

AŞCI(SÜMEYRA KORKMAZ)

- 1-Yemek listelerinde belirtilen yemek çeşitlerinin hazırlanması ve pişirilmesinde diğer aşçılarla koordineli bir şekilde çalışmak.
- 2- Servis saatlerinde aşçıbaşının direktifleri doğrultusunda yemek dağıtımını yapmak.
- 3-Yemek servisi esnasında saygılı ve güler yüzlü servis yapmak.
- 4- Malzeme kontrolü yaparak eksikliklerin zamanında tespiti konusunda yardımcı olmak.
- 5-Mutfak ve depoların temizlik ve hijyen durumundan sorumlu olmak.
- 6-Temizlik, hijyen ve iş güvenliği kurallarına uymaya yemek hazırlama pişirme ve servisinin her aşamasında dikkat etmek.
- 7-Herhangi bir aksaklıkta karar verilmesi gereken bir durumda baş aşçıyla veya yardımcısıyla irtibata geçmek.
- 8-Mutfak personelinin herhangi birinin eksikliğinde işlerin aksamadan yürümesini sağlamak.
- 9-Mutfak ve yemekhanelerde bulunan mutfak araç ve gereçlerini (fırın, sebze doğrama vb)kullanma talimatlarına uygun olarak kullanmak.
- 10- Amirlerinin vereceği diğer görevleri yapmak.
- 11-Yönetim tarafından belirlenen işe giriş çıkış saatlerine azami derecede riayet edilmesi.

AŞCI(HALİL KORKMAZ)

- 1-Yemek listelerinde belirtilen yemek çeşitlerinin hazırlanması ve pişirilmesinde diğer aşçılarla koordineli bir Şekilde alışmak.
- 2- Servis saatlerinde aşçıbaşının direktifleri doğrultusunda yemek dağıtımı yapmak.
- 3-Yemek servisi esnasında saygılı ve güler yüzlü servis yapmak.
- 4- Malzeme kontrolü yaparak eksikliklerin zamanında tespiti konusunda yardımcı olmak.
- 5-Mutfak ve depoların temizlik ve hijyen durumundan sorumlu olmak.
- 6-Temizlik,hijyen ve iş güvenliği kurallarına uymaya yemek hazırlama pişirme ve servisinin her aşamasında dikkat etmek.
- 7-Herhangi bir aksaklıkta karar verilmesi gereken bir durumda bařaőçıyla veya yardımcısıyla irtibata geçmek.
- 8-Mutfak personelinin herhangi birinin eksikliğinde işlerin aksamadan yürümesini sağlamak.
- 9-Mutfak ve yemekhanelerde bulunan mutfak araç ve gereçlerini (fırın,sebze doğrama vb)kullanma talimatlarına uygun olarak kullanmak.
- 10- Kuru gıda odasındaki malzemenin kontrolü,düzeni ve ürünlerin son kullanma tarihlerinin kontrolünü yapmak.
- 11- -18 C donuk ürün odasının belirlenen periyotlarda derece kontrolünü yapmak ve çizelgeye yazmak.Herhangi bir sorun tespit edildiğinde başaşçı veya gıda mühendisine bildirmek.
12. Amirlerinin vereceği diğer görevleri yapmak.
- 13.Yönetim tarafından belirlenen işe giriş çıkış saatlerine azami derecede riayet edilmesi.
- 14.-18 C'de bulunan ürünlerin tertibi, düzeni tasnif edilmesi, SKT(Son Kullanma Tarih)'lerin takip edilmesi, FIFO (ilk giren ilk çıkar) sistemine göre ürünlerin kullanılmasının sağlanması.

AŞCI(SEZER SARITÜY)

- 1-Yemek listelerinde belirtilen yemek çeşitlerinin hazırlanması ve pişirilmesinde diğer aşçılarla koordineli bir Şekilde alışmak.
- 2- Servis saatlerinde aşçıbaşının direktifleri doğrultusunda yemek dağıtımı yapmak.
- 3-Yemek servisi esnasında saygılı ve güler yüzlü servis yapmak.
- 4- Malzeme kontrolü yaparak eksikliklerin zamanında tespiti konusunda yardımcı olmak.
- 5-Mutfak ve depoların temizlik ve hijyen durumundan sorumlu olmak.
- 6-Temizlik,hijyen ve iş güvenliği kurallarına uymaya yemek hazırlama pişirme ve servisinin her aşamasında dikkat etmek.
- 7-Herhangi bir aksaklıkta karar verilmesi gereken bir durumda bařaőçıyla veya yardımcısıyla irtibata geçmek.
- 8-Mutfak personelinin herhangi birinin eksikliğinde işlerin aksamadan yürümesini sağlamak.
- 9-Mutfak ve yemekhanelerde bulunan mutfak araç ve gereçlerini (fırın,sebze doğrama vb)kullanma talimatlarına uygun olarak kullanmak.
- 10-Sebze soğuk odasının her gün belirlenen periyotlarda derece kontrolü yapmak ve çizelgeye yazmak.Herhangi bir sorun tespit edildiğinde başaşçı veya gıda mühendisine bildirmek.
- 11-Sebze dolabının içinde işi bitmiş taşıma arabası bırakmamak ve çıkarken lambaları söndürmek.
- 12- Amirlerinin vereceği diğer görevleri yapmak.
- 13-Yönetim tarafından belirlenen işe giriş çıkış saatlerine azami derecede riayet edilmesi.
- 14-Soğuk depoda bulunan ürünlerin tertibi, düzeni tasnif edilmesi, SKT(Son Kullanma Tarih)'lerin takip edilmesi, FIFO (ilk giren ilk çıkar) sistemine göre ürünlerin kullanılmasının sağlanması.

KASAP(SELÇUK AYMALI)

- 1-Mutfağa gelecek kırmızı et ve beyaz etlerin yemek çeşidine göre kesilmesi ve parçalanmasını yapmak.
- 2-Etlerin kontrolü sırasında muayene komisyonuna yardımcı olmak.
- 3-Etlerin soğuk havada uygun koşullarda saklanmasını sağlamak.Derece kontrollerini periyodik olarak yapmak ve çizelgeye yazmak.Herhangi bir sorun tespit edildiğinde başaşçı veya gıda mühendisine bildirmek.
- 4-Kullanmış olduğu tezgah ve malzemelerin temizliğini yapmak.
- 5-Soğuk hava deposunun içinde taşıma arabalarını bırakmamak ve işi bitince lambaları söndürmek.
- 6-Herhangi bir aksaklıkta acil karar verilmesi gibi durumlarda başaşçı ile iletişime geçmek.
- 7-Mutfak personelinin herhangi birinin eksikliğinde işlerin aksamadan yürümesini sağlamak.
- 8-Mutfak ve yemekhanelerde bulunan mutfak araç ve gereçlerini(et doğrama,kıyma makinesi vb)kullanma talimatına uygun olarak kullanmak.
- 9-Amirlerinin vereceği diğere görevleri yapmak.
- 10-Yönetim tarafından belirlenen işe giriş çıkış saatlerine azami derecede riayet edilmesi.
- 11-Et dolabında bulunan ürünlerin tertibi, düzeni tasnif edilmesi, SKT(Son Kullanma Tarih)'lerin takip edilmesi, FIFO (ilk giren ilk çıkar) sistemine göre ürünlerin kullanılmasının sağlanması.

