

İŞ TANIMI (TEKNİK ŞARTNAME) STANDART FORMU
(Hizmet Alımları için)

1. ARKA PLAN

- 1.1. Tokat ilinde gastronomi turizmini önemli unsurları arasında yer alan işletmemizin rekabet gücünün artırılmasına yönelik personel niteliğinin artırılmasına temelindeki işbaşı eğitim programlarının düzenlenmesi ile kurumsal kapasitesinin artırılması

2. SÖZLEŞME HEDEFLERİ

- 2.1 Hizmet sağlayıcıdan beklenen sonuçlar

- İşletmenin maliyet kontrol sistemi ile ilgili danışmanlık hizmeti vermesi
- İşletmenin maliyet kontrol sistemi ile ilgili yetkili personellere eğitim vermesi
- Mutfak personeline yönelik iş başı eğitimi verilmesi
- Servis personeline yönelik iş başı eğitimi verilmesi

3. İŞİN KAPSAMI

- 3.1. Tokat ili gastronomi turizminin önemli odak noktası illeri arasındadır. Tokat ilinde kültür ve doğa turizmi alanında yapılan altyapı çalışmalarının tamamlanmasının ardından Tokat iline gelen turist sayısı her geçen gün artmaktadır. Kültür ve doğa turizmi amaçlı gelen ziyaretçileri Tokat iline çeken önemli unsurlardan biri de gastronomi alanındaki çeşitliliğidir. Tokat iline gelen ziyaretçilerin gastronomi alanında faaliyet gösteren ve yöresel gastronomi ürünleri sunan işletmelerden memnun kalmasının önemi her geçen gün artmaktadır. Bu noktada Tokat'a özel gastronomi ürünleri sunan işletmemizde hizmet standartlarının artırılmasına yönelik olarak alınacak danışmanlık hizmeti ve eğitimler hem işletmemizin rekabet gücünü artıracak hem de Tokat ilinde gastronomi turizmi alanında sunulan hizmet kalitesini artıracaktır.

- 3.2. Detaylı faaliyetler listesi

MUTFAK PERSONELİNE YÖNELİK İŞ BAŞI EĞİTİMİ VERİLMESİ

KONULAR

- Mutfak Yönetimi ve Satın Alma
- Menü Planlama ve Hazırlama
- Pişirme Teknikleri ve Standart Reçete Hazırlama
- Gıda Hijyeni Ve Güvenliği
- İş Sağlığı Ve Güvenliği

SERVİS PERSONELİNE YÖNELİK İŞ BAŞI EĞİTİMİ VERİLMESİ

KONULAR

- Servise Hazırlık / İstasyon Hazırlığı Standartları / Günlük Check List
- Verimlilik
- Misafir Etkileşimi
- Genel Servis Standartları

- Geri Plan Hazırlığı Standartları
- Servis Kuralları
- Servis Görev Dağılımı Ve Yönetimi
- Müşteriye Ulaşma Süreleri

3.3 SONUÇLAR

- Mutfak ve servis personeline yönelik iş başı eğitimi verildi
- Mutfak ve servis personeline yönelik iş başı eğitimler ile işletmedeki personelin niteliği arttı
- Mutfak ve servis personeline yönelik iş başı eğitimler ile işletmenin hizmet sunum kalitesi arttı
- Mutfak ve servis personeline yönelik iş başı eğitimler ile işletmenin müşteri memnuniyeti arttı

4. LOJİSTİK VE ZAMANLAMA

4.1. Hizmetin sağlanacağı yer:

Tokat İli Merkez İlçe

4.2. Başlama tarihi ve uygulama süresi

Öngörülen başlama tarihi <02.10.2023> olup uygulama süresi bu tarihten itibaren < 02.11.2023 > 1 ay olacaktır.

5. GEREKLİLİKLER

5.1. Personel

Yiyecek – İçecek İşletmeciliği sektöründe en az 15 yıllık tecrübeye sahip olmak

Uluslararası ve Ulusal Ölçekte Faaliyet Gösteren Yeme & İçme Grup Şirketlerine Mutfak Alanında Danışmanlık Hizmeti vermiş olmak

Yiyecek – İçecek İşletmeciliği sektöründe mutfak ve servis personellerine eğitim vermiş olmak

5.2. Hizmet sağlayıcı tarafından temin edilecek ekipman ve olanaklar. Bu sözleşme kapsamında mal alımı yapılmayacaktır.

Hizmet sağlayıcının danışmanlık ve eğitim hizmeti verirken ihtiyaç duyacağı makine ekipmanlar kendisi tarafından sağlanacaktır.