HIZLI SERVİS RESTORAN (FAST FOOD) ELEMANI (STAFF) ULUSAL MESLEK STANDARDI

Meslek:	**Hızlı Servis Restoran (Fast Food) Elemanı (Staff)**
Seviye:	**3**[1]
Referans Kodu:	**20UMS0752-3**
Standardı Hazırlayan Kuruluş(lar):	**TAB Gıda Sanayi ve Ticaret AŞ.**
Standardı Doğrulayan Sektör Komitesi:	**MYK Turizm, Konaklama, Yiyecek-İçecek Hizmetleri Sektör Komitesi**
MYK Yönetim Kurulu Onay Tarih/ Sayı:	**09/09/2020 Tarih ve 2020/109 Sayılı Karar**
Resmî Gazete Tarih/Sayı:	**30/9/2020 - 31260**
Revizyon No:	**00**

[1]Mesleğin yeterlilik seviyesi, 8 seviyeli Türkiye Yeterlilikler Çerçevesine göre seviye 3 olarak belirlenmiştir.

© Meslekî Yeterlilik Kurumu, 2020

TERİMLER, SİMGELER VE KISALTMALAR

ACİL DURUM PLANI: İşyerlerinde meydana gelebilecek acil durumlarda yapılacak iş ve işlemler dâhil bilgilerin ve uygulamaya yönelik eylemlerin yer aldığı planı.

ACİL DURUM: İşyerinin tamamında veya bir kısmında meydana gelebilecek yangın, patlama, tehlikeli kimyasal maddelerden kaynaklanan yayılım, doğal afet gibi acil müdahale, mücadele, ilkyardım veya tahliye gerektiren olayları.

ATIK: Herhangi bir faaliyet sonucunda oluşan, çevreye atılan veya bırakılan herhangi bir maddeyi,

ATIK KONTROLÜ: Atığın kaynağında azaltılması, özelliğine göre ayrılması, toplanması, geçici depolanması, ara depolanması, geri kazanılması, taşınması, bertarafı ve bertaraf işlemleri sonrası kontrolü ve benzeri işlemleri içeren bir yönetim biçimini,

BİLGİ PANOSU: Personelin iç haberleşme için kullandığı panoyu,

FAST FOOD/ HIZLI SERVİS RESTORAN: Az zamanda çok sayıda tüketiciye hizmet veren, standart yöntemlerle hazırlanmış besinlerin üretildiği ve satıldığı bir yemek sistemini.

GARNİTÜR: Hızlı servis ürünü yemeğin yanını süslemek ya da tamamlamak için hazırlanan sebze, patates, pilav ve benzeri yiyecekleri,

GIDA GÜVENLİĞİ: Gıdaların, gıda kaynaklı risklere neden olan fiziksel, kimyasal ve biyolojik etkenleri önleyecek şekilde işlenmesi, hazırlanması, depolanması ve son tüketiciye sunulmasını tanımlayan sistem döngüsünü,

HACCP (HAZARD ANALYSIS AND CRITICAL CONTROL POINTS) - KRİTİK KONTROL NOKTALARI RİSK ANALİZİ: Gıda kaynaklı risklerin belirlenmesinde kullanılan yönetim sisteminin temel adımı olan kritik kontrol noktalarının risk analizi yapılarak yönetilmesi ve değerlendirilmesi sürecini,

HİJYEN: Sağlığa zarar verecek şartlardan korunmak için yapılacak uygulamalar ve alınan temizlik önlemlerinin tümünü,

ISCO: Uluslararası Standart Meslek Sınıflamasını,

İSG: İş Sağlığı ve Güvenliğini,

KİŞİSEL HİJYEN: Birey olarak, kendisinin ve başkasının sağlığına zarar verebilecek şartlardan ve uygulamalardan korunmak için alınan önlemleri,

KİŞİSEL KORUYUCU DONANIM (KKD): Çalışanı, yürütülen işten kaynaklanan, sağlık ve güvenliği etkileyen bir veya birden fazla riske karşı koruyan, çalışan tarafından giyilen, takılan veya korunma amacıyla tutulan, bu amaca uygun olarak tasarımı yapılmış tüm alet, araç, gereç ve cihazları,

LEZZET VERİCİ: Servis öncesi soslar, baharatlar ve benzeri tamamlayıcı ürünlerin hazırlanmasını,

© Meslekî Yeterlilik Kurumu, 2020

LOBİ: Hızlı Servis Restoranlarında müşterilerin yeme-içme için kullandığı bölümü.