KASAP(CÜNEYT OĞUZ SEÇİLMİŞ)

- 1-Mutfağa gelecek kırmızı et ve beyaz etlerin yemek çeşidine göre kesilmesi ve parçalanmasını yapmak.
- 2-Etlerin kontrolü sırasında muayene komisyonuna yardımcı olmak.
- 3-Etlerin soğuk havada uygun koşullarda saklanmasını sağlamak.Derece kontrollerini periyodik olarak yapmak ve çizelgeye yazmak.Herhangi bir sorun tespit edildiğinde başaşçı veya gıda mühendisine bildirmek.
- 4-Kullanmış olduğu tezgah ve malzemelerin temizliğini yapmak.
- 5-Soğuk hava deposunun içinde taşıma arabalarını bırakmamak ve işi bitince lambaları söndürmek.
- 6-Herhangi bir aksaklıkta acil karar verilmesi gibi durumlarda başaşçı ile iletişime geçmek.
- 7-Mutfak personelinin herhangi birinin eksikliğinde işlerin aksamadan yürümesini sağlamak.
- 8-Mutfak ve yemekhanelerde bulunan mutfak araç ve gereçlerini(et doğrama,kıyma makinesi vb)kullanma talimatına uygun olarak kullanmak.
- 9-Amirlerinin vereceği diğer görevleri yapmak.
- 10-Yönetim tarafından belirlenen işe giriş çıkış saatlerine azami derecede riayet edilmesi.
- 11-Et dolabında bulunan ürünlerin tertibi, düzeni tasnif edilmesi, SKT(Son Kullanma Tarih)'lerin takip edilmesi, FIFO (ilk giren ilk çıkar) sistemine göre ürünlerin kullanılmasının sağlanması.

AŞCI YARDIMCISI(CUMHUR UÇMAK)

- 1- Yemek salonu ve tabldot yemekhanesi mutfağında başaşçı ve başaşçı yardımcısının belirlediği yemek listelerinde belirtilen yemek çeşitlerinin hazırlanması ve pişirilmesi işinde aşçılarla koordineli bir Şekilde alıŐmak.
- 2-Malzeme kontrolleri yaparak eksikliklerin zamanında tespiti hususunda aşçılara yardımcı olmak.
- 3-Mutfak ve depoların temizlik,düzen ve hijyeninden sorumlu olmak.
- 4- Atık bitkisel yağları, mutfağa bırakılan yağ bidonlarına boşaltmak.
- 5- Yemek servisi işlerinde ve yemekhanenin temizliğinde çalışmak.
- 6- Yemek üretiminde kullanılan malzemelerin soğuk hava depolarındaki istifini düzenini ve malzemelerin hijyen ve sağlık aÇısından uygun saklama koşullarında yapılmasını sağlamak.
- 7-Mutfaktaki araç ve gereçleri temiz,hijyenik ve sağlığa uygun olarak kullanmak.
- 8- Amirlerinin vereceği diğer görevleri yapmak.
- 9-Halil Korkmaz ve Muhammed Said Seçilmiş'in izinli veya raporlu olduğu hallerde, -18 °C donuk ürün odasının belirlenen periyotlarda derece kontrolünü yapmak ve çizelgeye yazmak.Herhangi bir sorun tespit edildiğinde başaşçı veya gıda mühendisine bildirmek.(Yedek Üye)
- 10-Yönetim tarafından belirlenen işe giriş çıkış saatlerine azami derecede riayet edilmesi.
- 11.-18°C'de bulunan ürünlerin tertibi, düzeni tasnif edilmesi, SKT(Son Kullanma Tarih)'lerin takip edilmesi, FIFO (ilk giren ilk çıkar) sistemine göre ürünlerin kullanılmasının sağlanması.
- 12-Mutfak çöplerinin dönüşümlü olarak biriktirilmeden atılması.

AŞCI YARDIMCISI(MEVLÜT DURMUŐ)

- 1- Yemek salonu ve tabldot yemekhanesi mutfağında başaşçı ve başaşçı yardımcısının belirlediği yemek listelerinde belirtilen yemek çeşitlerinin hazırlanması ve pişirilmesi işinde aşçılarla koordineli bir Şekilde alıŐmak.
- 2-Malzeme kontrolleri yaparak eksikliklerin zamanında tespiti hususunda aşçılara yardımcı olmak.
- 3-Mutfak ve depoların temizlik,düzen ve hijyeninden sorumlu olmak.
- 4- Atık bitkisel yağları, mutfağa bırakılan yağ bidonlarına boşaltmak.
- 5- Yemek servisi işlerinde ve yemekhanenin temizliğinde çalışmak.
- 6- Yemek üretiminde kullanılan malzemelerin soğuk hava depolarındaki istifini düzenini ve malzemelerin hijyen ve sağlık açısından uygun saklama koşullarında yapılmasını sağlamak.
- 7-Mutfaktaki araç ve gereçleri temiz,hijyenik ve sağlığa uygun olarak kullanmak.
- 8-Sezer Sarıtüy ve Ömer imen'in izinli veya raporlu olduğu hallerde; Sebze soğuk odasının her gün belirlenen periyotlarda derece kontrolü yapmak ve çizelgeye yazmak.Herhangi bir sorun tespit edildiğinde başaşçı veya gıda mühendisine bildirmek.(Yedek Üye)
- 9- Amirlerinin vereceği diğer görevleri yapmak.
- 10-Yönetim tarafından belirlenen işe giriş çıkış saatlerine azami derecede riayet edilmesi.
- 11-Soğuk depoda bulunan ürünlerin tertibi, düzeni tasnif edilmesi, SKT(Son Kullanma Tarih)'lerin takip edilmesi, FIFO (ilk giren ilk çıkar) sistemine göre ürünlerin kullanılmasının sağlanması.
- 12-Mutfak çöplerinin dönüşümlü olarak biriktirilmeden atılması.

AŞCI YARDIMCISI(SELİM KARAKOBAK)

- 1- Yemek salonu ve tabldot yemekhanesi mutfağında başaşçı ve başaşçı yardımcısının belirlediği yemek listelerinde belirtilen yemek çeşitlerinin hazırlanması ve pişirilmesi işinde aşçılarla koordineli bir Şekilde alıŐmak.
- 2-Malzeme kontrolleri yaparak eksikliklerin zamanında tespiti hususunda aşçılara yardımcı olmak.
- 3-Mutfak ve depoların temizlik,düzen ve hijyeninden sorumlu olmak.
- 4- Atık bitkisel yağları, mutfağa bırakılan yağ bidonlarına boşaltmak.
- 5- Yemek servisi işlerinde ve yemekhanenin temizliğinde çalışmak.
- 6- Yemek üretiminde kullanılan malzemelerin soğuk hava depolarındaki istifini düzenini ve malzemelerin hijyen ve sağlık açısından uygun saklama koşullarında yapılmasını sağlamak.
- 7-Mutfaktaki araç ve gereçleri temiz,hijyenik ve sağlığa uygun olarak kullanmak.
- 8- Kuru gıda odasındaki malzemenin kontrolü,düzeni ve ürünlerin son kullanma tarihlerinin kontrolünü yapmak.
- 9- Amirlerinin vereceği diğer görevleri yapmak.
- 10-Yönetim tarafından belirlenen işe giriş çıkış saatlerine azami derecede riayet edilmesi.
- 11-Soğuk havada bulunan ürünlerin tertibi, düzeni tasnif edilmesi, SKT(Son Kullanma Tarih)'lerin takip edilmesi, FIFO (ilk giren ilk çıkar) sistemine göre ürünlerin kullanılmasının sağlanması.
- 12-Mutfak çöplerinin dönüşümlü olarak biriktirilmeden atılması.

AŞCI YARDIMCISI(ZEYNEP ERTEM)

- 1- Yemek salonu ve tabldot yemekhanesi mutfağında başaşçı ve başaşçı yardımcısının belirlediği yemek listelerinde belirtilen yemek çeşitlerinin hazırlanması ve pişirilmesi işinde aşçılarla koordineli bir Şekilde alıŐmak.
- 2-Malzeme kontrolleri yaparak eksikliklerin zamanında tespiti hususunda aşçılara yardımcı olmak.
- 3-Mutfak ve depoların temizlik,düzen ve hijyeninden sorumlu olmak.
- 4- Atık bitkisel yağları, mutfağa bırakılan yağ bidonlarına boşaltmak.
- 5- Yemek servisi işlerinde ve yemekhanenin temizliğinde çalışmak.
- 6- Yemek üretiminde kullanılan malzemelerin soğuk hava depolarındaki istifini düzenini ve malzemelerin hijyen ve sağlık açısından uygun saklama koşullarında yapılmasını sağlamak.
- 7-Mutfaktaki araç ve gereçleri temiz,hijyenik ve sağlığa uygun olarak kullanmak.
- 8- Amirlerinin vereceği diğer görevleri yapmak.
- 9-Yönetim tarafından belirlenen işe giriş çıkış saatlerine azami derecede riayet edilmesi.
- 10- Mutfağın temizliğinden 1. Derecede sorumlu olmak.
- 11-Mutfak çöplerinin dönüşümlü olarak biriktirilmeden atılması.

