



ULUSAL MESLEK STANDARDI

**KANTİNCİ
SEVİYE 3**

REFERANS KODU /

RESMİ GAZETE TARİH-SAYI/

Meslek:	KANTİNCİ
Seviye:	3¹
Referans Kodu:	
Standardı Hazırlayan Kuruluş(lar):	TÜRKİYE ESNAF VE SANATKARLARI KONFEDERASYONU (TESK)
Standardı Doğrulayan Sektör Komitesi:	MYKSektör Komitesi
MYK Yönetim Kurulu Onay Tarih/ Sayı:	 Tarih ve Sayılı Karar
Resmi Gazete Tarih/Sayı:	
Revizyon No:	00

¹ Mesleğin yeterlilik seviyesi, sekizli (8) seviye matrisinde seviye üç (3) olarak belirlenmiştir.

TERİMLER, SİMGELER VE KISALTMALAR

BENMARİ: Çift cidarlı pişirme ve sıcak tutma ünitesini,

HIZLI YİYECEK-FAST-FOOD: Hızlı şekilde hazırlanan ve ayaküstü yenilebilen yiyecekleri (tost, hamburger, döner, sandviç, vb.),

ISCED: Uluslararası eğitim sınıflandırma standardını,

ISCO: Uluslararası meslek sınıflandırma standardını,

İSG: İş Sağlığı ve Güvenliğini,

KKD: Kişisel Koruyucu Donanımı,

NACE: Avrupa Topluluğu'nda ekonomik faaliyetlerin istatistiki sınıflamasını,

PORTÖR: Gıda sektöründe çalışanların, özellikle de ellerini kullanan aşçı, garson, kamarot, fırıncı gibi kimselerin geçmek zorunda oldukları muayeneyi,

SKT: Son kullanma tarihini,

TABLDOT: Seçme olanağı olmayan, iki, üç ya da dört çeşit yemekten meydana gelen bir öğünlük yemek listesini

ifade eder.

İÇİNDEKİLER

1. GİRİŞ.....	5
2. MESLEK TANITIMI.....	6
2.1. Meslek Tanımı	6
2.2. Mesleğin Uluslararası Sınıflandırma Sistemlerindeki Yeri	6
2.3. Sağlık, Güvenlik ve Çevre ile ilgili Düzenlemeler	6
2.4. Meslek ile İlgili Diğer Mevzuat	7
2.5. Çalışma Ortamı ve Koşulları	7
2.6. Mesleğe İlişkin Diğer Gereklilikler	7
3. MESLEK PROFİLİ	8
3.1. Görevler, İşlemler ve Başarım Ölçütleri.....	8
3.2. Kullanılan Araç, Gereç ve Ekipman.....	22
3.3. Bilgi ve Beceriler.....	24
3.4. Tutum ve Davranışlar	24
4.ÖLÇME, DEĞERLENDİRME VE BELGELENDİRME	26

1. GİRİŞ

Kantinci (Seviye 3) ulusal meslek standardı 5544 sayılı Mesleki Yeterlilik Kurumu (MYK) Kanunu ile anılan Kanun uyarınca çıkartılan “Ulusal Meslek Standartlarının Hazırlanması Hakkında Yönetmelik” ve “Mesleki Yeterlilik Kurumu Sektör Komitelerinin Kuruluş, Görev, Çalışma Usul ve Esasları Hakkında Yönetmelik” hükümlerine göre MYK’nın görevlendirdiği Türkiye Esnaf ve Sanatkarları Konfederasyonu (TESK) tarafından hazırlanmıştır.

Kantinci (Seviye 3) ulusal meslek standardı, sektördeki ilgili kurum ve kuruluşların görüşleri alınarak değerlendirilmiş, MYK..... Sektör Komitesi tarafından incelendikten sonra MYK Yönetim Kurulunca onaylanmıştır.

2. MESLEK TANITIMI

2.1. Meslek Tanımı

Kantinci (Seviye 3); Kantincinin (Seviye 4) nezaretinde, sıcak ve soğuk içecekler, sıcak ve soğuk hızlı yiyecekler ile tabldot yemeklerin üretilip servise hazır hale getirilmesi, üretilen ve/veya hazır alınan gıda ve diğer malzemelerin pazarlama teknikleri kullanılarak satışının yapılması işlemlerini İSG, çevre, kalite ve sağlık kurallarına uygun olarak, kendi başına/ekip içinde ve belirli bir süre içinde, işletmenin belirlediği düzeyde kısmi inisiyatif olarak yürütme bilgi ve becerilerine sahip nitelikli kişidir.

2.2. Mesleğin Uluslararası Sınıflandırma Sistemlerindeki Yeri

ISCO 08 : 7512
ISCED 97 : 541
NACE Rev.2 : 56.10

2.3. Sağlık, Güvenlik ve Çevre ile ilgili Düzenlemeler

1593 sayılı Umumi Hıfzıssıhha Kanunu,
2872 sayılı Çevre Kanunu,
5179 sayılı Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararnamenin Değiştirilerek Kabulü Hakkında Kanun,
4857 Sayılı İş Kanunu,
Gıda Güvenliği ve Kalitesinin Denetimi ve Kontrolüne Dair Yönetmelik,
Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Yönetmelik,
Gıda Üretim ve Satış Yerleri Hakkında Yönetmelik,
Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği,
Gıda ve Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzemeleri Üreten İş Yerlerinin Çalışma İzni ve Gıda Sicili ve Üretim İzni İşlemleri ile Sorumlu Yönetici İstihdamı Hakkında Yönetmelik,
Çiğ Kanatlı Eti ve Hazırlanmış Kanatlı Eti Karışımları Tebliği,
Çiğ Kırmızı Et ve Hazırlanmış Kırmızı Et Karışımları Tebliği,
Tehlikeli Atıkların Kontrolü Yönetmeliği,
İş Sağlığı ve Güvenliği Kurulları Hakkında Yönetmelik,
Portör Muayenelerine Esas Laboratuar Tetkikleri,
5395 Sayılı Çocuk Koruma Kanunu,
5275 Sayılı Ceza ve Güvenlik Tedbirlerinin İnfazı Hakkında Kanun,
5510 Sayılı Sosyal Sigortalar ve Genel Sağlık Sigortası Kanunu.