RAMAK KALA OLAY: İşyerinde meydana gelen; çalışan, işyeri ya da iş ekipmanını zarara uğratma potansiyeli olduğu halde zarara uğratmayan olayı.

RİSK DEĞERLENDİRMESİ: İşyerinde var olan ya da dışarıdan gelebilecek tehlikelerin belirlenmesi, bu tehlikelerin riske dönüşmesine yol açan faktörler ile tehlikelerden kaynaklanan risklerin analiz edilerek derecelendirilmesi ve kontrol tedbirlerinin kararlaştırılması amacıyla yapılması gerekli çalışmaları.

RİSK: Tehlikeden kaynaklanacak kayıp, yaralanma ya da başka zararlı sonuç meydana gelme ihtimalini.

SANİTASYON: Halk sağlığını korumak amacı ile yüzeylerden gıda kalıntıları, mikroorganizmalar, yabancı maddeler ve temizlik maddeleri kalıntıları gibi kirlerin uzaklaştırılması için alınan önlemlerin tümünü.

SERVİS ALANI: Hızlı Servis Restoranlarında müşterinin siparişinin alındığı ve servis ürünün müşteriye teslim edildiği alanı.

STOK ALANI: Fazla veya tedariki gerekli olan ürünlerin uygun şartlarda saklandığı alanları.

TAVSİYE EDİLEN TÜKETİM TARİHİ (TETT): Ürünlerin üzerinde üretişisi tarafından belirlenen son kullanım tarihini.

TEHLİKE: İşyerinde var olan ya da dışarıdan gelebilecek, çalışanı veya işyerini etkileyebilecek zarar veya hasar verme potansiyelini.

UYUM EĞİTİMİ: Restoran çalışanlarına mesleki yeterliliklerini geliştirme imkânı veren eğitim programını.

ÜRETİM ALANI: Hızlı Servis Restoranlarında müşterinin siparişinin hazırlandığı (pişirme, kızartma, paketleme ve benzeri) alanı.

VARDİYA: Çalışma zaman aralığını.

ifade eder.

© Mesleki Yeterlilik Kurumu, 2020

1. GİRİŞ

Hızlı Servis Restoran (Fast Food) Elemanı (Staff) (Seviye 3) Ulusal Meslek Standardı, 19/10/2015 tarihli ve 29507 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Ulusal Meslek Standartlarının ve Ulusal Yeterliliklerin Hazırlanması Hakkında Yönetmelik ve 27/11/2007 tarihli ve 26713 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Mesleki Yeterlilik Kurumu Sektör Komitelerinin Kuruluş, Görev, Çalışma Usul ve Esasları Hakkında Yönetmelik hükümlerine göre MYK'nın görevlendirdiği TAB Gıda Sanayi ve Ticaret A.Ş. tarafından hazırlanmış, sektördeki ilgili kurum ve kuruluşların görüşleri alınarak değerlendirilmiş ve MYK Turizm, Konaklama, Yiyecek-İçecek Hizmetleri Sektör Komitesi tarafından incelendikten sonra MYK Yönetim Kurulunca onaylanmıştır.

© Mesleki Yeterlilik Kurumu, 2020

2. MESLEK TANITIMI

2.1. Meslek Tanımı

Hızlı Servis Restoran (Fast Food) Elemanı (Staff) (Seviye 3); iş sağlığı ve güvenliği ile çevre koruma önlemlerini uygulayarak, kalite gereklilikleri çerçevesinde, mesleği ile ilgili iş organizasyonu yapan, müşterinin siparişini alan, hızlı servis ürününü (hamburger, pizza, döner, kızarmış tavuk, patates kızartması ve benzeri) hazırlayarak hızlı servis hizmeti veren ve mesleki gelişime ilişkin faaliyetleri yürüten nitelikli kişidir.