AŞCI YARDIMCISI(HATİCE AYTEN)

- 1- Yemek salonu ve tabldot yemekhanesi mutfağında başaşçı ve başaşçı yardımcısının belirlediği yemek listelerinde belirtilen yemek çeşitlerinin hazırlanması ve pişirilmesi işinde aşçılarla koordineli bir Şekilde alıŐmak.
- 2-Malzeme kontrolleri yaparak eksikliklerin zamanında tespiti hususunda aşçılara yardımcı olmak.
- 3-Mutfak ve depoların temizlik,düzen ve hijyeninden sorumlu olmak.
- 4- Atık bitkisel yağları, mutfağa bırakılan yağ bidonlarına boşaltmak.
- 5- Yemek servisi işlerinde ve yemekhanenin temizliğinde çalışmak.
- 6- Yemek üretiminde kullanılan malzemelerin soğuk hava depolarındaki istifini düzenini ve malzemelerin hijyen ve sağlık açısından uygun saklama koşullarında yapılmasını sağlamak.
- 7-Mutfaktaki araç ve gereçleri temiz,hijyenik ve sağlığa uygun olarak kullanmak.
- 8- Amirlerinin vereceği diğer görevleri yapmak.
- 9-Yönetim tarafından belirlenen işe giriş çıkış saatlerine azami derecede riayet edilmesi.
- 10-Mutfağın temizliğinden 1. Derecede sorumlu olmak.
- 11-Mutfak çöplerinin dönüşümlü olarak biriktirilmeden atılması.

AŞCI YARDIMCISI(ENGİN DOĞAN)

- 1- Yemek salonu ve tabldot yemekhanesi mutfağında başaşçı ve başaşçı yardımcısının belirlediği yemek listelerinde belirtilen yemek çeşitlerinin hazırlanması ve pişirilmesi işinde aŐırlarla koordineli bir Şekilde alıŐmak.
- 2-Malzeme kontrolleri yaparak eksikliklerin zamanında tespiti hususunda aşçılara yardımcı olmak.
- 3-Mutfak ve depoların temizlik,düzen ve hijyeninden sorumlu olmak.
- 4- Atık bitkisel yağları, mutfağa bırakılan yağ bidonlarına boşaltmak.
- 5- Yemek servisi işlerinde ve yemekhanenin temizliğinde çalışmak.
- 6- Yemek üretiminde kullanılan malzemelerin soğuk hava depolarındaki istifini düzenini ve malzemelerin hijyen ve sağlık açısından uygun saklama koşullarında yapılmasını sağlamak.
- 7-Mutfaktaki araç ve gereçleri temiz,hijyenik ve sağlığa uygun olarak kullanmak.
- 8-Halil Korkmaz ve Selim Karakobak'ın izinli veya raporlu olduğu hallerde Kuru gıda odasındaki malzemenin kontrolü,düzeni ve ürünlerin son kullanma tarihlerinin kontrolünü yapmak.(Yedek Üye)
- 9- Amirlerinin vereceği diğer görevleri yapmak.
- 10-Yönetim tarafından belirlenen işe giriş çıkış saatlerine azami derecede riayet edilmesi.
- 11-Kuru gıda bulunan ürünlerin tertibi, düzeni tasnif edilmesi, SKT(Son Kullanma Tarih)'lerin takip edilmesi, FIFO (ilk giren ilk çıkar) sistemine göre ürünlerin kullanılmasının sağlanması.
- 12-Mutfak çöplerinin dönüşümlü olarak biriktirilmeden atılması.

AŞCI YARDIMCISI(HAKAN DEMİRCİ)

- 1- Yemek salonu ve tabldot yemekhanesi mutfağında başaşçı ve başaşçı yardımcısının belirlediği yemek listelerinde belirtilen yemek çeşitlerinin hazırlanması ve pişirilmesi işinde aşçılarla koordineli bir Şekilde alıŐmak.
- 2-Malzeme kontrolleri yaparak eksikliklerin zamanında tespiti hususunda aşçılara yardımcı olmak.
- 3-Mutfak ve depoların temizlik,düzen ve hijyeninden sorumlu olmak.
- 4- Atık bitkisel yağları, mutfağa bırakılan yağ bidonlarına boşaltmak.
- 5- Yemek servisi işlerinde ve yemekhanenin temizliğinde çalışmak.
- 6- Yemek üretiminde kullanılan malzemelerin soğuk hava depolarındaki istifini düzenini ve malzemelerin hijyen ve sağlık açısından uygun saklama koşullarında yapılmasını sağlamak.
- 7-Mutfaktaki araç ve gereçleri temiz,hijyenik ve sağlığa uygun olarak kullanmak.
- 8- Amirlerinin vereceği diğer görevleri yapmak.
- 9-Yönetim tarafından belirlenen işe giriş çıkış saatlerine azami derecede riayet edilmesi.
- 10-Mutfak çöplerinin dönüşümlü olarak biriktirilmeden atılması.

AŞCI YARDIMCISI(ÖMER ÇİMEN)

- 1- Yemek salonu ve tabldot yemekhanesi mutfağında başaşçı ve başaşçı yardımcısının belirlediği yemek listelerinde belirtilen yemek çeşitlerinin hazırlanması ve pişirilmesi işinde aşçılarla koordineli bir şekilde çalışmak.
- 2-Malzeme kontrolleri yaparak eksikliklerin zamanında tespiti hususunda aşçılara yardımcı olmak.
- 3-Mutfak ve depoların temizlik,düzen ve hijyeninden sorumlu olmak.
- 4- Atık bitkisel yağları, mutfağa bırakılan yağ bidonlarına boşaltmak.
- 5- Yemek servisi işlerinde ve yemekhanenin temizliğinde çalışmak.
- 6- Yemek üretiminde kullanılan malzemelerin soğuk hava depolarındaki istifini düzenini ve malzemelerin hijyen ve sağlık açısından uygun saklama koşullarında yapılmasını sağlamak.
- 7-Mutfaktaki araç ve gereçleri temiz,hijyenik ve sağlığa uygun olarak kullanmak
- 8- Sebze soğuk odasının her gün belirlenen periyotlarda derece kontrolü yapmak ve çizelgeye yazmak.Herhangi bir sorun tespit edildiğinde başaşçı veya gıda mühendisine bildirmek.
- 9- Sebze dolabının içinde işi bitmiş taşıma arabası bırakmamak ve çıkarken lambaları söndürmek.
- 10- Amirlerinin vereceği diğer görevleri yapmak.
- 11- Yönetim tarafından belirlenen işe giriş çıkış saatlerine azami derecede riayet edilmesi.
- 12-Sebze soğuk odasında bulunan ürünlerin tertibi, düzeni tasnif edilmesi, SKT(Son Kullanma Tarihleri)'lerin takip edilmesi, FIFO (ilk giren ilk çıkar) sistemine göre ürünlerin kullanılmasının sağlanması.
- 13-Mutfak çöplerinin dönüşümlü olarak biriktirilmeden atılması.

