

# AŞÇI BAŞI GÖREV TALİMATI

**GÖREV ÜNVANI :** AŞÇIBAŞI

**ORGANİZASYON ÜST BAĞI :** Üretim Sorumlusu

**ORGANİZASYON ALT BAĞI :** Aşçıbaşı Yardımcısı, Mutfak Elemanı, Bulaşık Elemanı, Temizlik Elemanı

## SORUMLULUK VE YETKİLERİ :

- Bulunduğu vardiyanın en yetkili kişisidir.
- Bulunduğu vardiyada yapılan her işten ve her personelden sorumludur.
- Personelin zamanında işe gelişini kontrol eder.
- Personelin kıyafetinin uygunluğunu ve temizliğini kontrol eder.
- Personelin kişisel temizliğinin uygunluğunu kontrol eder.
- Personelin yapacağı işleri günlük olarak planlayarak, görev dağılımını yapar.
- Mutfağın sürekli temiz ve hijyenik olmasını sağlar.
- Yemek üretimi sırasında kullanılacak olan tüm alet – ekipmanı kontrol ederek, kullanıma uygun olup olmadığını belirler.
- Alet ve ekipmanları ilgili talimatlara göre kullanır ve kullanılmasını sağlar.
- Üretim Sorumlusu ile birlikte mönü taslağı hazırlar.
- Üretim sırasında sürekli olarak hijyenik çalışılmasını sağlar ve kontrol eder.
- Yapılması gereken yemeklerin lezzet, görünüş ve hijyenine özen göstererek yapar ve/veya yapılmasını sağlar.
- Ön hazırlığı yapılacak yemekler için gerekli kişileri görevlendirerek, hazırlığın uygun bir şekilde yapılmasını sağlar.
- Yemeklerin zamanında hazır olmasını sağlar.
- Yemekler servise çıkmadan önce son kontrollerini yaparak, Üretim Kontrol Formuna işler.
- Amirinin verdiği işleri yapar.

## YETKİNLİKLER :

Eğitim : Tercihen, Lise veya dengi okul mezunu olmak.

<b>HAZIRLAYAN</b>	<b>ONAY</b>
<b>OHSAS SİSTEM YÖNETİCİSİ</b>	<b>YÖN. KUR. BŞK.</b>

## AŞÇI BAŞI GÖREV TALİMATI

Deneyim : Aşçıbaşı olarak en az 3 yıl deneyime sahip olmak.  
Özel Bilgi ve Yetenek : 25-60 yaşları arasında olmak, disiplinli ve sorumluluk sahibi olmak. Hijyen bilincine sahip olmak.

**HAZIRLAYAN**

**OHSAS SİSTEM YÖNETİCİSİ**

**ONAY**

**YÖN. KUR. BŞK.**