2.2. Mesleğin Meslek Sınıflandırma Sistemlerindeki Yeri

ISCO 08: 9411 (Fast food hazırlayıcıları)

2.3. Mesleğe Yönelik Özel Düzenlemeler

17/12/2011 tarihli ve 28145 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Gıda Hijyeni Yönetmeliği.
27/12/2011 tarihli ve 28155 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Hayvansal Gıdalar İçin Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliği.
5/7/2013 tarihli ve 28698 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Hijyen Eğitimi Yönetmeliği.
5/4/2018 tarihli ve 30382 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzemelere Dair Yönetmelik.

**Mesleğin icrasına yönelik İSG, çevre ve diğer konulardaki mevzuata uyulması esastır.*

2.4. Çalışma Ortamı ve Koşulları

Hızlı Servis Restoran (Fast Food) Elemanı (Staff) (Seviye 3) yiyecek-içecek sektöründe; hızlı servis (fastfood) ürünlerin hazırlandığı, kapalı mekânlarda ısı ve nem değişimi ile gürültülü olabilecek bir ortamda ve çoğunlukla ayakta çalışır. Görev yapılan yerde diğer elemanlarla beraber Restoran Yöneticisi/Sorumlusu ve benzeri görevlilerin sorumluluğu ve gözetimi altında çalışır. Müşterilerle sürekli iletişim halinde olup gerektiğinde diğer personeller ile de iletişim halindedir. Görev yapılan yere göre tatil günlerinde çalışma, vardiya usulü çalışma veya fazla çalışma söz konusu olabilir.

Mesleğin icrası esnasında iş sağlığı ve güvenliği önlemlerinin alınmasını gerektiren kaza ve yaralanma riskleri bulunmaktadır. İşveren tarafından mesleğe yönelik olarak ortaya çıkabilecek risklerle kaynağında mücadele edilir ve gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerine uyularak bu riskler bertaraf edilebilir. Risklerin tamamen ortadan kaldırılamadığı durumlarda ise işveren tarafından sağlanan uygun kişisel koruyucu donanımı kullanarak çalışır.

© Mesleki Yeterlilik Kurumu, 2020

3. MESLEK PROFİLİ

3.1. Görevler, İşlemler, Başarım Ölçütleri, Mesleki Bilgi ve Uygulama Becerileri

Görev	**A. İş sağlığı ve güvenliği (İSG), çevre koruma ve kalite önlemlerini uygulamak**			
İşlemler		**Başarım Ölçütleri**		**Mesleki Bilgi ve Uygulama Becerileri**
Kod	**Açıklama**	**Kod**	**Açıklama**	
A.1	Sağlıklı ve güvenli çalışma yöntemlerini uygulamak	A.1.1	İşyerindeki talimatlar doğrultusunda İSG kurallarını uygulayarak işlemleri gerçekleştirir.	1. İSG talimatları ve İSG talimatlarının iş süreçlerinde uygulanması 2. İş süreçlerinde kullanılan makine ve ekipmanla güvenli çalışma 3. Kişisel koruyucu donanımların kullanımı ve bakımı 4. Risk ve tehlike kavramları 5. Risk ve tehlikelere karşı yapılacak işlemler 6. Acil durum talimatları ve acil durum talimatlarının iş süreçlerinde uygulanması 7. İşyeri çalışma talimatları 8. Atıkları ayırt etme ve atıkların kaynakta doğru ayrılması 9. Geri dönüştürülebilen malzemeleri tanıma ve geri dönüşüm faaliyetleri 10. Çevre koruma talimatları ve çevre koruma talimatlarının iş süreçlerinde uygulanması 11. Çevresel tehlike ve riskler ile çevresel tehlike ve risklere karşı uygulanacak önlemler 12. İş süreçlerinde dikkat edilmesi gereken kalite şartları 13. İş süreçlerinde ortaya çıkan uygunsuzluklar ve bu uygunsuzlukların giderilme yöntemleri
		A.1.2	Çalışma ortamındaki tehlike ve risklere göre işveren tarafından sağlanan KKD'leri talimatlara uygun kullanarak çalışır.	
		A.1.3	KKD'lerin çalışır, temiz ve bakımlı olup olmadığını her kullanım öncesi kontrol eder.	
		A.1.4	KKD'lerde gördüğü herhangi bir arıza veya eksikliği en yakın amirine veya ilgili sorumluya bildirir.	
		A.1.5	Talimat ve işyeri kurallarına uygun şekilde çalışma ortamındaki araç, gereç ve donanım ile ilgili güvenlik tedbirlerini uygular.	
A.2	İşyerindeki iş sağlığı ve güvenliği çalışmalarına katkı sağlamak	A.2.1	Yaptığı iş ile ilgili tehlike ve risklerin belirlenmesi amacıyla yapılan risk değerlendirmesi ve risk faktörlerinin azaltılması çalışmalarına katkıda bulunur.	
		A.2.2	Kendi görev alanında, iş sağlığı ve güvenliğinin sağlanması için ilgili sorumlu/birimle iş birliği yapar.	
A.3	Acil durum kurallarını uygulamak	A.3.1	Çalışma ortamında sağlık ve güvenlik yönünden ciddi ve yakın bir tehlike veya olumsuzluk ile karşılaştığında ve koruma tedbirlerinde bir eksiklik gördüğünde durumu ilgili birim/sorumluya derhal bildirir.	
		A.3.2	İşyerinin acil durum planında belirtilen hususlar dâhilinde alınan önleyici ve sınırlandırıcı tedbirleri uygular.	

