



Ondokuz Mayıs Üniversitesi

SKSDB Aşçı Görev Tanımı

Görev Adı: SKSDB Aşçı

Kod: GT78

Hassas Görev: Hayır

Görev, Yetki ve Sorumluluklar

- Aylık/haftalık yemek listesine göre günlük yemek üretimi yapmak.
- Üretilen yemeğin yemekhanelere transferini sağlamak ve sunumunu yapmak.
- Günlük yemeğin tüm süreçlerinde mutfak ve yemekhane ortamı ile alet, makine ve teçhizatın temizliğini yapmak.
- Üniversitemiz bünyesinde, Başkanlığın görev alanı ile ilgili olarak yapılan toplu organizasyonlarda verilecek görevleri yapmak.

Ortak Sorumluluklar

- Etik Kurallara uygun davranışlarda bulunmak, görevlerini yerine getirmek.
- Mevzuatı takip etmek, değişiklikler hakkında birim üst yönetimine bilgi vererek ilgili iş ve işlemleri yerine getirmek.
- Görevi ile ilgili tüm faaliyetlerini kalite geliştirme ve iç kontrol sistemi tanım ve düzenlemelerine uygun olarak yürütülmesini sağlamak.
- Yapacağı iş ve eylemleri, şeffaflık, hesap verebilirlik ve katılımcılık anlayışı içerisinde ve kamu kaynaklarını verimli kullanılacak biçimde yerine getirmek.
- İş sağlığı ve güvenliği ile ilgili tedbirlere uymak.
- Görevlerini ve kullandığı otomasyon sistemlerine doğru ve zamanında bilgi girişlerini yapmak.
- Kalite politikaları ve prosedürlerinden haberdar olmak ve gerekli hallerde güncellenmesine katkı sunmak.
- PP.5.3.PRS.0001 OMÜ PAYDAŞ GERİ BİLDİRİM YÖNETİMİ PROSEDÜRÜ gereğince paydaşlarla nezaketli olarak iletişim kurmak, geri bildirim kaynaklarından ulaşan paydaş bildirimini birim paydaş iletişim görevlisine iletmek.
- Kurumun iç ve dış tetkik/değerlendirme süreçlerine katılım sağlamak.

Vekalet Durumu

Görevinde bulunmadığı zamanlarda vekâlet edecek unvan: Başaşçı

Aranan Nitelikler

En az ilkokul mezunu olmak.

Milli Eğitim Bakanlığı Çıraklık Eğitim Merkezi'nden usta aşçılık belgesine sahip olmak.

MEB'den onaylı aşçılık sertifikasına ya da 3308 Sayılı Kanuna Göre bu daldaki ustalık/ kalfalık belgelerinden herhangi birine veya aşçılık bonservisine sahip olmak veya örgün eğitim yoluyla zorunlu/ortak/seçmeli olarak

Tercihen toplu yemek konusunda deneyimli olmak. konu ile ilgili ders almış olmak.