



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

İş Unvanı	Yemekhane Görevlisi
Bölüm/Birim	Destek Hizmetleri

İŞİN KISA TANIMI:

Bakanlık tarafından belirlenen Enstitü amaç, ilke ve talimatlara uygun olarak; aşçıya yemek hazırlama ve dağıtım işlerinde yardımcı olmak, yemekhanenin hijyen ve temizliği ile ilgili faaliyetleri yapmak.

GÖREV ve SORUMLULUKLARI:

1. Aşçının direktifi doğrultusunda mutfak içindeki düzeni ve işleyişi sağlamak,
2. Aşçıya yemek hazırlama ve dağıtım işlerinde yardımcı olmak.
3. Yemekhanenin temizliğini yapmak,
4. Mutfak ve kullanılan araç-gereç ve malzemenin hijyeninden sorumlu olmak.
5. Bulaşıkları hijyen kurallarına uygun bir şekilde ve malzemelere zarar vermeden yıkamak.
6. Yıkama işlemi biten malzemeleri kontrol ederek çıkmayan lekeleri özel maddeler kullanarak temizlemek.
7. Yıkanmış ve temizlenmiş malzemeleri kurulamak, servise hazır hale getirmek, raflara ve dolaplara yerleştirmek.
8. Çöpleri biriktirmeden dökmek,
9. Tüm personel için belirlenmiş ortak görev ve sorumlulukları yerine getirmek
10. Yöneticisi tarafından görevlendirildiği toplantı, eğitim, komisyon, komite vb. çalışma gruplarında yer almak.
11. Birimde meydana gelebilecek standart dışılık olgusunun giderilmesi ve sürekli iyileştirme amacıyla; 'Düzeltilici Faaliyet' ve 'Önleyici Faaliyet' çalışmalarına katılmak.
12. İş sağlığı ve güvenliği kurallarına uymak, sorumluluğu altında bulunan ya da birlikte çalıştığı kişilerin söz konusu kurallara uymalarını sağlamak,
13. Yaptığı işlerin kalitesinden sorumlu olmak ve kendi sorumluluk alanı içerisinde gerçekleştirilen işlerin kalitesini kontrol etmek,
14. Görev ve sorumluluk alanındaki tüm faaliyetlerin mevcut İç Kontrol Sistemi tanım ve talimatlarına uygun olarak yürütülmesini sağlamak.
15. Yaptığı işe uygun alet-ekipmanları kullanmak, uygun koruyucu iş kıyafeti giymek
16. Yöneticisi tarafından verilen diğer görevleri yerine getirmek.



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

İş Unvanı	Yemekhane Görevlisi
Bölüm/Birim	Destek Hizmetleri

YETKİLERİ:

1. Yukarıda belirtilen görev ve sorumlulukları gerçekleştirme yetkisine sahip olmak.
2. Faaliyetlerin gerçekleştirilmesi için gerekli araç ve gereci kullanmak.

EN YAKIN YÖNETİCİSİ:

- Aşçı

ALTINDAKİ BAĞLI İŞ UNVANLARI:

- Yok

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,