© Mesleki Yeterlilik Kurumu, 2020

Görev	**A. İş sağlığı ve güvenliği (İSG), çevre koruma ve kalite önlemlerini uygulamak**			
İşlemler		**Başarım Ölçütleri**		**Mesleki Bilgi ve Uygulama Becerileri**
Kod	**Açıklama**	**Kod**	**Açıklama**	
A.4	Çevre koruma kurallarına uygun çalışmak	A.4.1	Çevresel tehlike oluşturabilecek maddelere karşı talimatlara uygun önlem alır.	14. İş süreçlerinde kullanılan prosedürler (geri dönüşüm, atık kontrol, kritik kontrol ve benzeri) 15. İş süreçlerinde kayıt tutma ve raporlama 16. Ölçme ve kontrol 17. Gıda güvenliği ve süreçleri 18. Hijyen ve sanitasyon uygulamaları 19. İş süreçlerinde gıda hijyeni kuralları ve kuralların iş süreçlerinde uygulanması 20. Meslek hastalıkları
		A.4.2	İş süreçlerinde ortaya çıkan atıkları türüne göre tasnif ederek ilgili atık kontrolü prosedürlerini uygular.	
		A.4.3	Dönüştürülebilen malzemeleri için geri dönüşüm prosedürünü uygular.	
A.5	Kalite yönetim sistemine uygun çalışmak	A.5.1	İşletmenin kalite yönetim ve üretim gereklilikleri prosedürlerini uygular.	
		A.5.2	İşlem formlarında yer alan talimatlara ve planlara göre kalite gerekliliklerini uygular.	
		A.5.3	İş süreçlerinin tamamında kritik kontrol prosedürlerini uygular.	
		A.5.4	İş süreçlerinde verimliliği arttırma çalışmalarına katkı sağlar.	
A.6	Gıda güvenliği ve hijyen kurallarına uygun çalışmak	A.6.1	İş süreçlerinde gıda güvenliği ve hijyen kurallarını uygular.	
		A.6.2	Kişisel hijyen kurallarını (iş kıyafeti giyimi, parfüm ve takı kullanmama, açık yara ile çalışmama ve benzeri) prosedürlere göre uygular.	
		A.6.3	Kullanılan araç-gereç ve malzemelerin sanitasyonunu prosedürlere uygun olarak yapar.	
		A.6.4	Çalışma alanlarında (üretim alanı, servis alanı, lobi, depo ve benzeri) hijyen kurallarını prosedürlere göre uygular.	

