|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **İş Akış Adımları** | **Sorumlu** | **İlgili Dokümanlar** |
| Makinalar, tezgahlar, yerler, duvarlar ve ekipmanların yıkanması, durulanması  Servis edilecek yemeklerin gastronom tepsilerde yemek servis ünitesine (benmari) taşınması  Pişmiş gıdaların servis saatine kadar uygun sıcaklıkta bekletilmesi (fırın, buhar kazanı, yer ocağı vb.)  Kazan bulaşıkhanesinin yıkanması ve suyun uzaklaştırılması  Gastronom kapların raflara dizilmesi  Yemek üretim ve servisi sırasında çıkan kirli tencere, tepsi, gastronom kap vs. yıkanması  Pişirme  Pişmeden tüketilecek yemeklerin (salata, yoğurt vb.) hazırlanıp gastronom kaplara alınması  Ön işlenmiş gıdalardan kullanılacakların mutfağa, kullanılmayacakların soğuk depoya taşınması  Malzemelerin ön işlenmesi (ön yıkama, soyma, temizleme, doğrama, yıkama, ıslatma)  Malzemelerin ambardan mutfağa dağıtılması ve depolanması  İhtiyaç duyulan malzemelerin mutfak tarafından talep edilmesi  Atıkların çöpe atılması  Kaba atıkların süpürülerek uzaklaştırılması |  |  |
| -Aşçıbaşı |  |
|  |  |
| -Aşçı Yardımcısı |  |
|  |  |
|  |  |
| - Aşçı Yardımcısı |  |
|  |  |
| - Aşçı Yardımcısı |  |
| - Bulaşıkçı |  |
|  |  |
| -Aşçı |  |
| -Aşçı Yardımcısı |  |
|  |  |
| -Bulaşıkçı |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
| -Bulaşıkçı |  |
|  |  |
| -Aşçı |  |
| -Aşçı Yar. |  |
|  |  |