

ÜRETİM SORUMLUSU GÖREV TALİMATI

GÖREV ÜNVANI : ÜRETİM SORUMLUSU

ORGANİZASYON ÜST BAĞI : Genel Müdür

ORGANİZASYON ALT BAĞI : Aşçıbaşı, Aşçıbaşı Yardımcısı, Mutfak Elemanı, Bulaşık Elemanı, Temizlik Elemanı, Şoför, Servis Sorumlusu, Servis Elemanı

SORUMLULUK VE YETKİLERİ :

- Mutfakta bulunan tüm personel ve yapılan tüm işlerden sorumludur.
- Personelin kişisel temizliği, kural ve talimatlara uyma durumu gibi personel ile ilgili tüm olayları takip ve kontrol eder.
- Aşçıbaşı ile birlikte her ayın 25'ine kadar taslak mönü hazırlar.
- Üretimi yapılmak üzere mutfağa gelen tüm malzemelerin kontrolünü yapar/yaptırır.
- Üretim sırasında personelin hijyenik çalışmasını sağlar.
- Üretim kontrollerini yapar ve formlara işler.
- Hijyen kontrollerini yapar ve formlara işler.
- Mutfak ile şirket arasında iletişimi sağlar.

YETKİNLİKLER :

Eğitim : Tercihen Üniversitelerin Gıda Mühendisliği, Gıda Teknikerliği bölümlerinden mezun olmak.
Deneyim : Tercihen benzer pozisyonda en az 1 yıl deneyime sahip olmak.
Özel Bilgi ve Yetenek : 22-45 yaşları arasında olmak, ayrıntılara dikkat etme yeteneğine sahip olmak.

HAZIRLAYAN

ONAY

OHSAS SİSTEM YÖNETİCİSİ

YÖNETİM KURULU BAŞKANI