© Mesleki Yeterlilik Kurumu, 2020

Görev	**B. İş organizasyonu yapmak**			
İşlemler		**Başarım Ölçütleri**		**Mesleki Bilgi ve Uygulama Becerileri**
Kod	**Açıklama**	**Kod**	**Açıklama**	
B.1	Gün / vardiya başlangıcı işlemleri yapmak	**B.1.1**	Gün / vardiya planlama çalışmalarına katılır.	1. Vardiyaya hazırlanma ve vardiya işlemleri 2. Hızlı servis öncesi hizmet ve üretim alanlarının düzen ve temizliğini sağlama 3. Hızlı servis restoranlarında kullanılan araç, gereç ve ekipmanlar 4. Hızlı servis restoranlarında kullanılan araç, gereç ve ekipmanın fiziksel kontrolü 5. Hızlı servis restoranlarında kullanılan araç, gereç ve ekipmanın seçimi ve kullanımı 6. Araç, gereç, ekipman ve malzeme koruma ve temizliği 7. Arızalı araç, gereç ve ekipmanı belirleme 8. Hızlı servis restoranlarında yapılacak kontroller ve kontroller sonucu yapılacak işlemler 9. Hızlı servis restoranlarında saklama ve depolama 10. Hızlı servis ürünleri muhafazasında uygun sıcaklık 11. Hızlı servis ürününü mevzuata uygun olacak şekilde soğutma 12. Hijyen ve sanitasyon uygulamaları 13. İş süreçlerinde kayıt tutma ve raporlama 14. İş süreçlerinde kullanılan makine ve ekipmanla güvenli çalışma 15. İşyeri çalışma talimatları
		B.1.2	Amirinden gün / vardiyada yapılacak işlerle ilgili talimatları alır.	
		B.1.3	Bilgi panolarını inceleyerek sorumluluk alanlarını kontrol eder.	
		B.1.4	Görevli olduğu kasanın para kontrolünü yaparak teslim alır.	
		B.1.5	Güne / vardiyaya özel indirimli satışlar ve kampanyalar hakkında bilgi alır.	
B.2	Hızlı Servis Restoranını hizmete hazırlamak	**B.2.1**	Hızlı Servis Restoranının genel temizliğini yapar.	
		B.2.2	Hızlı Servis Restoranı lobi alanının düzenini (masa, sandalye ve benzeri) sağlar.	
		B.2.3	Hızlı Servis Restoranı kasa bölgesinin temizliğini ve düzenini sağlar.	
		B.2.4	Hızlı Servis Restoranı üretim alanının prosedürlere göre hijyenini, sanitasyonunu ve düzenini sağlar.	
B.3	Araç gereç ve ekipmanları kullanıma hazır hale getirmek (devamı var)	**B.3.1**	Araç gereç ve ekipmanların prosedürlere göre temizlik ve hijyen durumunu kontrol eder.	
		B.3.2	Pişirici ve ısıtıcı ekipmanları prosedürlerde belirtilen şekilde çalıştırır.	
		B.3.3	Soğutucu ve dondurucu ekipmanların çalışma durumunu prosedüre göre kontrol eder.	
		B.3.4	Üretimde ve serviste kullanılan araç gereçleri kontrol ederek hazırlar.	

© Mesleki Yeterlilik Kurumu, 2020

Görev	**B. İş organizasyonu yapmak**			
İşlemler		**Başarım Ölçütleri**		**Mesleki Bilgi ve Uygulama Becerileri**
Kod	**Açıklama**	**Kod**	**Açıklama**	
		B.3.5	Kontroller sonrasında arızalı araç, gereç ve ekipmanları amirine bildirir.	16. Kasa işlemleri 17. Vardiya sonu ürün ve malzemelere yönelik işlemler 18. Vardiya sonu yapılan temizlik işlemleri 19. Temizlik malzemeleriyle güvenli çalışma
		B.3.6	Kullanılan araç ve gereçleri hijyenik bir ortamda muhafaza eder.	
B.4	Gün / vardiya sonu işlemleri yapmak	**B.4.1**	Görevli olduğu kasadaki para kontrolünü yaparak amirine kasa teslimini yapar.	
		B.4.2	Gün / vardiya sonunda tüketime hazır satılmayan ürünleri prosedürlerde belirtilen talimatlara göre imha eder.	
		B.4.3	Pişirici ve ısıtıcı ekipmanları talimatlara göre kapatarak temizliğini yapar.	
		B.4.4	Stok alanında bulunan malzemeleri bir sonraki gün / vardiyada kullanmak üzere soğutucu/dondurucu veya uygun ortamlarda muhafaza eder.	
		B.4.5	Ürün hazırlama, pişirme, kızartma ve tatlandırma işlemlerinde kullanılan araç gereçlere prosedürlerde belirtilen talimatlara göre sanitasyon yapar.	