DESTEK PERSONELİ(MEHMET KASAP)

- 1-Yemek hazırlık,pişirme ve servis alanlarının ve yemekhane çevresinin temizliğini günlük olarak yapmak.
- 2-Mutfak ve yemekhanelerdeki tüm araç ve gereçlerin temizliğini yapmak.
- 3-Çöpleri biriktirmeden dökmek.
- 4-Servisten önce kullanılacak malzemeleri(çatal,kaşık,tabak,tepsi vb.)hazırlamak ve kontrol ederek lekeli malzemeleri bulaşıkhaneye geri götürmek.
- 5-Masa üstü baharatlıkları,peçeteliği,kürdanlığı günlük kontrol etmek ve azalanları tamamlamak.
- 6-Temizlik planında belirtilen iş ve işlemleri tam ve zamanında yapmak.(Zemin temizliği günde 2 kez,zemin yıkanması haftada 2 kez,benmari temizliği günde 2 kez)
- 7-Günlük çıkan bulaşıkları zamanında hijyen kurallarına uygun bir şekilde ve malzemelere zarar vermeden yıkayıp kurularak servise hazır hale getirmek.
- 8-Yıkama işlemi biten malzemeleri kontrol ederek iyi yıkanmamış malzemeleri tekrar yıkamak.
- 9-Yıkamış ve temizlenmiş malzemeleri kurularak ilgili yerlere yerleştirmek.
- 10-Bulaşık makinesini kullanırken gerekli titizliği ve dikkati göstermek,makine ekipman kullanım kurallarına uymak.
- 11-Bulaşıkhaneyi her zaman temiz ve düzenli tutmak.
- 12- Amirlerinin vereceği diğer görevleri yapmak.
- 13-Yönetim tarafından belirlenen işe giriş çıkış saatlerine azami derecede riayet edilmesi.
- 14-Akşam servisinden sonra artan yemeklerin bulunduğu yerde imha edilmesi(çöpe atılması) merkez mutfağa herhangi bir artık yemek gönderilmemesi.

DESTEK PERSONELİ(HÜSEYİN KAHRAMAN)

- 1-Yemek hazırlık,pişirme ve servis alanlarının ve yemekhane çevresinin temizliğini günlük olarak yapmak.
- 2-Mutfak ve yemekhanelerdeki tüm araç ve gereçlerin temizliğini yapmak.
- 3-Çöpleri biriktirmeden dökmek.
- 4-Servisten önce kullanılacak malzemeleri(çatal,kaşık,tabak,tepsi vb.)hazırlamak ve kontrol ederek lekeli malzemeleri bulaşıkhaneye geri götürmek.
- 5-Masa üstü baharatlıkları,peçeteliği,kürdanlığı günlük kontrol etmek ve azalanları tamamlamak.
- 6-Temizlik planında belirtilen iş ve işlemleri tam ve zamanında yapmak.(Zemin temizliği günde 2 kez,zemin yıkanması haftada 2 kez,benmari temizliği günde 2 kez)
- 7-Günlük çıkan bulaşıkları zamanında hijyen kurallarına uygun bir şekilde ve malzemelere zarar vermeden yıkayıp kurularak servise hazır hale getirmek.
- 8-Yıkama işlemi biten malzemeleri kontrol ederek iyi yıkanmamış malzemeleri tekrar yıkamak.
- 9-Yıkamış ve temizlenmiş malzemeleri kurularak ilgili yerlere yerleştirmek.
- 10-Bulaşık makinesini kullanırken gerekli titizliği ve dikkati göstermek,makine ekipman kullanım kurallarına uymak.
- 11-Bulaşıkhaneyi her zaman temiz ve düzenli tutmak.
- 12- Yemek pişirilen kazanları yıkamak.
- 13-Amirlerinin vereceği diğer görevleri yapmak.
- 14-Yönetim tarafından belirlenen işe giriş çıkış saatlerine azami derecede riayet edilmesi.
- 15-Akşam servisinden sonra artan yemeklerin bulunduğu yerde imha edilmesi(çöpe atılması) merkez mutfağa herhangi bir artık yemek gönderilmemesi.

DESTEK PERSONELİ(MEHMET ALİ ÇETİN)

- 1-Yemek hazırlık,pişirme ve servis alanlarının ve yemekhane çevresinin temizliğini günlük olarak yapmak.
- 2-Mutfak ve yemekhanelerdeki tüm araç ve gereçlerin temizliğini yapmak.
- 3-Çöpleri biriktirmeden dökmek.
- 4-Servisten önce kullanılacak malzemeleri(çatal,kaşık,tabak,tepsi vb.)hazırlamak ve kontrol ederek lekeli malzemeleri bulaşıkhaneye geri götürmek.
- 5-Masa üstü baharatlıkları,peçeteliği,kürdanlığı günlük kontrol etmek ve azalanları tamamlamak.
- 6-Temizlik planında belirtilen iş ve işlemleri tam ve zamanında yapmak.(Zemin temizliği günde 2 kez,zemin yıkanması haftada 2 kez,benmari temizliği günde 2 kez)
- 7-Günlük çıkan bulaşıkları zamanında hijyen kurallarına uygun bir şekilde ve malzemelere zarar vermeden yıkayıp kurularak servise hazır hale getirmek.
- 8-Yıkama işlemi biten malzemeleri kontrol ederek iyi yıkanmamış malzemeleri tekrar yıkamak.
- 9-Yıkamış ve temizlenmiş malzemeleri kurularak ilgili yerlere yerleştirmek.
- 10-Bulaşık makinesini kullanırken gerekli titizliği ve dikkati göstermek,makine ekipman kullanım kurallarına uymak.
- 11-Bulaşıkhaneyi her zaman temiz ve düzenli tutmak.
- 12-Amirlerinin vereceği diğer görevleri yapmak.
- 13-Yönetim tarafından belirlenen işe giriş çıkış saatlerine azami derecede riayet edilmesi.
- 14-Akşam servisinden sonra artan yemeklerin bulunduğu yerde imha edilmesi(çöpe atılması) merkez mutfağa herhangi bir artık yemek gönderilmemesi.

DESTEK PERSONELİ(GÜLSÜM DOĞANCIK)

- 1-Yemek hazırlık,pişirme ve servis alanlarının ve yemekhane çevresinin temizliğini günlük olarak yapmak.
- 2-Mutfak ve yemekhanelerdeki tüm araç ve gereçlerin temizliğini yapmak.
- 3-Çöpleri biriktirmeden dökmek.
- 4-Servisten önce kullanılacak malzemeleri(çatal,kaşık,tabak,tepsi vb.)hazırlamak ve kontrol ederek lekeli malzemeleri bulaşıkhaneye geri götürmek.
- 5-Masa üstü baharatlıkları,peçeteliği,kürdanlığı günlük kontrol etmek ve azalanları tamamlamak.
- 6-Temizlik planında belirtilen iş ve işlemleri tam ve zamanında yapmak.(Zemin temizliği günde 2 kez,zemin yıkanması haftada 2 kez,benmari temizliği günde 2 kez)
- 7-Günlük çıkan bulaşıkları zamanında hijyen kurallarına uygun bir şekilde ve malzemelere zarar vermeden yıkayıp kurularak servise hazır hale getirmek.
- 8-Yıkama işlemi biten malzemeleri kontrol ederek iyi yıkanmamış malzemeleri tekrar yıkamak.
- 9-Yıkamış ve temizlenmiş malzemeleri kurularak ilgili yerlere yerleştirmek.
- 10-Bulaşık makinesini kullanırken gerekli titizliği ve dikkati göstermek,makine ekipman kullanım kurallarına uymak.
- 11-Bulaşıkhaneyi her zaman temiz ve düzenli tutmak.
- 12-Amirlerinin vereceği diğer görevleri yapmak.
- 13-Yönetim tarafından belirlenen işe giriş çıkış saatlerine azami derecede riayet edilmesi.
- 14-Akşam servisinden sonra artan yemeklerin bulunduğu yerde imha edilmesi(çöpe atılması) merkez mutfağa herhangi bir artık yemek gönderilmemesi.

