

KANTİN İŞLETMECİSİ

TANIM

Genel olarak bir kurum ve kuruluşta sağlık ve hijyen kuralları içinde yiyecek ve içecek satışı yapan kişidir.

A- GÖREVLER

- İş süreçlerinde, iş sağlığı ve güvenliği kurallarına, çevre koruma düzenlemelerine, mesleğin verimlilik ve kalite gerekliliklerine uygun olarak;
- İş organizasyonu yapar,
 - Kantinde satışı yapılacak malların stok kontrollerini yaparak, satın alınacak malların miktarını, kalitesine ve cinsine göre belirler,
 - Üretici firma ile iletişim kurarak siparişlerini verir,
 - Alınan malların kontrollerini yaparak eksik ve bozuk malları tespit ve iade işlerini yapar,
 - Alınan ürünleri hijyenik kurallara uygun olarak raflara ve dolaba yerleştirir ve fiyatlandırmalarını yaparak etiketlendirir,
 - Satılan malların tutarlarını hesaplayarak, fiş ve fatura düzenlemesi yapar,
 - Çalışanların kişisel bakım ve hijyenini sağlar,
 - Kendisi ve çalışanlarının düzenli portör muayenelerini yaptırır,
 - Yiyecek üretiminde kullanılacak araçları hazırlar,
 - Kantinde sunulacak yiyeceklerin ön hazırlıklarını (ayıklama, yıkama, doğrama vb.) yapar ve uygun ortamda kullanıma hazırlar,
 - Satışa sunulacak soğuk ve sıcak yiyecekleri işlem basamaklarına uygun olarak hazırlar,
 - Satışa sunulacak soğuk ve sıcak içecekleri işlem basamaklarına uygun olarak hazırlar,
 - Hazırlanan ürünleri ambalajlar,
 - Hazırlanan ürünleri uygun ortamda muhafaza ederek, servise hazır hale getirir,
 - Hijyen ve servis kurallarına uygun olarak satış ve servisini yapar,
 - Kullanılan aletlerin temizlik ve dezenfeksiyonunu yapar, yeniden kullanıma hazırlar,
 - Kantinin yiyecek hazırlama ve servis alanının günlük temizliğini yapar ve çöpleri uzaklaştırır,
 - Tezgâh, raf, dolap, buzdolabı, dondurucu vb. ekipmanların periyodik temizliğinin yapılması ve kullanıma hazır hale getirilmesi işlemlerini yapar,
 - Periyodik haşere kontrollerini yaptırır ve gerekli önlemleri alır.
 - Mesleki gelişim faaliyetlerinde bulunur.

KULLANILAN ARAÇ GEREÇ VE EKİPMAN

Yazarkasa, hesap makinesi, tartı aleti, eldiven, çatal, bıçak, kaşık, bardak, fincan, servis tabakları, taşıma kapları (kutu veya naylon poşet), tost makinesi, çırpma teli, ekmek kesme makinesi, fritöz, mutfak terazisi, fırın, kahve makine çeşitleri, ocak çeşitleri, paketleme malzemeleri, buzdolabı, içecek dolabı, derin dondurucu, mikrodalga fırın, fritöz, tost makinesi, su ısıtıcısı, ocak, çay ocağı, katı meyve sıkacağı, turuncgil sıkacağı, doğrama tahtaları, önlük, bone, eldiven, temizlik malzemeleri.

KANTİN İŞLETMECİSİ

B- MESLEĞİN GEREKTİRDİĞİ GENEL ÖZELLİKLER

Kantin İşletmecisi olmak isteyenlerin;

- Dikkatli, ayrıntıları algılayabilen,
- Sözlü ifade gücü kuvvetli,
- İnsanlarla iyi ilişki kurabilen,
- Düzgün ve anlaşılır diksiyona sahip olma,
- Düzenli, sabırlı ve sakin,
- Bulaşıcı hastalığı olmayan,
- Sayılarla işlem yapabilme yeteneği gelişmiş kişiler olması gerekir.

C- ÇALIŞMA ORTAMI VE KOŞULLARI

Kantin işletmecileri kapalı ya da açık alanda çalışabilirler. Çalışma alanına göre soğuk ve sıcak ortamlarda olabilir. Genellikle ön büro ve satın alma, depolama, hazırlama, pişirme, satış ve servis gibi bölümlerin bulunduğu işyeri ortamında çalışırlar. İş yoğunluğuna göre genellikle ayakta durmak gerekebilir. Çalışma gün ve saatleri iş yoğunluğuna göre değişir.

KANTİN İŞLETMECİSİ

D- MESLEK EĞİTİMİ

MESLEK EĞİTİMİNİN VERİLDİĞİ YERLER

Mesleğin eğitimi yeterli sayıda müracaat olması durumunda mesleki eğitim merkezlerinin “Yiyecek İçecek Hizmetleri” alanı “Kantin İşletmeciliği” dalında, kalfalık ve ustalık eğitimleri verilmektedir.

Ayrıca, halk eğitim merkezlerinde de kursu verilmektedir.