© Mesleki Yeterlilik Kurumu, 2020

Görev	**C. Hızlı servis hizmeti vermek**			
İşlemler		**Başarım Ölçütleri**		**Mesleki Bilgi ve Uygulama Becerileri**
Kod	**Açıklama**	**Kod**	**Açıklama**	
C.1	Müşteriyi karşılamak	C.1.1	Kasiyer olarak görevlendirildiği durumlarda, müşteriyi günün saatine uygun ifade ve güler yüzle selamlayarak karşılar.	1. Müşteriyi karşılama ve karşılamada sergileyeceği tutum ve davranışlar 2. Menüleri tanıma ve menüler hakkında bilgi verme 3. Hızlı servis ürününün hazırlanma süresi 4. Müşteriyi ürünler ve hazırlanma süresi hakkında bilgilendirme 5. Hızlı servis ürünü siparişi alma ve sipariş alma sürecinde sergileyeceği tutum ve davranışlar 6. Hızlı servis ürün içeriğini tanıma 7. Hızlı servis ürünü sipariş tepsisini hazırlama 8. Siparişe göre içecek hazırlama 9. Kasa fişi hazırlama 10. Ürün bedeli tahsilatı 11. Müşteriyi uğurlama ve uğurlamada sergileyeceği tutum ve davranışlar 12. Satış artırıcı teknikler ve iş süreçlerinde uygulama
		C.1.2	Müşteriye menüler hakkında açık bir şekilde bilgi verir.	
		C.1.3	Satış artırıcı önerili satışlar yapar.	
		C.1.4	Müşterinin menüleri inceleyip karar vermesini bekler.	
C.2	Müşterinin siparişini almak	C.2.1	Müşteriye önerili satışlar ile ihtiyaç ve ilgi uyandırarak kararlarını vermelerinde yardımcı olur.	
		C.2.2	Müşteriye siparişin hazırlanma süresi ve içeriği hakkında bilgi verir.	
		C.2.3	Müşterinin özel isteklerini sipariş detayına ekler.	
		C.2.4	Müşterinin siparişini tekrar ederek siparişi teyit eder.	
		C.2.5	Kasa fişini keserek ürün bedelini nakit/kredi kartı ve benzeri ile tahsil eder.	
		C.2.6	Yiyecek ve içecek siparişlerini üretim alanına iletir veya iletilmesini sağlar.	
C.3	Müşterinin siparişini teslim etmek	C.3.1	Sipariş tepsisini hazırlar.	
		C.3.2	Tepsiye gerekli malzemeleri (peçete, pipet ve benzeri) yerleştirir.	
		C.3.3	Müşterinin istediği içeceği hazırlar.	
		C.3.4	Sipariş ürününü kontrol edip servis tepsisine koyarak müşteriye teslim eder.	
		C.3.5	Müşteriyi günün saatine uygun ifade ve güler yüzle uğurlar.	