DESTEK PERSONELİ(BÜLENT PARLAYAN)

- 1-Yemek hazırlık,pişirme ve servis alanlarının ve yemekhane çevresinin temizliğini günlük olarak yapmak.
- 2-Mutfak ve yemekhanelerdeki tüm araç ve gereçlerin temizliğini yapmak.
- 3-Çöpleri biriktirmeden dökmek.
- 4-Servisten önce kullanılacak malzemeleri(çatal,kaşık,tabak,tepsi vb.)hazırlamak ve kontrol ederek lekeli malzemeleri bulaşıkhaneye geri götürmek.
- 5-Masa üstü baharatlıkları,peçeteliği,kürdanlığı günlük kontrol etmek ve azalanları tamamlamak.
- 6-Temizlik planında belirtilen iş ve işlemleri tam ve zamanında yapmak.(Zemin temizliği günde 2 kez,zemin yıkanması haftada 2 kez,benmari temizliği günde 2 kez)
- 7-Günlük çıkan bulaşıkları zamanında hijyen kurallarına uygun bir şekilde ve malzemelere zarar vermeden yıkayıp kurularak servise hazır hale getirmek.
- 8-Yıkama işlemi biten malzemeleri kontrol ederek iyi yıkanmamış malzemeleri tekrar yıkamak.
- 9-Yıkamış ve temizlenmiş malzemeleri kurularak ilgili yerlere yerleştirmek.
- 10-Bulaşık makinesini kullanırken gerekli titizliği ve dikkati göstermek,makine ekipman kullanım kurallarına uymak.
- 11-Bulaşıkhaneyi her zaman temiz ve düzenli tutmak.
- 12-Amirlerinin vereceği diğer görevleri yapmak.
- 13-Yönetim tarafından belirlenen işe giriş çıkış saatlerine azami derecede riayet edilmesi.
- 14-Akşam servisinden sonra artan yemeklerin bulunduğu yerde imha edilmesi(çöpe atılması) merkez mutfağa herhangi bir artık yemek gönderilmemesi.

DESTEK PERSONELİ(BÜNYAMİN KIVRAK)

- 1-Yemek hazırlık,pişirme ve servis alanlarının ve yemekhane çevresinin temizliğini günlük olarak yapmak.
- 2-Mutfak ve yemekhanelerdeki tüm araç ve gereçlerin temizliğini yapmak.
- 3-Çöpleri biriktirmeden dökmek.
- 4-Servisten önce kullanılacak malzemeleri(çatal,kaşık,tabak,tepsi vb.)hazırlamak ve kontrol ederek lekeli malzemeleri bulaşıkhaneye geri götürmek.
- 5-Masa üstü baharatlıkları,peçeteliği,kürdanlığı günlük kontrol etmek ve azalanları tamamlamak.
- 6-Temizlik planında belirtilen iş ve işlemleri tam ve zamanında yapmak.(Zemin temizliği günde 2 kez,zemin yıkanması haftada 2 kez,benmari temizliği günde 2 kez)
- 7-Günlük çıkan bulaşıkları zamanında hijyen kurallarına uygun bir şekilde ve malzemelere zarar vermeden yıkayıp kurularak servise hazır hale getirmek.
- 8-Yıkama işlemi biten malzemeleri kontrol ederek iyi yıkanmamış malzemeleri tekrar yıkamak.
- 9-Yıkamış ve temizlenmiş malzemeleri kurularak ilgili yerlere yerleştirmek.
- 10-Bulaşık makinesini kullanırken gerekli titizliği ve dikkati göstermek,makine ekipman kullanım kurallarına uymak.
- 11-Bulaşıkhaneyi her zaman temiz ve düzenli tutmak.
- 12-Amirlerinin vereceği diğer görevleri yapmak.
- 13-Yönetim tarafından belirlenen işe giriş çıkış saatlerine azami derecede riayet edilmesi.
- 14- Akşam servisinden sonra artan yemeklerin bulunduğu yerde imha edilmesi(çöpe atılması) merkez mutfağa herhangi bir artık yemek gönderilmemesi.

DESTEK PERSONELİ(RAŞAN YURTTAŞ)

- 1-Yemek hazırlık,pişirme ve servis alanlarının ve yemekhane çevresinin temizliğini günlük olarak yapmak.
- 2-Mutfak ve yemekhanelerdeki tüm araç ve gereçlerin temizliğini yapmak.
- 3-Çöpleri biriktirmeden dökmek.
- 4-Servisten önce kullanılacak malzemeleri(çatal,kaşık,tabak,tepsi vb.)hazırlamak ve kontrol ederek lekeli malzemeleri bulaşıkhaneye geri götürmek.
- 5-Masa üstü baharatlıkları,peçeteliği,kürdanlığı günlük kontrol etmek ve azalanları tamamlamak.
- 6-Temizlik planında belirtilen iş ve işlemleri tam ve zamanında yapmak.(Zemin temizliği günde 2 kez,zemin yıkanması haftada 2 kez,benmari temizliği günde 2 kez)
- 7-Günlük çıkan bulaşıkları zamanında hijyen kurallarına uygun bir şekilde ve malzemelere zarar vermeden yıkayıp kurularak servise hazır hale getirmek.
- 8-Yıkama işlemi biten malzemeleri kontrol ederek iyi yıkanmamış malzemeleri tekrar yıkamak.
- 9-Yıkamış ve temizlenmiş malzemeleri kurularak ilgili yerlere yerleştirmek.
- 10-Bulaşık makinesini kullanırken gerekli titizliği ve dikkati göstermek,makine ekipman kullanım kurallarına uymak.
- 11-Bulaşıkhaneyi her zaman temiz ve düzenli tutmak.
- 12-Amirlerinin vereceği diğer görevleri yapmak.
- 13-Yönetim tarafından belirlenen işe giriş çıkış saatlerine azami derecede riayet edilmesi.
- 14-Akşam servisinden sonra artan yemeklerin bulunduğu yerde imha edilmesi(çöpe atılması) merkez mutfağa herhangi bir artık yemek gönderilmemesi.

DESTEK PERSONELİ(MUHAMMET GÜRDUR)

- 1-Yemek hazırlık,pişirme ve servis alanlarının ve yemekhane çevresinin temizliğini günlük olarak yapmak.
- 2-Mutfak ve yemekhanelerdeki tüm araç ve gereçlerin temizliğini yapmak.
- 3-Çöpleri biriktirmeden dökmek.
- 4-Servisten önce kullanılacak malzemeleri(çatal,kaşık,tabak,tepsi vb.)hazırlamak ve kontrol ederek lekeli malzemeleri bulaşıkhaneye geri götürmek.
- 5-Masa üstü baharatlıkları,peçeteliği,kürdanlığı günlük kontrol etmek ve azalanları tamamlamak.
- 6-Temizlik planında belirtilen iş ve işlemleri tam ve zamanında yapmak.(Zemin temizliği günde 2 kez,zemin yıkanması haftada 2 kez,benmari temizliği günde 2 kez)
- 7-Günlük çıkan bulaşıkları zamanında hijyen kurallarına uygun bir şekilde ve malzemelere zarar vermeden yıkayıp kurularak servise hazır hale getirmek.
- 8-Yıkama işlemi biten malzemeleri kontrol ederek iyi yıkanmamış malzemeleri tekrar yıkamak.
- 9-Yıkamış ve temizlenmiş malzemeleri kurularak ilgili yerlere yerleştirmek.
- 10-Bulaşık makinesini kullanırken gerekli titizliği ve dikkati göstermek,makine ekipman kullanım kurallarına uymak.
- 11-Bulaşıkhaneyi her zaman temiz ve düzenli tutmak.
- 12-Amirlerinin vereceği diğer görevleri yapmak.
- 13- Yönetim tarafından belirlenen işe giriş çıkış saatlerine azami derecede riayet edilmesi.
- 14-Akşam servisinden sonra artan yemeklerin bulunduğu yerde imha edilmesi(çöpe atılması) merkez mutfağa herhangi bir artık yemek gönderilmemesi.