*Ayrıca; iş sağlığı ve güvenliği ve çevre ile ilgili yürürlükte olan diğer mevzuat, kanun, tüzük ve yönetmeliklere uyulması ve konu ile ilgili risk analizi yapılması esastır.

2.4. Meslek ile İlgili Diğer Mevzuat

5362 Sayılı Esnaf ve Sanatkarlar Meslek Kuruluşları Kanunu,
5174 Sayılı Türkiye Odalar ve Borsalar Birliği ile Odalar ve Borsalar Kanunu,
3308 Sayılı Mesleki Eğitim Kanunu,
3100 Sayılı Ödeme Kaydedici Cihaz Kullanım Mecburiyeti Hakkında Kanun,
4077 Sayılı Tüketicilerin Korunması Hakkında Kanun,
Okul- Aile Birliği Yönetmeliği.

*Ayrıca; meslek ile ilgili yürürlükte olan diğer mevzuat, kanun, tüzük ve yönetmeliklere uyulması esastır.

2.5. Çalışma Ortamı ve Koşulları

Kantinci (Seviye 3) ; kapalı ve sıcak ortamda uzun süre ayakta kalarak çalışır. Kantincilik, güç ve dayanıklılık gerektiren bir meslektir. Eğitim kurumları, ceza infaz kurumları, sağlık kurumları, kamu kurumları ve özel kuruluşlar gibi farklı nitelikteki kurum ve kuruluşların sosyal, hukuki ve idari olarak çalışma koşullarına, kurallarına ve bu kurumların popülasyonu dâhilindeki müşteri profiline uyum sağlayabilme yeteneğine sahip olmalıdır.

2.6. Mesleğe İlişkin Diğer Gereklilikler

Mesleğe ilişkin diğer gereklilik bulunmamaktadır.

3. MESLEK PROFİLİ

3.1. Görevler, İşlemler ve Başarım Ölçütleri

Görevler		İşlemler		Başarım Ölçütleri	
Kod	Adı	Kod	Adı	Kod	Açıklama
A	İş organizasyonu yapmak (Devamı var)	A.1	Kişisel hazırlık yapmak	A.1.1	Kişisel bakımını hijyen kurallarına uygun olarak yapar.
				A.1.2	Mücevherat ve takılarını çıkarır.
				A.1.3	İşletmenin belirlediği iş kıyafetini seçer/kontrol eder.
				A.1.4	Kuralına uygun şekilde kıyafetleri giyer/takar.
		A.2	İş programı yapmak	A.2.1	İş programını öğrenir.
				A.2.2	İş programının hazırlanmasında görüş ve önerilerde bulunur.
				A.2.3	Üstlerinden aldığı talimatları astlarına eksiksiz iletir.
				A.2.4	Astlarına öncelikleri belirterek görev dağılımı yapar.
				A.2.5	Astlarının yaptığı işleri denetler.
				A.2.6	Vardiyalar arası iletişim çizelgesini okur.
		A.3	Alet, ekipman, ve makinelerin kontrol ve basit bakımını yapmak	A.3.1	Alet, ekipman ve malzemelerin kullanıma hazır olduğunu/çalışırlığını kontrol eder.
				A.3.2	Basit arıza ve bakımları talimatına uygun olarak yapar.
				A.3.3	Kapsamlı arıza durumunu üstüne bildirir.

Görevler		İşlemler		Başarım Ölçütleri	
Kod	Adı	Kod	Adı	Kod	Açıklama
A	İş organizasyonu yapmak	A.4	Alet, ekipman ve makineleri faaliyete geçirmek	A.4.1	Alet, ekipman ve makineleri talimat/kılavuzlarına uygun şekilde çalışır duruma getirir.
				A.4.2	Kullanım zamanlarına göre ayarlarını (sıcaklık vb.) yapar.
		A.5	Raf/vitrin/dolap kontrolünü yapmak	A.5.1	Raf/vitrin/dolaplar ve depodaki gıda maddeleri ve diğer malzemelerin yapılacak işe göre miktarını, niteliğini ve kullanılabilirliğini kontrol eder. (İlk giren ilk çıkar kuralına göre; yeterlilik, bozulma, SKT durumu, çeşit, vb..)
				A.5.2	Eksik gıda maddeleri ve diğer malzemeleri tespit eder.
		A.6	Satın alınan gıda maddeleri ve diğer malzemeleri taşımak ve uygun yerlere yerleştirmek	A.6.1	Malzemeleri niteliğine uygun olarak zarar vermeyecek şekilde taşır.
				A.6.2	Taşınan malzemeyi niteliğine uygun şekilde belirlenen yerlere yerleştirir.