© Meslekî Yeterlilik Kurumu, 2020

Görev	**D. Hızlı servis ürününü hazırlamak**			
İşlemler		**Başarım Ölçütleri**		**Mesleki Bilgi ve Uygulama Becerileri**
Kod	**Açıklama**	**Kod**	**Açıklama**	
D.1	Hızlı servis ürünü için ön hazırlık yapmak	D.1.1	Stoktaki malzemelerin üretim planına göre miktarını kontrol eder.	1. Malzemeleri tanıma 2. Malzemelerin karşılaması gereken özellikleri 3. Pişirici ve ürün bekletme ünitesini çalıştırma 4. Soğutucuların ve dondurucuların uygun çalışma sıcaklıkları 5. Soğutucuların çalışma sıcaklıklarını kontrol etme 6. Üretim planı okuma ve yorumlama 7. Üretim planına göre stok kontrolü yapma 8. Depodaki malzemelerin tavsiye edilen tüketim tarihlerini kontrol etme 9. Pişirici ve ısıtıcı/ bekletme ünitesinin uygun çalışma sıcaklığı 10. Hızlı servis ürününü yöntem ve tekniğine göre ısıtma 11. Hızlı servis ürününü yöntem ve tekniğine göre kızartma 12. Hızlı servis ürününü yöntem ve tekniğine göre pişirme 13. Hızlı servis ürününü servis etme 14. Hızlı servis ürününü yöntem ve tekniğine göre bekletme 15. Salata ve garnitür hazırlama
		D.1.2	Stokta tespit edilen eksik malzemeleri talimatlara göre temin eder.	
		D.1.3	Temin edilen malzemelerin; miktarını, türünü ve tavsiye edilen tüketim tarihini (TETT) kontrol ederek stok alanına alır.	
		D.1.4	Pişirici ve ısıtıcı/ bekletme ünitesinin prosedürde belirtilen sıcaklıkta çalışmasını sağlar.	
		D.1.5	Ürüne eklenecek veya yanında servis edilecek olan lezzet vericileri prosedürde belirtilen şekilde hazırlar.	
		D.1.6	Soğutucu ve dondurucuların çalışma sıcaklıklarını kontrol altında tutar.	
		D.1.7	Ambalajı açılmış ve kullanım süresi dolmuş ürünleri prosedürlerde belirtilen talimatlara göre imha eder.	
D.2	Hızlı servis ürününü siparişe göre servise hazırlamak (devamı var)	D.2.1	Hazır ürünü uygun ısıtıcı veya pişirici ekipmanla (ızgara, tava, fırın, ocak ve benzeri) prosedürlerde belirtilen talimatlara göre pişirir.	
		D.2.2	Ürünü kızartma ünitesinde prosedürlerde belirtilen talimatlara göre kızartır.	
		D.2.3	Çıkan ürünleri bekletme ünitesine alarak sipariş yoğunluğuna göre yeni ürün hazırlar.	
		D.2.4	Ürüne prosedürlerde belirlenen tür, çeşit ve miktarda lezzet vericiler katar.	
		D.2.5	Ürünün servis şekline göre, ekmek, pide, lavaş ve benzeri yiyecekleri prosedürlerde belirtilen talimatlara göre ısıtır/pişirir.	
		D.2.6	Ürünü prosedürlerde belirlenen ambalaj malzemesi ile paketler.	

© Meslekî Yeterlilik Kurumu, 2020

Görev	**D. Hızlı servis ürününü hazırlamak**			
İşlemler		**Başarım Ölçütleri**		**Mesleki Bilgi ve Uygulama Becerileri**
Kod	**Açıklama**	**Kod**	**Açıklama**	
		D.2.7	Salata veya garnitür siparişlerini prosedürlerde belirtilen talimatlara göre hazırlar.	
		D.2.8	Prosedürde belirtilen servis şekline uygun malzemeyle (kağıt/karton paket, tabak, servis tablası/tepsisi ve benzeri) ürünü bekletme ünitesine alır.	
		D.2.9	Kasa bölgesinde görevli personele siparişin hazır olduğunu sesli veya görsel olarak bildirir.	

© Mesleki Yeterlilik Kurumu, 2020

Görev	**E. Mesleki gelişim faaliyetlerini yürütmek**			
İşlemler		**Başarım Ölçütleri**		**Mesleki Bilgi ve Uygulama Becerileri**
Kod	**Açıklama**	**Kod**	**Açıklama**	
E.1	Bireysel mesleki gelişim konusunda çalışmalar yapmak	E.1.1	Mesleği ile ilgili uyum eğitimlerine katılır.	1. Bireysel mesleki gelişim için yapılması gereken faaliyetler 2. Bireysel mesleki gelişimini sürdürme 3. Birlikte çalışan kişilerin mesleki gelişimi konusunda yapılması gereken faaliyetler
		E.1.2	Mesleğindeki gelişmeleri takip eder.	
		E.1.3	Mesleği ile ilgili bilgi ve deneyimlerini birlikte çalıştığı kişilere aktarır.	