DESTEK PERSONELİ(LOKMAN YILDIRIM)

- 1-Yemek hazırlık,pişirme ve servis alanlarının ve yemekhane çevresinin temizliğini günlük olarak yapmak.
- 2-Mutfak ve yemekhanelerdeki tüm araç ve gereçlerin temizliğini yapmak.
- 3-Çöpleri biriktirmeden dökmek.
- 4-Servisten önce kullanılacak malzemeleri(çatal,kaşık,tabak,tepsi vb.)hazırlamak ve kontrol ederek lekeli malzemeleri bulaşıkhaneye geri götürmek.
- 5-Masa üstü baharatlıkları,peçeteliği,kürdanlığı günlük kontrol etmek ve azalanları tamamlamak.
- 6-Temizlik planında belirtilen iş ve işlemleri tam ve zamanında yapmak.(Zemin temizliği günde 2 kez,zemin yıkanması haftada 2 kez,benmari temizliği günde 2 kez)
- 7-Günlük çıkan bulaşıkları zamanında hijyen kurallarına uygun bir şekilde ve malzemelere zarar vermeden yıkayıp kurularak servise hazır hale getirmek.
- 8-Yıkama işlemi biten malzemeleri kontrol ederek iyi yıkanmamış malzemeleri tekrar yıkamak.
- 9-Yıkamış ve temizlenmiş malzemeleri kurularak ilgili yerlere yerleştirmek.
- 10-Bulaşık makinesini kullanırken gerekli titizliği ve dikkati göstermek,makine ekipman kullanım kurallarına uymak.
- 11-Bulaşıkhaneyi her zaman temiz ve düzenli tutmak.
- 12-Amirlerinin vereceği diğer görevleri yapmak.
- 13- Yönetim tarafından belirlenen işe giriş çıkış saatlerine azami derecede riayet edilmesi.
- 14-Akşam servisinden sonra artan yemeklerin bulunduğu yerde imha edilmesi(çöpe atılması) merkez mutfağa herhangi bir artık yemek gönderilmemesi.

DESTEK PERSONELİ(NURAY ÇETİNKAYA)

- 1-Yemek hazırlık,pişirme ve servis alanlarının ve yemekhane çevresinin temizliğini günlük olarak yapmak.
- 2-Mutfak ve yemekhanelerdeki tüm araç ve gereçlerin temizliğini yapmak.
- 3-Çöpleri biriktirmeden dökmek.
- 4-Servisten önce kullanılacak malzemeleri(çatal,kaşık,tabak,tepsi vb.)hazırlamak ve kontrol ederek lekeli malzemeleri bulaşıkhaneye geri götürmek.
- 5-Masa üstü baharatlıkları,peçeteliği,kürdanlığı günlük kontrol etmek ve azalanları tamamlamak.
- 6-Temizlik planında belirtilen iş ve işlemleri tam ve zamanında yapmak.(Zemin temizliği günde 2 kez,zemin yıkanması haftada 2 kez,benmari temizliği günde 2 kez)
- 7-Günlük çıkan bulaşıkları zamanında hijyen kurallarına uygun bir şekilde ve malzemelere zarar vermeden yıkayıp kurularak servise hazır hale getirmek.
- 8-Yıkama işlemi biten malzemeleri kontrol ederek iyi yıkanmamış malzemeleri tekrar yıkamak.
- 9-Yıkamış ve temizlenmiş malzemeleri kurularak ilgili yerlere yerleştirmek.
- 10-Bulaşık makinesini kullanırken gerekli titizliği ve dikkati göstermek,makine ekipman kullanım kurallarına uymak.
- 11-Bulaşıkhaneyi her zaman temiz ve düzenli tutmak.
- 12-Amirlerinin vereceği diğer görevleri yapmak.
- 13-Yönetim tarafından belirlenen işe giriş çıkış saatlerine azami derecede riayet edilmesi.
- 14- Akşam servisinden sonra artan yemeklerin bulunduğu yerde imha edilmesi(çöpe atılması) merkez mutfağa herhangi bir artık yemek gönderilmemesi.

DESTEK PERSONELİ(ASSIYA TUNCAY)

- 1-Yemek hazırlık,pişirme ve servis alanlarının ve yemekhane çevresinin temizliğini günlük olarak yapmak.
- 2-Mutfak ve yemekhanelerdeki tüm araç ve gereçlerin temizliğini yapmak.
- 3-Çöpleri biriktirmeden dökmek.
- 4-Servisten önce kullanılacak malzemeleri(çatal,kaşık,tabak,tepsi vb.)hazırlamak ve kontrol ederek lekeli malzemeleri bulaşıkhaneye geri götürmek.
- 5-Masa üstü baharatlıkları,peçeteliği,kürdanlığı günlük kontrol etmek ve azalanları tamamlamak.
- 6-Temizlik planında belirtilen iş ve işlemleri tam ve zamanında yapmak.(Zemin temizliği günde 2 kez,zemin yıkanması haftada 2 kez,benmari temizliği günde 2 kez)
- 7-Günlük çıkan bulaşıkları zamanında hijyen kurallarına uygun bir şekilde ve malzemelere zarar vermeden yıkayıp kurularak servise hazır hale getirmek.
- 8-Yıkama işlemi biten malzemeleri kontrol ederek iyi yıkanmamış malzemeleri tekrar yıkamak.
- 9-Yıkamış ve temizlenmiş malzemeleri kurularak ilgili yerlere yerleştirmek.
- 10-Bulaşık makinesini kullanırken gerekli titizliği ve dikkati göstermek,makine ekipman kullanım kurallarına uymak.
- 11-Bulaşıkhaneyi her zaman temiz ve düzenli tutmak.
- 12-Amirlerinin vereceği diğer görevleri yapmak.
- 13-Yönetim tarafından belirlenen işe giriş çıkış saatlerine azami derecede riayet edilmesi.
- 14-Akşam servisinden sonra artan yemeklerin bulunduğu yerde imha edilmesi(çöpe atılması) merkez mutfağa herhangi bir artık yemek gönderilmemesi.

DESTEK PERSONELİ(ERCAN ÇETİN)

- 1-Yemek hazırlık,pişirme ve servis alanlarının ve yemekhane çevresinin temizliğini günlük olarak yapmak.
- 2-Mutfak ve yemekhanelerdeki tüm araç ve gereçlerin temizliğini yapmak.
- 3-Çöpleri biriktirmeden dökmek.
- 4-Servisten önce kullanılacak malzemeleri(çatal,kaşık,tabak,tepsi vb.)hazırlamak ve kontrol ederek lekeli malzemeleri bulaşıkhaneye geri götürmek.
- 5-Masa üstü baharatlıkları,peçeteliği,kürdanlığı günlük kontrol etmek ve azalanları tamamlamak.
- 6-Temizlik planında belirtilen iş ve işlemleri tam ve zamanında yapmak.(Zemin temizliği günde 2 kez,zemin yıkanması haftada 2 kez,benmari temizliği günde 2 kez)
- 7-Günlük çıkan bulaşıkları zamanında hijyen kurallarına uygun bir şekilde ve malzemelere zarar vermeden yıkayıp kurularak servise hazır hale getirmek.
- 8-Yıkama işlemi biten malzemeleri kontrol ederek iyi yıkanmamış malzemeleri tekrar yıkamak.
- 9-Yıkamış ve temizlenmiş malzemeleri kurularak ilgili yerlere yerleştirmek.
- 10-Bulaşık makinesini kullanırken gerekli titizliği ve dikkati göstermek,makine ekipman kullanım kurallarına uymak.
- 11-Bulaşıkhaneyi her zaman temiz ve düzenli tutmak.
- 12-Amirlerinin vereceği diğer görevleri yapmak.
- 13-Yönetim tarafından belirlenen işe giriş çıkış saatlerine azami derecede riayet edilmesi.
- 14- Akşam servisinden sonra artan yemeklerin bulunduğu yerde imha edilmesi(çöpe atılması) merkez mutfağa herhangi bir artık yemek gönderilmemesi.