Görevler		İşlemler		Başarım Ölçütleri	
Kod	Adı	Kod	Adı	Kod	Açıklama
B	İş sağlığı ve güvenliği (İSG) faaliyetlerini yürütmek	B.1	Eğitime ve tatbikatlara katılmak	B.1.1	İSG konusunda işyerinin ve işyeri dışındaki kurumların eğitimlerine katılır
				B.1.2	Eğitimlerde öğrendiklerini işinde uygular.
				B.1.3	İSG ile ilgili edindiği bilgi ve becerileri günceller
				B.1.4	Risk faktörlerinin belirlenmesi ve azaltılmasına yönelik yapılan çalışmalara katılır.
				B.1.5	Yangın, sel, deprem gibi doğal afetlerde işletme izleklerine uygun olarak görev alır.
		B.2	Yasal ve işyerine ait kurallara uymak	B.2.1	İSG ile ilgili bilgi edinir.
				B.2.2	İSG koruma ve müdahale araçlarını uygun ve çalışır şekilde bulundurur.
				B.2.3	Yapılan çalışmaya uygun iş elbisesini ve KKD'yi giyer, çalışmayla ilgili uyarı işaret ve levhalarını talimatlar doğrultusunda kullanır.
				B.2.4	Yanıcı, yakıcı, patlayıcı ve kesici malzemeleri güvenli bir şekilde muhafaza eder.
				B.2.5	Yangın tüplerinin dolum tarihlerini gözlemleyerek amirini bilgilendirir.
				B.2.6	Tehlikeli durumları saptayıp giderilmesi için önlemler alır ve amirine rapor eder.

Görevler		İşlemler		Başarım Ölçütleri	
Kod	Adı	Kod	Adı	Kod	Açıklama
C	Çevre koruma mevzuatına uygun çalışmak	C.1	Çevre koruma yöntemlerini öğrenmek	C.1.1	Çevre koruma yöntemleri konusunda işyerinin ve işyeri dışındaki kurumların eğitimlerine katılır.
				C.1.2	Eğitimlerde öğrendiklerini işinde uygular.
				C.1.3	Eğitimlerde edindiği bilgi ve becerileri günceller.
		C.2	Çevresel risklerin azaltılması çalışmalarına katılmak	C.2.1	Risk faktörlerinin belirlenmesi ve azaltılmasına yönelik yapılan çalışmalara katılır.
				C.2.2	Doğal kaynakları verimli ve tasarruflu bir şekilde kullanır.
				C.2.3	Sorumlu olduğu alanlardaki tehlikeli ve zararlı atıkları cinslerine göre ayrıştırarak uygun ortamlarda depolar.
				C.2.4	Çalışırken yaptığı uygulamaların çevresel etkilerini gözlemler, rapor eder ve zararlı sonuçlarının önlenmesi çalışmalarına katılır.
		C.3	Çevre koruma yöntemlerini öğrenmek	C.3.1	Çevre koruma yöntemleri konusunda işyerinin ve işyeri dışındaki kurumların eğitimlerine katılır.
				C.3.2	Eğitimlerde öğrendiklerini işinde uygular
				C.3.3	Eğitimlerde edindiği bilgi ve becerileri günceller.

Görevler		İşlemler		Başarım Ölçütleri	
Kod	Adı	Kod	Adı	Kod	Açıklama
D	Sıcak ve soğuk içecekleri hazırlamak (Devamı var)	D.1	Konsantre meyve sularını hazırlamak	D.1.1	Belirlenen miktardaki su ve konsantre meyve özünü makinesine koyar.
				D.1.2	Su ve meyve özünün karışması/erimesi için makineyi kılavuzuna göre çalıştırır.
				D.1.3	Hazırlanan konsantre meyve suyunu, içecek türüne (sıcak, soğuk) ve isteğe uygun sıcaklığa getirecek şekilde, makineyi kılavuzuna göre ayarlar.
		D.2	Taze meyve sularını hazırlamak	D.2.1	Sıklamak üzere seçilen meyveleri, üzerlerinde tortu ve kir kalmayacak şekilde bol suyla yıkar.
				D.2.2	Yıkanan meyveleri özelliklerine göre, turuncgilleri ortadan ikiye bölerek veya bütün bırakarak, katı meyveleri makinenin haznesine girebilecek şekilde bölerek sıkmaya hazırlar.
				D.2.3	Sıkmaya hazırlanan meyveleri uygun alet ve makineyle sıkar.
		D.3	Sıkılmış meyve suyunun muhafazasını sağlamak	D.3.1	Sıkılan meyve suyunu hava almayacak şekilde ambalajlar.
				D.3.2	Ambalajlı meyve suyunu uygun sıcaklıkta (0-5°) saklar.
		D.4	Sıcak içecekler için kullanılacak suyu hazırlamak	D.4.1	İçilebilir nitelikteki suyu elektrikli çaydanlık/su ısıtma makinesine doldurur.
				D.4.2	Makineyi içeceğe uygun sıcaklığa ayarlayarak suyu kaynatır.
		D.5	Sıcak içeceği özelliğine göre hazırlamak	D.5.1	İş planına, içecek tarifine ve genel müşteri taleplerine göre malzeme miktarını belirler.
				D.5.2	İçeceğin özelliğine, tarifine ve müşteri taleplerine göre içeceği uygun demleme/karıştırma/pişirme yoluyla hazırlar.

