**İŞİN TANIMI:** İşletme kantininde mutfaktan ve temizlikten, ürünlerin yapımından ve temizliğinden sorumludur.

**ORGANİZASYONDAKİ YERİ**: İşletme Müdürüne ve Genel Sekretere bağlıdır.

**GÖREV, YETKİ VE SORUMLULUKLARI:**

* İşletmede yapılan her türlü reçetenin (tost, köfte, çay, kahve vs.) yapımı, yıkanması, ve hazırlanmasını sağlar.
* Ürünlerin eksikliğini yetkiliye bildirir.
* Kantin içi ve kullanılan aletlerin genel temizliğini yapar.
* Kapalı alanın temizliği masa düzenlemesi ve masa temizliğini yapar.
* Bahçenin genel temizlik işlerini yapar.
* Dolaplara içeceklerin yerleştirilmesi ve takibini sağlar.
* İşletme Müdürünün verdiği görevleri yapmaktan sorumludur.

**GÖREVİN GEREKTİRDİĞİ NİTELİKLER:**

* 657 Sayılı Devlet Memurları Kanunu’nun 48.Maddesindeki niteliklere sahip olmak.