|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **İş Akış Adımları** | **Sorumlu** | **İlgili Dokümanlar** |
| Makinalar, tezgahlar, yerler, duvarlar ve ekipmanların yıkanması, durulanmasıServis edilecek yemeklerin gastronom tepsilerde yemek servis ünitesine (benmari) taşınmasıPişmiş gıdaların servis saatine kadar uygun sıcaklıkta bekletilmesi (fırın, buhar kazanı, yer ocağı vb.)Kazan bulaşıkhanesinin yıkanması ve suyun uzaklaştırılmasıGastronom kapların raflara dizilmesiYemek üretim ve servisi sırasında çıkan kirli tencere, tepsi, gastronom kap vs. yıkanmasıPişirmePişmeden tüketilecek yemeklerin (salata, yoğurt vb.) hazırlanıp gastronom kaplara alınmasıÖn işlenmiş gıdalardan kullanılacakların mutfağa, kullanılmayacakların soğuk depoya taşınmasıMalzemelerin ön işlenmesi (ön yıkama, soyma, temizleme, doğrama, yıkama, ıslatma)Malzemelerin ambardan mutfağa dağıtılması ve depolanmasıİhtiyaç duyulan malzemelerin mutfak tarafından talep edilmesiAtıkların çöpe atılmasıKaba atıkların süpürülerek uzaklaştırılması |  |  |
| -Aşçıbaşı |  |
|  |  |
| -Aşçı Yardımcısı |  |
|  |  |
|  |  |
| - Aşçı Yardımcısı |  |
|  |  |
| - Aşçı Yardımcısı |  |
| - Bulaşıkçı |  |
|  |  |
| -Aşçı  |  |
| -Aşçı Yardımcısı |  |
|  |  |
| -Bulaşıkçı |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
| -Bulaşıkçı |  |
|  |  |
| -Aşçı |  |
| -Aşçı Yar. |  |
|  |  |