DESTEK PERSONELİ(NURDAN İNER)

- 1-Yemek hazırlık,pişirme ve servis alanlarının ve yemekhane çevresinin temizliğini günlük olarak yapmak.
- 2-Mutfak ve yemekhanelerdeki tüm araç ve gereçlerin temizliğini yapmak.
- 3-Çöpleri biriktirmeden dökmek.
- 4-Servisten önce kullanılacak malzemeleri(çatal,kaşık,tabak,tepsi vb.)hazırlamak ve kontrol ederek lekeli malzemeleri bulaşıkhaneye geri götürmek.
- 5-Masa üstü baharatlıkları,peçeteliği,kürdanlığı günlük kontrol etmek ve azalanları tamamlamak.
- 6-Temizlik planında belirtilen iş ve işlemleri tam ve zamanında yapmak.(Zemin temizliği günde 2 kez,zemin yıkanması haftada 2 kez,benmari temizliği günde 2 kez)
- 7-Günlük çıkan bulaşıkları zamanında hijyen kurallarına uygun bir şekilde ve malzemelere zarar vermeden yıkayıp kurularak servise hazır hale getirmek.
- 8-Yıkama işlemi biten malzemeleri kontrol ederek iyi yıkanmamış malzemeleri tekrar yıkamak.
- 9-Yıkamış ve temizlenmiş malzemeleri kurularak ilgili yerlere yerleştirmek.
- 10-Bulaşık makinesini kullanırken gerekli titizliği ve dikkati göstermek,makine ekipman kullanım kurallarına uymak.
- 11-Bulaşıkhaneyi her zaman temiz ve düzenli tutmak.
- 12-Amirlerinin vereceği diğer görevleri yapmak.
- 13-Yönetim tarafından belirlenen işe giriş çıkış saatlerine azami derecede riayet edilmesi.
- 14-Akşam servisinden sonra artan yemeklerin bulunduğu yerde imha edilmesi(çöpe atılması) merkez mutfağa herhangi bir artık yemek gönderilmemesi.

DESTEK PERSONELİ(MEHFAR SARI)

- 1-Yemek hazırlık,pişirme ve servis alanlarının ve yemekhane çevresinin temizliğini günlük olarak yapmak.
- 2-Mutfak ve yemekhanelerdeki tüm araç ve gereçlerin temizliğini yapmak.
- 3-Çöpleri biriktirmeden dökmek.
- 4-Servisten önce kullanılacak malzemeleri(çatal,kaşık,tabak,tepsi vb.)hazırlamak ve kontrol ederek lekeli malzemeleri bulaşıkhaneye geri götürmek.
- 5-Masa üstü baharatlıkları,peçeteliği,kürdanlığı günlük kontrol etmek ve azalanları tamamlamak.
- 6-Temizlik planında belirtilen iş ve işlemleri tam ve zamanında yapmak.(Zemin temizliği günde 2 kez,zemin yıkanması haftada 2 kez,benmari temizliği günde 2 kez)
- 7-Günlük çıkan bulaşıkları zamanında hijyen kurallarına uygun bir şekilde ve malzemelere zarar vermeden yıkayıp kurularak servise hazır hale getirmek.
- 8-Yıkama işlemi biten malzemeleri kontrol ederek iyi yıkanmamış malzemeleri tekrar yıkamak.
- 9-Yıkamış ve temizlenmiş malzemeleri kurularak ilgili yerlere yerleştirmek.
- 10-Bulaşık makinesini kullanırken gerekli titizliği ve dikkati göstermek,makine ekipman kullanım kurallarına uymak.
- 11-Bulaşıkhaneyi her zaman temiz ve düzenli tutmak.
- 12-Amirlerinin vereceği diğer görevleri yapmak.
- 13-Yönetim tarafından belirlenen işe giriş çıkış saatlerine azami derecede riayet edilmesi.
- 14-Akşam servisinden sonra artan yemeklerin bulunduğu yerde imha edilmesi(çöpe atılması) merkez mutfağa herhangi bir artık yemek gönderilmemesi.

DESTEK PERSONELİ(İSMAİL KESKİN)

- 1-Yemek hazırlık,pişirme ve servis alanlarının ve yemekhane çevresinin temizliğini günlük olarak yapmak.
- 2-Mutfak ve yemekhanelerdeki tüm araç ve gereçlerin temizliğini yapmak.
- 3-Çöpleri biriktirmeden dökmek.
- 4-Servisten önce kullanılacak malzemeleri(çatal,kaşık,tabak,tepsi vb.)hazırlamak ve kontrol ederek lekeli malzemeleri bulaşıkhaneye geri götürmek.
- 5-Masa üstü baharatlıkları,peçeteliği,kürdanlığı günlük kontrol etmek ve azalanları tamamlamak.
- 6-Temizlik planında belirtilen iş ve işlemleri tam ve zamanında yapmak.(Zemin temizliği günde 2 kez,zemin yıkanması haftada 2 kez,benmari temizliği günde 2 kez)
- 7-Günlük çıkan bulaşıkları zamanında hijyen kurallarına uygun bir şekilde ve malzemelere zarar vermeden yıkayıp kurularak servise hazır hale getirmek.
- 8-Yıkama işlemi biten malzemeleri kontrol ederek iyi yıkanmamış malzemeleri tekrar yıkamak.
- 9-Yıkamış ve temizlenmiş malzemeleri kurularak ilgili yerlere yerleştirmek.
- 10-Bulaşık makinesini kullanırken gerekli titizliği ve dikkati göstermek,makine ekipman kullanım kurallarına uymak.
- 11-Bulaşıkhaneyi her zaman temiz ve düzenli tutmak.
- 12-Yemek pişirilen kazanları yıkamak.
- 13-Amirlerinin vereceği diğer görevleri yapmak.
- 14-Yönetim tarafından belirlenen işe giriş çıkış saatlerine azami derecede riayet edilmesi.
- 15-Akşam servisinden sonra artan yemeklerin bulunduğu yerde imha edilmesi(çöpe atılması) merkez mutfağa herhangi bir artık yemek gönderilmemesi.

DESTEK PERSONELİ(AHMET ÜNSAL ABAYLI)

- 1-Yemek hazırlık,pişirme ve servis alanlarının ve yemekhane çevresinin temizliğini günlük olarak yapmak.
- 2-Mutfak ve yemekhanelerdeki tüm araç ve gereçlerin temizliğini yapmak.
- 3-Çöpleri biriktirmeden dökmek.
- 4-Servisten önce kullanılacak malzemeleri(çatal,kaşık,tabak,tepsi vb.)hazırlamak ve kontrol ederek lekeli malzemeleri bulaşıkhaneye geri götürmek.
- 5-Masa üstü baharatlıkları,peçeteliği,kürdanlığı günlük kontrol etmek ve azalanları tamamlamak.
- 6-Temizlik planında belirtilen iş ve işlemleri tam ve zamanında yapmak.(Zemin temizliği günde 2 kez,zemin yıkanması haftada 2 kez,benmari temizliği günde 2 kez)
- 7-Günlük çıkan bulaşıkları zamanında hijyen kurallarına uygun bir şekilde ve malzemelere zarar vermeden yıkayıp kurularak servise hazır hale getirmek.
- 8-Yıkama işlemi biten malzemeleri kontrol ederek iyi yıkanmamış malzemeleri tekrar yıkamak.
- 9-Yıkamış ve temizlenmiş malzemeleri kurularak ilgili yerlere yerleştirmek.
- 10-Bulaşık makinesini kullanırken gerekli titizliği ve dikkati göstermek,makine ekipman kullanım kurallarına uymak.
- 11-Bulaşıkhaneyi her zaman temiz ve düzenli tutmak.
- 12-Amirlerinin vereceği diğer görevleri yapmak.
- 13-Yönetim tarafından belirlenen işe giriş çıkış saatlerine azami derecede riayet edilmesi.
- 14-Akşam servisinden sonra artan yemeklerin bulunduğu yerde imha edilmesi(çöpe atılması) merkez mutfağa herhangi bir artık yemek gönderilmemesi.