Görevler		İşlemler		Başarım Ölçütleri	
Kod	Adı	Kod	Adı	Kod	Açıklama
D	Sıcak ve soğuk içecekleri hazırlamak	D.6	İçeceği servise hazırlamak	D.6.1	İçeceğin özelliğine göre servis malzemelerini (bardak-fincan-karıştırıcı) belirler.
				D.6.2	Servis edilirken kullanılacak yardımcı malzemelerini (şeker-süt-krema) hazırlar.
				D.6.3	Hazırlanan sıcak içeceği uygun servis malzemelerine sıçratmadan, dökmeden ve ağız kısımlarına 1 cm. kalacak şekilde aktarır.
				D.6.4	Siparişe göre, sıcak içecek doldurulmuş servis malzemelerini ve tatlandırıcı katkı malzemelerini tepsiye yerleştirir.

Görevler		İşlemler		Başarım Ölçütleri	
Kod	Adı	Kod	Adı	Kod	Açıklama
E	Sıcak ve soğuk hızlı yiyecekleri hazırlamak (Devamı var)	E.1	Soğuk hızlı yiyeceklerde kullanılacak malzemeleri (et/süt ve ürünleri) hazırlamak	E.1.1	Amirinin belirlediği miktar ve türde malzemeyi raf/dolap/depodan alıp tezgâha koyarak hazır hale getirir.
				E.1.2	Amirinin nezaretinde kullanılacak malzemeyi aperişinin çeşidine göre keser/doğrar/dilimler.
		E.2	Sıcak ve soğuk hızlı yiyeceklerde kullanılacak garnitürleri hazırlamak	E.2.1	Amirinin belirlediği miktar ve türde garnitür malzemesini hazır hale getirir.
				E.2.2	Sebzeleri kullanılmayacak kısımlarından ayıklar.
				E.2.3	Ayıklanan sebzeleri bol suyla, sebzelere zarar vermeden yıkar.
				E.2.4	Amirinin nezaretinde hızlı yiyeceğin çeşidine göre sebze ve diğer malzemeleri keserek/doğrayarak/dilimleyerek/ezerek uygun boyutlara getirir.
				E.2.5	Amirinin nezaretinde, garnitür malzemelerinin uygun sıcaklıkta ve usulüne uygun olarak kızartılarak/haşlanarak/fırınlanarak pişirilmesine yardımcı olur.
				E.2.6	Amirinin nezaretinde karışım gerektiren garnitür malzemelerini tarifine uygun olarak hazırlar.
		E.3	Sıcak ve soğuk hızlı yiyecekler için sos hazırlamak	E.3.1	Amirinin belirlediği miktar ve türdeki sos malzemesini hazır hale getirir.
				E.3.2	Hazır hale gelen malzemelerle, sos çeşidinin tarifine göre sosu hazırlar.
		E.4	Sıcak hızlı yiyeceklerde kullanılacak et ve et ürünlerinin ön hazırlığını yapmak	E.4.1	Amirinin nezaretinde seçilen et ve et ürününü yapılacak hızlı yiyeceğin çeşidine göre, istenen büyüklükte ve uygun bıçak yardımıyla parçalara ayırır.
				E.4.2	Eti istenen şekilde ince yapraklar halinde açar.
				E.4.3	Eti makinede uygun aparatlar kullanarak İSG kurallarına dikkat ederek çeker.
				E.4.4	Eti/kıymayı, içine tarife uygun katkı ve baharatlar (soğan, tuz, karabiber, vb..) koyarak elle yoğurur.
				E.4.5	Hazırlanan et ve et ürününü tarife uygun malzemelerle marine/terbiye eder.
				E.4.6	Amirinin nezaretinde hazırlanan et ve et ürününü tarife uygun marine/terbiye eder.

Görevler		İşlemler		Başarım Ölçütleri	
Kod	Adı	Kod	Adı	Kod	Açıklama
E	Sıcak ve soğuk hızlı yiyecekleri hazırlamak (Devamı var)	E.5	Sıcak hızlı yiyeceklerde kullanılacak et ve et ürünlerinin tekniğine uygun pişirilmesine yardımcı olmak	E..5.1	Hazırlanan et ve et ürünlerinin pişirileceği makine ve araç- gereçleri kullanma tekniğine göre hazırlar.
				E.5.2	Döner şişini yerine takar.
				E.5.3	Izgarayı yağlar.
				E.5.4	Fırını uygun sıcaklığa getirir.
				E.5.5	Amirinin nezaretinde hazırlanan et ve et ürünlerinin hızlı yiyeceğin çeşidine göre tarifine uygun olarak pişirilmesine yardım eder.
		E.6	Hazır yufka ve hazır hamurdan mamul hızlı yiyecek hazırlamak	E.6.1	Dondurulmuş hamuru işlenebilir kıvama gelene kadar oda sıcaklığında bekletir.
				E.6.2	Amirinin nezaretinde hamuru ve yufkayı hızlı yiyeceğin çeşidine göre keserek veya açarak şekillendirir.
				E.6.3	Amirinin nezaretinde hızlı yiyeceğin çeşidine göre hazırlanan iç malzemeyi hamura/ yufkaya tarifine uygun olarak koyar.
				E.6.4	Amirinin nezaretinde hızlı yiyeceğin çeşidine göre hamur/ yufkayı kapama, kenarlarını düzeltme, yumurta sürme vb. yöntemlerle son şeklini verir.
		E.7	Hazırlanan hamur işini pişirmek	E.7.1	Amirinin nezaretinde hazırlanan hızlı yiyeceğin pişirileceği makine araç ve gereçleri (fırın, fritöz vb) kullanma tekniğine göre hazırlar.
				E.7.2	Fırını hamur işinin türüne göre, belirli bir dereceye getirerek ısıtır.
				E.7.3	Kızartma yağını (yağ miktarı, türü, ısısı, vb) hazırlar.
				E.7.4	Kızartma yapılacak aracı pişirme için (ön ısıtma vb. yollarla) hazırlar.
				E.7.5	Hazırlanan hızlı yiyeceğin tarife uygun kızartarak/fırınlayarak pişirir.
				E.7.6	Amirinin nezaretinde hazırlanan hızlı yiyeceği tarife uygun kızartarak/fırınlayarak pişirir.
				E.7.7	Belli aralıklarla pişme durumunu İSG kurallarına dikkat ederek kontrol eder.
				E.7.8	Hamur işini kızarma durumuna göre belli aralıklarla çevirerek ve İSG kurallarına dikkat ederek kızartır.

