

## **İŞ TANIMI (TEKNİK ŞARTNAME) STANDART FORMU**

(Hizmet Alımları için)

Proje Adı: Oğuzlar Belediyesi Turizm Çalışanlarını Eğitiyor

### **1. ARKA PLAN (Proje Teklifi Hakkında Bilgi)**

Oğuzlar İlçesi Çorum İline 56 km uzaklıkta şirin bir ilçedir. Oğuzlar ilçesi özellikle Obruk Barajının yapımından sonra, il içi ve il dışından ziyaretçi akınına uğramaktadır. Belediyemiz de bu konuda atılım yaparak 2012 yılında Altınkoz Sosyal Tesislerini inşa etmiş ve faal duruma getirmiştir. Belediyemize bağlı olarak faaliyete geçen Altınkoz Sosyal Tesisleri çoğunluğu yaz aylarında olmak üzere yılda 500.000 ziyaretçi ağırlamaktadır. Tesisimizde kış aylarında ziyaretçi sayısında büyük düşüş olmaktadır. Tesisimizde 3 aşçı, 2 mutfak çalışanı, 1 tesis sorumlusu, 1 kasiyer ve 13 garson olmak üzere toplam 20 personel çalışmaktadır. Çalışan personellere işin kapsamı ve detaylı listesinde verilen bilgilere göre eğitim verilecektir.

### **2. SÖZLEŞME HEDEFLERİ**

#### **2.1 Hizmet sağlayıcıdan beklenen sonuçlar;**

Oğuzlar Belediyesi Altınkoz Sosyal Tesislerinde çalışan 3 aşçı, 2 mutfak çalışanı, 15 servis personeli olmak üzere çalışan 20 çalışana eğitim verilmesi

-Mutfak personeline yönelik iş başı eğitimi verilmesi

-Servis personeline yönelik iş başı eğitimi verilmesi

-Maliyet kontrol sistemi ile ilgili danışmanlık

-Gizli müşteri tekniğiyle denetlenmesi ve eksiklikler hakkında danışmanlık sağlanması

### **3. İŞİN KAPSAMI**

#### **3.1. Genel**

Sağlanacak teknik destek kapsamında çalışan mutfak personellerine mutfak yönetimi ve satın alma, menü hazırlama ve planlama, pişirme teknikleri, gıda hijyeni ve güvenliği başlıklarında eğitim verilecektir. Servis çalışanlarına ise verimlilik, misafir etkileşimi, genel servis standartları, servise hazırlık, istasyon hazırlığı standartları, servis kuralları, servis görev dağılımı ve yönetimi, müşteriye ulaşma süreleri başlıklarında eğitim verilecektir.

### 3.2. Detaylı Faaliyetler Listesi

- Menü Planlama, Pişirme Teknikleri, Gıda Hijyeni, İş Sağlığı Ve İş Güvenliği
- Servise Hazırlık / İstasyon Hazırlığı Standartları / Günlük Chek List
- Verimlilik
- Misafir Etkileşimi
- Genel Servis Standartları
- Geri Plan Hazırlığı Standartları
- Servis Kuralları
- Servis Görev Dağılımı Ve Yönetimi
- Müşteriye Ulaşma Süreleri
- Gizli müşteri tekniğiyle denetlenmesi ve eksiklikler hakkında danışmanlık sağlanması (Haftada 1 kez olmak üzere toplam 8 denetleme ve danışmalık olacaktır)

### 3.3 Sonuçlar

Eğitim sonunda tesis personelimizin gastronomi alanındaki yeteneklerinin geliştirilmesi gerekmektedir.

## 4. LOJİSTİK VE ZAMANLAMA

### 4.1. Hizmetin sağlanacağı yer:

Çorum İli Oğuzlar İlçesi Altıncı Sosyal Tesisleri

### 4.2. Öngörülen başlama tarihi ve uygulama süresi

Sözleşmeyi imzalamayı müteakiben işe başlanacak ve en geç 1 ay içerisinde eğitimler tamamlanacaktır.

## 5. GEREKLİLİKLER

### 5.1. Personel

Eğitim verecek eğitmen alanında uzman ve turizm veya yeme içme alanlarında eğitmen belgesine sahip olmalıdır.

Yiyecek – İçecek İşletmeciliği sektöründe mutfak ve servis personellerine eğitim verme kabiliyetine sahip olmak

### 5.2. Hizmet sağlayıcı sözleşme şartlarını yerine getirirken ihtiyaç duyacağı ekipman ve malzemeleri kendisi temin edecektir.

**Tarih ..... / ..... / 2023**

**Başvuru Sahibi**

**Yetkili Kaşesi / İmzası**

<b>EĞİTİM PROGRAMI</b>	<b>Konunun Hangi Günde İşleneceği</b>	<b>Konuya Ayrılacak Süre (Saat)</b>	<b>Konu Ele Alınırken Kullanılacak Yöntem (Sunum, Tartışma, Örnek Olay vb.)</b>
1.Menü Hazırlama ve Planlama	1. GÜN	2	Sunum, Tartışma ve Uygulama
2.Piştirme Teknikleri	1. GÜN	2	Sunum, Tartışma ve Uygulama
3. İş Sağlığı ve İş Güvenliği	1. GÜN	2	Sunum, Tartışma ve Uygulama
4. Servise Hazırlık ve İstasyon Hazırlığı	2.GÜN	2	Sunum, Tartışma ve Uygulama
5. Misafir Etkileşimi ve Verimlilik	2.GÜN	1	Sunum, Tartışma ve Uygulama
6. Genel Servis Standartları ve Servis Kuralları	2.GÜN	2	Sunum, Tartışma ve Uygulama
7. Müşteriye Ulaşma Süreleri	2.GÜN	1	Sunum, Tartışma ve Uygulama
8. Servis Görev Dağılımı ve Yönetimi	3.GÜN	2	Sunum, Tartışma ve Uygulama
9. Gıda Hijyeni	3.GÜN	2	Sunum, Tartışma ve Uygulama
10.Satın Alma	3.GÜN	2	Sunum, Tartışma ve Uygulama
	Toplam Gün Sayısı:3	Toplam Süre: 18	

Tarih ..... /..... /2023

Başvuru Sahibi  
Yetkili Kaşesi / İmzası