© Mesleki Yeterlilik Kurumu, 2020

3.2. Kullanılan Araç, Gereç ve Ekipmanlar

1. Çelik dolap ve tezgahlar
2. Elektrikli donanımlar (aspiratör, blender/karıştırıcı, davlumbaz, ızgaralar, ekmek kesme makinesi, fırın çeşitleri, fritöz/kızartıcılar, meyve sıkıcılar, mutfak robotu ve benzeri)
3. Et ve et ürünleri
4. Hamur ürünleri
5. İletişim araçları (telsiz, telefon, çağrı cihazı ve benzeri)
6. İSG ile ilgili donanımlar (ecza dolabı, yangın talimatları, yangın tüpleri, uyarı levhaları)
7. Kasa ekipmanları (yazar kasa, pos cihazı ve benzeri)
8. Kişisel koruyucu donanımlar (iş elbisesi, bone, eldiven, galoş, kep, maske ve benzeri)
9. Lezzet vericiler
10. Matbu formlar (arıza bildirim formu, gıda güvenliği ile ilgili formlar, işlem formları, kullanım talimatları, menüler, restoran personeli organizasyon şeması ve benzeri
11. Mutfak araç, gereç ve donanımları (açacak, bardak çeşitleri, basınçlı benmari, bıçak çeşitleri, çalışma tahtası, çalışma tezgâhı, çatal çeşitleri, elek, fırçalar, huni, kaşık çeşitleri, kazanlar, kepçe çeşitleri, kevgir, küvet çeşitleri, masat, maşa, merdane, mutfak terazisi, ocak çeşitleri, oklava, ölçü kapları, rende, süzgeç, soyacak çeşitleri, tava, tencere, tepsi çeşitleri, zırh ve benzeri)
12. Sebze ve meyveler
13. Sıcak ve soğuk içecekler
14. Soğutucu ve dondurucu dolaplar
15. Tatlı çeşitleri

3.3. Tutum ve Davranışlar

1. Acil ve stresli durumlarla baş etmek
2. Araç, gereç ve ekipman kullanımına özen göstermek
3. Çalışma ortamında kendisinin ve ekibinin emniyetini gözetmek
4. Çalışmalarında planlı ve organize olmak
5. Çevre korumaya karşı duyarlı olmak
6. Ekip içinde uyumlu çalışmak
7. Ekip toplantılarının öneminin farkında olmak ve ekip toplantılarına düzenli katılım sağlamak
8. Gıda güvenliği kurallarına uygun davranmak
9. Gıda güvenliği ve hijyen kurallarının önemi konusunda yüksek düzeyde farkındalığa sahip olmak
10. Hijyen kurallarına uygun davranmak
11. İş sağlığı ve güvenliği açısından tehlike ve risk yaratan faktörlerin azaltılması çalışmalarına etkin katılım sağlamak
12. İş sağlığı ve güvenliği kurallarına uygun davranmak
13. İş süreçlerinin verimliliğinin arttırılması konusunda gereken katkıyı sağlamak
14. Kaynakların verimli kullanılmasına özen göstermek
15. Kişisel bakım ve hijyenine dikkat etmek

© Mesleki Yeterlilik Kurumu, 2020

16. Kritik kontrol noktalarının takibinde dikkatli ve detaycı olmak
17. Mesleğine ilişkin yeniliklere ve yeni fikirlere açık olmak
18. Mesleki olarak kendini geliştirmeye önem vermek
19. Müşteriyi uygun ifade ve güler yüzle karşılamak
20. Müşteriyi uygun ifade ve güler yüzle uğurlamak
21. Risklere karşı öngörülü ve duyarlı olmak
22. Süreç ve kalite odaklı çalışmak
23. Uyarı ve eleştirilere açık olmak
24. Zamanı verimli kullanmak

© Mesleki Yeterlilik Kurumu, 2020