Görevler		İşlemler		Başarım Ölçütleri	
Kod	Adı	Kod	Adı	Kod	Açıklama
E	Sıcak ve soğuk hızlı yiyecekleri hazırlamak	E.8	Salata çeşitleri hazırlamak	E.8.1	Amirinin belirlediği miktar ve türdeki salata malzemesini hazır hale getirir.
				E.8.2	Kullanılacak sebzeleri kullanılmayacak kısımlarından ayıklar.
				E.8.3	Ayıklanan sebzeleri bol suyla, sebzelere zarar vermeden yıkar.
				E.8.4	Piştirilmesi gereken salata malzemelerini usulüne uygun şekilde pişirir.
				E.8.5	Salata çeşidine uygun şekilde malzemeleri keser/doğrar.
				E.8.6	Salata çeşidine uygun sosu hazırlar.
				E.8.7	Salata tarifine uygun şekilde malzemeleri karıştırır.
		E.9	Soğuk/sıcak hızlı yiyecekleri servise hazır hale getirmek	E.10.1	Hızlı yiyeceğin çeşidine göre uygun ekmekleri keser.
				E.10.2	Hazırlanan sıcak ve soğuk ana malzemeleri ve garnitürleri tarifine uygun olarak ekmek arasına yerleştirir (soğuk sandviç, hamburger, tost, döner, köfte, kebab).
				E.10.3	Son pişirimi yapılacak hızlı yiyecekleri (tost vb.) tarifi çerçevesinde uygun makinelerde pişirir.
		E.10	Sıcak ve soğuk hızlı yiyecekleri uygun koşullarda muhafaza etmek	E.11.1	Hazırlanmış hızlı yiyecekleri, şeklini ve özelliğini koruyacak şekilde çeşidine göre uygun ambalaj malzemesi kullanarak paketler.
				E.11.2	Hızlı yiyeceği, çeşidine göre uygun sıcaklıkta (soğuk hızlı yiyecekler 0-5° / sıcak hızlı yiyecekler 60-65 °) muhafaza eder.

Görevler		İşlemler		Başarım Ölçütleri	
Kod	Adı	Kod	Adı	Kod	Açıklama
F	Tabldot yemeklerinin hazırlanmasına yardım etmek (Devamı var)	F.1	Menüye uygun çorba hazırlanmasına yardımcı olmak	F.1.1	Amirinin belirlediği miktar ve türdeki çorba malzemesini hazır hale getirir.
				F.1.3	Amirinin nezaretinde belirlenen malzemelerin tekniğine ve özelliğine göre pişirmeye hazır hale getirilmesine yardımcı olur.
		F.2	Menüye uygun sebze yemekleri, salata ve meyve hazırlanmasına yardımcı olmak	F.2.1	Amirinin belirlediği miktar ve türdeki sebze/salata/meyve çeşidini hazır hale getirir.
				F.2.2	Amirinin nezaretinde belirlenen malzemeleri ayıklar, yıkar ve sebze yemeğinin/salatanın/meyvenin çeşidine göre doğrar.
				F.2.4	Salata çeşidi ve tarifine göre malzeme karışımı yapar.
		F.3	Menüye uygun et yemeklerinin hazırlanmasına yardımcı olmak	F.3.1	Amirinin belirlediği miktar ve türdeki eti hazır hale getirir.
				F.3.2	Amirinin nezaretinde yemek çeşidine uygun olarak etin işlenmesine yardımcı olur.
				F.3.3	Amirinin nezaretinde yemeğin çeşidine göre etin uygun sosla marine edilmesine yardımcı olur.
		F.4	Menüye uygun kuru baklagil yemeklerinin hazırlanmasına yardımcı olmak	F.4.1	Amirinin belirlediği türde ve miktardaki kuru baklagil malzemesini hazır hale getirir.
				F.4.2	Amirinin nezaretinde yemeğin ve malzemelerin özelliğine göre malzemeleri pişirmeye hazır hale getirir.
		F.5	Menüye uygun sütlu tatlı hazırlanmasına yardımcı olmak	F.5.1	Amirinin belirlediği türde ve miktardaki sütlu tatlı malzemesini hazır hale getirir.
		F.6	Menüde yer alan yemekleri uygun koşullarda muhafaza etmek	F.6.1	Hazırlanan yemekleri, salataları ve tatlıları uygun saklama kaplarına koyar.
				F.6.2	Sıcak yemeklerin 60-65 derece, soğuk yemeklerin 0-5 derece sıcaklıkta muhafaza edilmesini sağlar.
		F.7	Yemekhaneyi servise hazır hale getirmek	F.7.1	Servisten önce yemekhaneyi temizler ve masa düzeni sağlar.
				F.7.2	Usulüne uygun olarak servis açar veya açtırır.