MESLEK EĞİTİMİNE GİRİŞ KOŞULLARI

Çıraklık eğitimine başlayabilmek için;

- En az ortaokul mezunu olup zorunlu eğitim çağında olanlar eğitim seviyelerine uygun olarak düzenlenecek mesleki eğitim programlarına göre çıraklık eğitimine alınabilir.
- Kayıt yaptıracak öğrencilerin sağlık durumlarının ilgili mesleğin öğrenimine elverişli olması gerekir. Bu durum, programın özelliğine göre gerektiğinde, sağlık/sağlık kurulu raporuyla belgelendirilir.
- 14 yaşını doldurmuş olmak ve
- Eğitim görmek istediği meslekte bir işyeri bularak işvereni ile çıraklık sözleşmesi imzalamak gerekmektedir.

EĞİTİMİN SÜRESİ VE İÇERİĞİ

Mesleğinin eğitim süresi ilköğretimden sonra 4 yıldır. Eğitimin 3 yılı kalfalık, 1 yılı ustalık eğitimidir.

Mesleğin seçimi 9. sınıfta yapılır. Ortak genel kültür dersleri ve meslek dersleri her sınıf seviyesinde verilmektedir.

Eğitim haftada 1 gün mesleki eğitim merkezlerinde, 4 gün çıraklık sözleşmesi yapılan işyerlerinde verilmektedir.

Çıraklık ve mesleki eğitim kapsamında ders programı genel bilgi dersleri ile meslek bilgisi derslerinden oluşmaktadır.

Teorik olarak verilen bilgilerin yanında, işyerinde de usta öğreticinin gözetimi altında pratik çalışması yapılmaktadır.

EĞİTİM SONUNDA ALINAN BELGE-DİPLOMA

Meslek eğitiminin 11. sınıfını başarı ile tamamlayanlara kalfalık belgesi, 12. sınıfı başarı ile tamamlayanlara ise ustalık belgesi verilir. Fark derslerini tamamladıkları takdirde meslek lisesi diploması ve mesleğiyle ilgili işyeri açma belgesi alırlar.

KANTİN İŞLETMECİSİ

E- ÇALIŞMA ALANLARI VE İŞ BULMA OLANAKLARI

Kamu kurum ve kuruluşları ile özel sektör işyerlerinin kantinlerinde iş bulma olanakları vardır.

F- EĞİTİM SÜRESİNCE VE EĞİTİM SONRASI KAZANÇ

EĞİTİM SÜRESİNCE

- 3308 sayılı “Mesleki Eğitim Kanunu” gereğince, işletmelerde mesleki eğitim gören öğrencilere asgari ücretin net tutarının; yirmi ve üzerinde personel çalıştıran işyerlerinde yüzde 30’undan, yirmiden az personel çalıştıran işyerlerinde yüzde 15’inden, aday çırak ve çırağa yaşına uygun asgari ücretin yüzde 30’undan, kalfalık yeterliğini kazanan mesleki eğitim merkezi 12’nci sınıf öğrencilerine asgari ücretin yüzde 50’sinden aşağı olmamak üzere ücret ödenir.
- Eğitim gören öğrencilerin iş kazası ve meslek hastalıkları ile ilgili sigorta primleri devletçe karşılanır.
- Öğrenciler, mesleki eğitim yaptıkları işletmelerin sosyal imkânlarından faydalanır.

EĞİTİM SONRASI

Çalışmış olduğu iş yerinin büyüklüğüne göre alacağı ücret değişmektedir.

G- MESLEKTE İLERLEME

MESLEKİ EĞİTİMDE İLERLEME

Mesleki Eğitim Merkezinden diploma alarak mezun olanlara, alanın/bölümün devamı niteliğinde olan ve YKS Kılavuzunda belirtilen yükseköğretim (ön lisans/lisans) programlarını tercih ettikleri takdirde ek puan verilmektedir.

Ayrıca mezunlar, yükseköğretime giriş sınavlarında başarılı oldukları takdirde, YKS Kılavuzunda belirtilen programlara yerleştirilebilirler.

Çeşitli eğitim ve kurslara katılarak mesleki bilgi ve beceriler artırılabilir.

İŞ HAYATINDA İLERLEME

- Bağımsız işyeri açabilirler.

BENZER MESLEKER

KANTİN İŞLETMECİSİ

H- EK BİLGİLER

I- KAYNAKÇA

- 3308 sayılı “Mesleki Eğitim Kanunu”,
- Mesleki ve Teknik Eğitim Yönetmeliği,
- www.meb.gov.tr,
- Meslek elemanları,
- MEB Ortaöğretim Kurumları Yönetmeliği,
- Çıraklık Eğitimi program kitapçığı,
- Uluslararası Standart Meslek Sınıflaması-ISCO 08,
- Meslek Danışma Komisyonu (MEDAK) üyesi kuruluşlar.

İ -AYRINTILI BİLGİ İÇİN

- İlgili eğitim kurumları,
- <https://kariyerkapisi.cbiko.gov.tr/>,
- Türkiye İş Kurumu web sayfası www.iskur.gov.tr,
- Mesleğim Hayatım web sitesi <https://meslegimhayatim.meb.gov.tr/>,
- T.C. Ölçme, Seçme ve Yerleştirme Merkezi Başkanlığı, <http://www.osym.gov.tr/> ,
- Bünyesinde “Meslek Bilgi Merkezi” Bulunan Çalışma ve İş Kurumu İl Müdürlükleri/Hizmet Merkezleri.

Bu dosya meslek seçme aşamasında olan gençleri bilgilendirme amaçlı olup, meslek mensupları, işyerleri, mesleğin eğitim yerleri ve meslek odalarından bilgi alınarak oluşturulmuştur.