DESTEK PERSONELİ(AYŞE ŞEVİK)

- 1-Yemek hazırlık,pişirme ve servis alanlarının ve yemekhane çevresinin temizliğini günlük olarak yapmak.
- 2-Mutfak ve yemekhanelerdeki tüm araç ve gereçlerin temizliğini yapmak.
- 3-Çöpleri biriktirmeden dökmek.
- 4-Servisten önce kullanılacak malzemeleri(çatal,kaşık,tabak,tepsi vb.)hazırlamak ve kontrol ederek lekeli malzemeleri bulaşıkhaneye geri götürmek.
- 5-Masa üstü baharatlıkları,peçeteliği,kürdanlığı günlük kontrol etmek ve azalanları tamamlamak.
- 6-Temizlik planında belirtilen iş ve işlemleri tam ve zamanında yapmak.(Zemin temizliği günde 2 kez,zemin yıkanması haftada 2 kez,benmari temizliği günde 2 kez)
- 7-Günlük çıkan bulaşıkları zamanında hijyen kurallarına uygun bir şekilde ve malzemelere zarar vermeden yıkayıp kurularak servise hazır hale getirmek.
- 8-Yıkama işlemi biten malzemeleri kontrol ederek iyi yıkanmamış malzemeleri tekrar yıkamak.
- 9-Yıkamış ve temizlenmiş malzemeleri kurularak ilgili yerlere yerleştirmek.
- 10-Bulaşık makinesini kullanırken gerekli titizliği ve dikkati göstermek,makine ekipman kullanım kurallarına uymak.
- 11-Bulaşıkhaneyi her zaman temiz ve düzenli tutmak.
- 12-Amirlerinin vereceği diğer görevleri yapmak.
- 13- Yönetim tarafından belirlenen işe giriş çıkış saatlerine azami derecede riayet edilmesi.
- 14- Akşam servisinden sonra artan yemeklerin bulunduğu yerde imha edilmesi(çöpe atılması) merkez mutfağa herhangi bir artık yemek gönderilmemesi.

TEMİZLİK ŞEFİ(MAHMUT DİLBAZ)

- 1-Mutfak ve yemekhanelerde(ve çevresinde) temizlik planında yapılması gerekli işleri yaptırmak,kontrol etmek ve gerekli tedbirleri almak.
- 2- Mutfak ve yemekhanelerde kullanılan her türlü ekipmanların eksikliklerini tespit etmek,arızalı ve eksik olanları bildirmek ve tamiri aşamasını kontrol etmek.
- 3-Tüm yemekhane ve mutfaklarda çalışan temizlik personelinin işe giriş ve çıkış saatlerini kontrol etmek,puantaj cetvellerini tutmak,ücretli ve kısa süreli izinlerinde başaşçı ile koordineli çalışmak.
- 4-Tüm temizlik personelinin uyum ve işbirliği içinde verimli çalışmasını sağlamak ve denetlemek.
- 5-Tüm temizlik personelinin iş güvenliği,hijyen ve temizlik kurallarına uymasını sağlamak.
- 6-Her hafta sonu(Cuma günü) mutfak ve yemekhanelerde genel temizliğin yapılmasını sağlamak.
- 7- Mutfak ve yemekhanelerde kullanılan tüm araç ve gereçlerin düzenli ve temiz kullanılmasını sağlamak.
- 8-Mutfakta başaşçı,başaşçı yardımcısı ve gıda mühendisi ile birlikte koordineli çalışmak.
- 9-Temizlik çizelgesinde belirtilen işlerin günlük olanların günlük,haftalık olanların haftalık yapıp yapılmadığını kontrol edip çizelgeleri imzalamak.
- 10-Temizlik personelinden herhangi birinin izinli olması durumunda yerine eleman takviyesi yaparak,işlerde herhangi bir gecikmeye sebep olmadan yürütülmesini sağlamak.
11. Amirleri tarafından verilen diğer görevleri yapmak.
- 12.Yönetim tarafından belirlenen işe giriş çıkış saatlerine azami derecede riayet edilmesi.

GIDA MÜHENDİSİ(FATİH YILDIRIMLI)

1-Yiyecek ve içeceklerle ilgili alanların araç ve gereçlerin ve personelin hijyenini yönetmek ve denetlemek.

2-Yiyeceklerin hijyen kurallarına uygun,lezzet ve besin değerleri kayba uğramadan pişirilmesini sağlamak ve denetlemek.

3-Yemek dağıtımı,bulaşıkların yıkanması,yiyeceklerin saklanması ve diğer hususlarda bunların düzenli ve usulüne uygun olması için gerekli önlemleri almak.

4-Hergün düzenli olarak soğuk odaların uygun ısıda çalıştığını kontrol etmek ve gerekli önlemleri almak.

5-Yemek numunelerini günlük olarak almak,etiketlenerek (tarihli bir şekilde)istenildiği anda ulaştırılacak şekilde 72 saat muhafazasını sağlamak.

6-Hazırlanmış veya çiğ yiyeceklerin hijyen kurallarına uygun olarak saklanmasını sağlamak ve denetlemek.

7-Mutfakta başaşçı,başaşçı yardımcısı ile birlikte koordineli çalışmak.

8-Yemek üretiminin her aşamasını denetlemek ve gerekli tedbirleri almak.

9- Amirleri tarafından verilen diğer görevleri yapmak.

10-Yönetim tarafından belirlenen işe giriş çıkış saatlerine azami derecede riayet edilmesi.

AŞCI YARDIMCISI(MUHAMMED SAİD SEÇİLMİŞ)

- 1- Yemek salonu ve tabldot yemekhanesi mutfağında başaşçı ve başaşçı yardımcısının belirlediği yemek listelerinde belirtilen yemek çeşitlerinin hazırlanması ve pişirilmesi işinde aşçılarla koordineli bir şekilde çalışmak.
- 2-Malzeme kontrolleri yaparak eksikliklerin zamanında tespiti hususunda aşçılara yardımcı olmak.
- 3-Mutfak ve depoların temizlik,düzen ve hijyeninden sorumlu olmak.
- 4- Atık bitkisel yağları, mutfağa bırakılan yağ bidonlarına boşaltmak.
- 5- Yemek servisi işlerinde ve yemekhanenin temizliğinde çalışmak.
- 6- Yemek üretiminde kullanılan malzemelerin soğuk hava depolarındaki istifini düzenini ve malzemelerin hijyen ve sağlık açısından uygun saklama koşullarında yapılmasını sağlamak.
- 7-Mutfaktaki araç ve gereçleri temiz,hijyenik ve sağlığa uygun olarak kullanmak.
- 8--18 °C donuk ürün odasının belirlenen periyotlarda derece kontrolünü yapmak ve çizelgeye yazmak.Herhangi bir sorun tespit edildiğinde başaşçı veya gıda mühendisine bildirmek.
- 9- Amirlerinin vereceği diğer görevleri yapmak.
- 10-Yönetim tarafından belirlenen işe giriş çıkış saatlerine azami derecede riayet edilmesi.
- 11.-18°C'de bulunan ürünlerin tertibi, düzeni tasnif edilmesi, SKT'lerin takip edilmesi, FIFO (ilk giren ilk çıkar) sistemine göre ürünlerin kullanılmasının sağlanması.
- 12-Kasap Selçuk Aymalı ve Cüneyt Oğuz Seçilmiş işe gelmediği durumlarda kasabın görevlerini yerine getirmesi.

DESTEK PERSONELİ(GÜLCAN KARAMAN)

1-Bürodaki temizliği yapmak.

2-Amirlerinin vereceği diğer görevleri yapmak.

DESTEK PERSONELİ(TÜLİN BAHAR)

1-Bürodaki temizliği yapmak.

2-Amirlerinin vereceği diğer görevleri yapmak.