Görevler		İşlemler		Başarım Ölçütleri	
Kod	Adı	Kod	Adı	Kod	Açıklama
F	Tabldot yemeklerinin hazırlanmasına yardım etmek	F.8	Menüde yer alan yemekleri servise sunmak/ sunulmasına yardımcı olmak	F.8.1	Menüde yer alan yiyecekleri zamanında ve menü sıralamasına göre servis tezgâhına yerleştirir.
				F.8.2	Serviste kullanılacak araç gereçleri hazırlar.
				F.8.3	Amirinin nezaretinde servisi başlatır.
				F.8.4	Amirinin nezaretinde hızlı ve porsiyon miktarına uygun olarak servisi yapar.
		F.9	Servis sonrası yemekhanenin ve kullanılan araç ve gereçlerin toplanıp, temizlenmesi işlemlerini yapmak/ yaptırmak	F.9.1	Kullanılan servis malzemelerini sınıflandırarak ön temizliğini yapar veya yaptırır.
				F.9.2	Ön temizliği yapılmış servis malzemelerini kırılmayacak ve dağılmayacak şekilde toplar veya toplatır.
				F.9.2	Toplanan malzemeleri ve kullanılan araç ve gereçleri hijyen kurallarına uygun olarak elde veya makinede yıkar/ yıkatır.
				F.9.3	Temizlenmiş ve kurutulmuş araç, gereç ve ekipmanı sınıflandırarak uygun yerlere kaldırır veya kaldırılmasını sağlar.
				F.9.4	Yemekhanenin temizlenmesi ve düzenlenmesi işlemlerini yapar veya yaptırır.

Görevler		İşlemler		Başarım Ölçütleri	
Kod	Adı	Kod	Adı	Kod	Açıklama
G	Satış yapmak (Devamı var)	G.1	Satışı yapılacak gıdaları özelliklerine göre ambalajlamak	G.1.1	Gıdaların özelliklerine göre ambalajların satış öncesi kontrolünü yapar.
				G.1.2	Gıdaların özelliklerine göre uygun ambalaj malzemelerini seçerek hazırlar.
				G.1.3	Gıdaları özelliklerine göre görünümünü ve kalitesini bozmadan ambalajlar.
		G.2	Satılacak yiyecek, içecek ve kırtasiye malzemelerini özelliklerine göre raflara/vitrinlere/dolaplara yerleştirmek.	G.2.1	Satın alınan paketli gıda ürünlerini, raflara/vitrinlere/dolaplara dizilmeleri öncesinde ambalaj, üretim ve son kullanma tarihi, üretim izin belgesinin olup olmadığı vb. konular açısından kontrol eder.
				G.2.2	Satın alınan kırtasiye ürünlerinin satışa uygun olup olmadığını kontrol eder.
				G.2.3	Belirlenen pazarlama ihtiyaçlarına, ürün çeşitlerine, özelliklerine ve belirlenen formata göre raf ve vitrin düzenlemesi yapar.
				G.2.4	Satılacak ürün ve malzemelerini niteliklerine ve pazarlama tekniklerine uygun olarak raflara/vitrinlere dizer.
		G.3	Sınıflandırılan ürün raflarını etiketlemek	G.3.1	Satılacak ürün ve malzemelerin fiyatlarını standartlara uygun ve okunabilir büyüklükte el ya da elektronik ortamda yazar.
				G.3.2	Yazılan etiketleri ilgili ürün ve malzemenin bulunduğu rafa/vitrine/dolaba görülebilecek şekilde yapıştırır.
		G.4	Müşterinin talebini/ siparişini almak	G.4.1	Müşterinin talebini tam ve doğru şekilde alır.
				G.4.2	Alınan siparişi hızlı ve düzgün şekilde hazırlar.
		G.5	Çapraz ve ilave satış yapmak	G.5.1	Müşterilere satılan ürün ve malzemeler konusunda bilgi vererek tavsiyede bulunur.
				G.5.2	Müşterilere tamamlayıcı ürün ve malzemeler konusunda öneride bulunur.
				G.5.3	İkameli ürün ve malzemelerde stok durumuna göre müşterilere öneride bulunur.
				G.5.4	Satışı yapılacak yeni ürünlerin tanıtımını yapar.

Görevler		İşlemler		Başarım Ölçütleri	
Kod	Adı	Kod	Adı	Kod	Açıklama
G	Satış yapmak	G.6	Satışı gerçekleştirmek	G.6.1	Alınan sipariş doğrultusunda hızlı ve doğru biçimde ücreti alır.
				G.6.2	Ücreti alınan siparişi talebe göre (paketle, poşetle vb.) müşteriye verir.
		G.7	Müşteri şikayetlerinin giderilmesini sağlamak	G.7.1	Gelen şikayetleri doğru bir şekilde alır, amirine/ işverene bildirir.
				G.7.2	Kendi yetkisi dâhilindeki şikayetleri giderir.

Görevler		İşlemler		Başarım Ölçütleri	
Kod	Adı	Kod	Adı	Kod	Açıklama
H	Mesleki eğitime ilişkin faaliyetler yapmak	H.1	Eğitime ihtiyaç duyduğu konuları tespit etmek	H.1.1	Gözlemleyerek,ve çalışma sırasında karşılaşılan zorlukları/ eksiklikleri dikkate alarak kendisi için eğitime ihtiyaç duyduğu konuları belirler.
				H.1.2	Karşılanması amacıyla eğitime ihtiyaç duyduğu konuları amirine bildirir.
		H.2	Mesleki eğitim faaliyetlerine katılmak (kurs, seminer)	H.2.1	İhtiyaç duyulan eğitim faaliyetlerine katılır.
				H.2.2	İşbaşı eğitimi alır ve aldığı eğitimi işinde uygular.
		H.3	İşin etkinliğini ve verimliliğini sağlamak için önerilerde bulunmak	H.3.1	Üretim sürecini takip ederek verimin düşük olduğu aşamaları tespit eder.
				H.3.2	İşin etkinliğini ve verimliliğini sağlamaya ilişkin öneri geliştirir ve amirine iletir.
				H.3.3	Geliştirdiği önerileri amirine bildirir.
		H.4	Sektördeki gelişmeleri ve yazılı dokümanları takip etmek	H.4.1	Mesleğe ilişkin fuar ve sergi gibi faaliyetleri takip ederek katılır.
				H.4.2	Mesleğe ilişkin yazılı ve görsel basın-yayın organlarını takip eder.

