yemek listesinin hazırlanmasında yemekhane sorumlusu ile birlikte görev yapmak.
2. Yemekhane çalışan tüm personelin görev dağılımını ve çalışma saatlerini ayarlamak ve Birim Sorumlusunun onayına sunmak.
3. Günlük olarak menüde belirtilen tüm yemeklerin yeterli miktarda, istenilen kalitede ve zamanında hazırlanmasını ve dağıtılmasını gerçekleştirmek,
4. Servis saatlerinde yemek dağıtımında ilgili yemekhane görevlileri ile birlikte görev yapmak.
5. Mutfağın her zaman temiz ve düzenli olmasını sağlamak.
6. Yemek pişirme kaplarını (kazan, tencere, kepe vb.) ve servis takımlarının (tabak, bardak, kaşık vb.) iyi bir şekilde yıkanmasını sağlamak ve kontrol etmek.
7. Mutfağa gelen malları irsaliyesine göre kontrol ederek teslim almak ve bu faturalı irsaliyeleri muhasebe görevlisine iletme.
8. Mutfağa giren her türlü yiyecek ve içeceğin uygun şartlarda depolanmasını, yerinde kullanılmasını ve israfını önlemek.
9. Yemek için kullanılacak tüm malzemelerin son kullanma tarihlerini ve bozulma durumlarını kontrol etmek ve son kullanma tarihi geçen veya bozulan Birim Sorumlusuna bildirmek.
10. Yemek pişirme ve hazırlanmasında belirlenen hijyen kurallarına uymak, maiyetinde çalışanların da uymasını kontrol etmek.
11. Yemekhaneye ait alet ve cihazların çalışır vaziyette olmasını sağlamak, eksik olan araç ve gereçleri birim sorumlusuna bildirmek.
12. Yemekhane ve yemek dağıtım yerlerinin her türlü temizliği ve haşerelere karşı periyodik ilaçlamalarının yapılmasını temin ve takip etmek,
13. Şahit numunelerinin alınmasını, kontrolünü ve uygun koşullarda saklanmasını sağlamak,
14. Dış görümüne özen göstermek, daima çok temiz ve düzgün giyinmek, mutfak personelini eğiterek bilgilerini aktarmak.
15. Tüm personel için belirlenmiş ortak görev ve sorumlulukları yerine getirmek
16. Yöneticisi tarafından görevlendirildiği toplantı, eğitim, komisyon, komite vb. çalışma gruplarında yer almak.
17. Birimde meydana gelebilecek standart dışılık olgusunun giderilmesi ve sürekli iyileştirme amacıyla; 'Düzeltilici Faaliyet' ve 'Önleyici Faaliyet' çalışmalarına katılmak.
18. İş sağlığı ve güvenliği kurallarına uymak, sorumluluğu altında bulunan ya da birlikte çalıştığı kişilerin söz konusu kurallara uymalarını sağlamak,
19. Yaptığı işlerin kalitesinden sorumlu olmak ve kendi sorumluluk alanı içerisinde gerçekleştirilen işlerin kalitesini kontrol etmek,
20. Görev ve sorumluluk alanındaki tüm faaliyetlerin mevcut İç Kontrol Sistemi tanım ve talimatlarına uygun olarak yürütülmesini sağlamak.
21. Yaptığı işe uygun alet-ekipmanları kullanmak, uygun koruyucu iş kıyafeti giymek
22. Yöneticisi tarafından verilen diğer görevleri yerine getirmek.



**Orta Karadeniz Geçit Kuşağı Tarımsal Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü**  
**İŞ TANIMI VE GEREKLERİ**

İş Unvanı	Aşçı
Bölüm/Birim	Destek Hizmetleri

**YETKİLERİ:**

1. Yukarıda belirtilen görev ve sorumlulukları gerçekleştirme yetkisine sahip olmak.
2. Faaliyetlerin gerçekleştirilmesi için gerekli araç ve gereci kullanmak.
3. Birimde yürütülen faaliyetler ile ilgili evrakları imzalamak ve/veya paraflamak.

**EN YAKIN YÖNETİCİSİ:**

- Yemekhane Sorumlusu

**ALTINDAKİ BAĞLI İŞ UNVANLARI:**

- Yemekhane Görevlisi

**BU İŞTE ÇALIŞANDA ARANAN NİTELİKLER:**

1. **Eğitim:** Okur-yazar olmak, tercihen en az Orta Öğretim mezunu olmak.
2. **Uzmanlık:** Görevini gereği gibi yerine getirebilmek için gerekli bilgiye sahip olmak. Hijyen konusunda eğitim almış olmak.
3. **Deneyim:** Görevini gereği gibi yerine getirebilmek için gerekli iş deneyimine sahip olmak.
4. **Yabancı Dil:** Yabancı dil bilgisi gerekmemektedir.
5. **Diğer Gereklilikler:** Kamu kuruluşunda memur veya işçi statüsünde görev yapma şartlarını taşıyor olmak.

**ÇALIŞMA KOŞULLARI:**

1. **Çalışma Ortamı:** Yemekhane ortamında çalışmak.
2. **Çalışma Saatleri:** Normal çalışma saatleri içinde görev yapmak
3. **Mesai:** Gerekliğinde normal çalışma saatleri dışında da görev yapabilmek.
4. **Seyahat Durumu:** Toplantı ve eğitimlere katılmak, gerektiğinde seyahat etmek
5. **Risk Durumu:** Yüksek sıcaklık, nem, koku, soğuk, iş kazası ve meslek hastalığına maruz kalmak,