



KODU	İŞİN ADI	TOPLAM SÜRE
	Yemek Hazırlama ve Üretim Süreci	7 Saat

## Sorumlular

## İş Süreçleri

## Süreler

### Başlangıç

Gıda Mühendisleri

Günlük yemek menüsü için teknik şartnamede belirtilen gramajlar kullanılarak üretim reçetesi hazırlanır.

10 Dk.

Aşçı yardımcıları

Reçetede belirlenen miktarlarda malzemeler depolardan çekilir.

15 Dk.

Aşçı yardımcıları

Yemeklerin ön hazırlığı ( ayıklama, yıkama, kesme, doğrama vb.) cinslerine uygun odalarda yapılır.

1 Saat

Aşçı yardımcıları  
Aşçı

Hazırlık aşamasına geçilir.

15 Dk.

Aşçı yardımcıları  
Aşçı

Isıl işlem görmeden servis edilecek olan yemekler gastronom küvetlere konularak servis alanında bulunan soğutuculara alınır.

Isıl işlem uygulanacak olan yemekler kazan veya fırınlar kullanılarak hazırlanır.

3 Saat

Gıda Mühendisleri

Hazırlanan yemeklerin iç sıcaklıkları kontrol edilir, duyu analizleri yapılır.

20 Dk.

Aşçı yardımcıları

Yemekler gastronom küvetlere konularak servis bölümünde bulunan ısıtıcı ve benmarilere alınır.

1 Saat

Temizlik Personeli

Hazırlık aşamalarında oluşan atıklar uzaklaştırılır, yerlerin, tezgahların ve kullanılan diğer malzemelerin temizliği yapılır.

1 Saat

### Bitiş