3.2. Kullanılan Araç, Gereç ve Ekipman

1. Alüminyum folyo
2. Aspiratör
3. Bardak çeşitleri
4. Benmari
5. Bıçak çeşitleri
6. Blender
7. Bulaşık makinesi
8. Bulaşık teli
9. Buzdolabı
10. Çakmak
11. Çalışma tezgahı
12. Çatal ve kaşık çeşitleri
13. Çekmeceli dolap
14. Çelik dolaplar
15. Çelik raf
16. Çırpma teli
17. Çöp kovaları
18. Davlumbaz
19. Derin dondurucu
20. Dezenfektanlar
21. Dilimleyici
22. Döner ocağı
23. Duvar saati
24. Ecza dolabı
25. Ekmek kesme makinesi
26. El mikseri
27. Eldiven çeşitleri (çelik, plastik, mutfak eldiveni/tutamaç)
28. Elek
29. Et dövme demiri
30. Fırın çeşitleri
31. Fiyat bildirim levhası
32. Forma
33. Fritöz
34. Hamburger makinesi
35. Hesap makinesi
36. Isı derecesi
37. Izgara çeşitleri
38. Kâğıt havlu
39. Kalem
40. Kalıp kâğıtları
41. Kap çeşitleri
42. Karavana
43. Kazanlar
44. Kep/bone
45. Kepçe ve servis kaşığı çeşitleri
46. Kevgir
47. Kıl fırça
48. Kıyma makinesi
49. Kibrit

50. Konserve açacağı
51. Kürdan
52. Leğen
53. Limon sıkacağı
54. Malzeme arabaları
55. Maşa
56. Merdane- Oklava
57. Meyve sıkıcılar
58. Mikser
59. Mutfak terazisi
60. Naylon folyo (strech film)
61. Naylon poşet
62. Not defteri
63. Ocak çeşitleri
64. Önlük çeşitleri
65. Paketleme malzemeleri
66. Patates soyma makinesi
67. Peçeteler
68. Piliç çevirme makinesi
69. Püre makinesi
70. Rende
71. Salam doğrama makinesi
72. Satır çeşitleri
73. Sebze doğrama makinesi
74. Sebze oyacağı
75. Sıkma torbası
76. Sıvı sabun
77. Sıvı sabunluk
78. Soğuk hava deposu
79. Sosisli makinesi
80. Soyacak çeşitleri
81. Spatula
82. Su arıtma cihazı
83. Sünger
84. Süpürge
85. Süzgeç çeşitleri
86. Şişe açacakları
87. Tabak çeşitleri
88. Tava çeşitleri
89. Tel fırça
90. Temizlik bezleri
91. Temizlik malzemeleri
92. Tencere çeşitleri
93. Tepsi çeşitleri
94. Terlik
95. Tost makinesi
96. Uyarı levhaları
97. Yağ çözücüler
98. Yangın söndürme tüpleri
99. Yön levhaları

3.3. Bilgi ve Beceriler

1. Araç, gereç ve ekipman kullanma becerisi
2. Beslenme bilgisi
3. Çocuk hakları bilgisi
4. Ekiple çalışma becerisi
5. El becerisi
6. Etkili iletişim becerisi
7. Gıda güvenliği bilgisi
8. Gıda işleme ve pişirme teknikleri bilgisi
9. Gramaj ve porsiyon bilgisi
10. Hijyen kuralları bilgisi
11. İlk yardım bilgisi
12. İnsan psikolojisi bilgisi (çocuk-genç psikolojisi)
13. İSG bilgisi
14. İşyeri çalışma prosedürleri bilgisi
15. İşyeri üretim süreçleri bilgisi
16. Kalite bilgisi
17. Koku ve tat alma becerisi
18. Maliyet bilgisi
19. Mesleki teknolojik gelişmelere ilişkin bilgi
20. Mesleki terim bilgisi
21. Meslekle ilgili yasal düzenlemeler bilgisi
22. Öğrenme becerisi
23. Problem çözme becerisi
24. Satış-pazarlama bilgisi
25. Tüketici hakları bilgisi
26. Ürün ve malzeme bilgisi

3.4. Tutum ve Davranışlar

1. Araştırmacı olmak
2. Çalışkan olmak
3. Çevre korumaya karşı duyarlı olmak
4. Dikkatli olmak
5. Dürüst olmak
6. Enerjik olmak
7. Esnek çalışmaya yatkın olmak
8. Güler yüzlü olmak
9. Güvenilir olmak
10. Hızlı olmak
11. İnsan ilişkilerine özen göstermek
12. İSG kurallarına dikkat etmek
13. İşyeri çalışma prensiplerine uymak
14. İşyerine ait araç, gereç ve ekipmanların kullanımına özen göstermek
15. Kaliteye dikkat etmek

16. Meslek ahlakına sahip olmak
17. Planlı ve organize olmak
18. Sabırlı olmak
19. Samimi ve içten olmak
20. Soğukkanlı olmak
21. Sorumluluk sahibi olmak
22. Temiz ve bakımlı olmak
23. Titiz olmak
24. Yeniliklere açık olmak
25. Zamanı iyi kullanmak

TASLAK

4.ÖLÇME, DEĞERLENDİRME VE BELGELENDİRME

Kantinci (Seviye 3) meslek standardını esas alan ulusal yeterliliklere göre belgelendirme amacıyla yapılacak ölçme ve değerlendirme, gerekli şartların sağlandığı ölçme ve değerlendirme merkezlerinde yazılı ve/veya sözlü teorik ve uygulamalı olarak gerçekleştirilecektir.

