



Ondokuz Mayıs Üniversitesi

Aşçı Yardımcısı Görev Tanımı

Görev Adı: Aşçı Yardımcısı

Kod: GT471

Hassas Görev: Hayır

Görev, Yetki ve Sorumluluklar

- Aylık/haftalık yemek listesine göre günlük yemek üretiminde aşçılara yardımcı olmak.
- Menüde bulunan yemeklerin ön hazırlığını 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 işlemleri, 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

Aşçı

Aranan Nitelikler

En az ilkokul mezunu olmak.

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