Ölçme ve değerlendirme yöntemi ile uygulama esasları bu meslek standardına göre hazırlanacak ulusal yeterliliklerde detaylandırılır. Ölçme ve değerlendirme ile belgelendirmeye ilişkin işlemler Mesleki Yeterlilik, Sınav ve Belgelendirme Yönetmeliği çerçevesinde yürütülür.

TASLAK

Ek: Meslek Standardı Hazırlama Sürecinde Görev Alanlar

1.Meslek Standardı Hazırlayan Kuruluşun Meslek Standardı Ekibi:

Nuran **SENAR** – Genel Sekreter Yardımcısı, TESK

Zehra **KAYA** – Eğitim ve Planlama Müdürü, TESK

Ertekin **SOYER**- Eğitim ve Planlama Uzmanı , TESK

Ayfer **TOPKAYA**- Eğitim ve Planlama Uzm. Yrd., TESK

Cenk Sami **KARAMAN**- Eğitim ve Planlama Uzm. Yrd., TESK

Ersin **ARTANTAŞ**- Eğitim ve Planlama Uzm. Yrd., TESK

2.Teknik Çalışma Grubu Üyeleri:

Bekir **KARAKOCA** – Kantinci Ustası

Özlem **KARAMETE** – Kantinci Ustası

Yunus **MURAT** – Kantinci Kalfası

Berkin Lütü **KOCAMAN** – Kantinci Kalfası

3.Görüş İstenen Kişi, Kurum ve Kuruluşlar:

KURUM/KURULUŞLAR

1. Ankara İl Milli Eğitim Müdürlüğü
2. Devrimci İşçi Sendikaları Konfederasyonu
3. Esnaf ve Sanatkarlar Odaları Birlikleri (81 il)
4. Hak İşçi Sendikaları Konfederasyonu
5. İstanbul İl Milli Eğitim Müdürlüğü
6. İzmir İl Milli Eğitim Müdürlüğü
7. Küçük ve Orta Ölçekli İşletmeleri Geliştirme ve Destekleme İdaresi Başkanlığı
8. T.C. Çalışma ve Sosyal Güvenlik Bakanlığı
9. T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı
10. T.C. Milli Eğitim Bakanlığı (Ticaret ve Turizm Genel Müdürlüğü)
11. T.C. Milli Eğitim Bakanlığı (Çıraklık ve Yaygın Eğitim Genel Müdürlüğü)
12. T.C. Milli Eğitim Bakanlığı (Sağlık İşleri Dairesi Başkanlığı)
13. Türk Standartları Enstitüsü
14. Türkiye Esnaf ve Sanatkarları Konfederasyonu
15. Türkiye İş Kurumu
16. Türkiye İşçi Sendikaları Konfederasyonu
17. Türkiye İşveren Sendikaları Konfederasyonu
18. Türkiye Odalar ve Borsalar Birliği

ÜNİVERSİTE VE OKULLAR:

1. Anadolu Üniversitesi Bilecik Meslek Yüksek Okulu – Gıda Teknolojisi Bölümü
2. Ankara Yenimahalle Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi
3. Antalya Muratpaşa Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi
4. Bolu Mengen Aşçıları Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi
5. Bursa Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi
6. Gazi Üniversitesi Mesleki Eğitim Fakültesi- Aile Ekonomisi Beslenme Eğitimi Bölümü
7. Muğla Üniversitesi Muğla Meslek Yüksek Okulu İktisadi ve İdari Programlar Bölümü- Aşçılık
8. Selçuk Üniversitesi Mesleki Eğitim Fakültesi Beslenme Eğitimi Bölümü
9. Yozgat Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi

Diğer (SENDİKA/STK/BİRLİK)

1. Akdeniz Turistik Otelciler ve İşletmeciler Birliği
2. Akdeniz Profesyonel Aşçılar Birliği
3. Anadolu Turizm İşletmecileri Derneği
4. Başkent Aşçılar ve Turizm Derneği
5. Ege Bölgesi Sanayi Odası
6. Gıda Güvenliği Derneği
7. İskenderoğlu Lokantası-Bursa
8. Kebabistan Lokantası- Ankara
9. MEKSA Vakfı
10. Mengen Aşçılık ve Turizm Derneği
11. Mutfak Profesyonelleri Derneği
12. Otel, Lokanta ve Eğlence Yeri İşçileri Sendikası
13. Türk Sanayicileri ve İşadamları Derneği
14. Türkiye Aşçılar ve Garsonlar Platformu
15. Türkiye Aşçılar Federasyonu
16. Türkiye Gastronomi Yöneticileri Derneği
17. Türkiye Otel, Lokanta, Dinlenme Yerleri İşçileri Sendikası (TOLEYİS)
18. Uludağ Kebapçısı-Ankara

TASLAK