

TESK, dönerci, pideci ve kebabçı standardını belirledi

Türkiye Esnaf ve Sanatkarları Konfederasyonu (TESK) Genel Başkanı Bendevi Palandöken, getirilen yeni standartla birlikte dönerci, pideci ve kebabçıların artık **bir diyetisyen kadar bilgili** olacağını, araç, gereç ve ekipmanlarını çok iyi tanıyacağını belirtti.

Mesleki Yeterlilik Kurumu'ndan 20 meslek dalında standart yapma yetkisi alan Türkiye Esnaf ve Sanatkarları Konfederasyonu'nun (TESK) hazırladığı ve 14 Ekim 2010 tarihli Resmî Gazete'de yayımlanan manikürcü ve pedikürcü meslek standartlarına ek olarak "Dönerci, Kebabçı ve Pideci" standartları da yürürlüğe girdi. Standartta göre, dönerci, pideci ve kebabçıların kullandıkları baharatları, araç, gereç ve ekipmanları çok iyi tanıyarak, en az bir diyetisyen kadar bilgili olmanın yanı sıra tutum ve davranışları ile örnek olacak. Dönerci, pideci ve kebabçı standartları ile ilgili yazılı bir açıklama yapan TESK Genel Başkanı Bendevi Palandöken, meslek standartlarının iş yaşamında istihdam edilecek kişilerin sahip olması gereken bilgiyi ortaya koyduğunu belirtti. Palandöken, "Bu dokümanlar özellikleri ile iş yaşamı ve eğitim yaşamı arasında önemli bir köprü işlevi görmektedir. Bu hazırlanan standartlar doğrultusunda gerekli ustalık belgesine sahip olmak için öncelikle dönerci, pideci ve kebabçılarımız kullandıkları araç, gereç ve ekipmanlarını iyi tanımasını gerekmektedir" dedi.



>> TESK Genel Başkanı Bendevi Palandöken

yon ve ölçü bilgisi, hamur hazırlama bilgisi, hijyen bilgisi, iletişim yeteneği, ilk yardım bilgisi, İSG bilgisi, iş yeri çalışma izlekleri bilgisi, kalite kontrol prensipleri bilgisi, maliyet bileşenleri bilgisi, mesleğe ilişkin yasal düzenlemeler bilgisi, mesleki teknolojik gelişmelere ilişkin bilgi, mesleki terim bilgisi, öğrenme, öğretme ve kendini geliştirme yeteneği, pişirme teknikleri bilgisi, problem çözme yeteneği, standart ürün hazırlama bilgisi, sunum ve temel servis kuralları bilgisi, temel çalışma mevzuatı bilgisi, ürün bilgisi ve zamanı iyi kullanma becerisine sahip olmalıdır."

İYİ BİR USTA TUTUM VE DAVRANIŞINA DA ÖZEN GÖSTERMELİ

İyi bir ustanın tutum ve davranışlarına da dikkat etmesi gerektiğini anlatan Palandöken, aranan özellikleri şöyle sıraladı: "Amirlerine ve çalışma arkadaşlarına doğru ve zamanında bilgi aktarmak, yardımcı elemanlarına ve birlikte çalıştığı kişilere örnek olacak şekilde davranmak, bilgi, tecrübe ve yetkisi dahilinde karar vermek, çalışma zamanını iş emrine uygun şekilde etkili ve verimli kullanmak, çalışmalarında planlı ve organize olmak, çevre korumaya karşı duyarlı olarak, çevre, kalite ve İSG mevzuatında yer alan düzenlemeleri benimsemek, değişime açık olmak ve değişen koşullara uyum sağlamak, Ekip içerisinde uyumlu çalışmak, görev tanımını, görevi ile ilgili talimatları ve sorumluluklarını bilmek ve yerine getirmek, göreviyle ilgili yenilikleri izlemek, uygulamak ve yardımcı elemanlara aktarmak, hizmet içi eğitimlere katılma ve mesleki bilgilerini geliştirme konusunda istekli olmak, iletişim kurduğu kişilerle etkili ve güzel konuşmak, güler yüzlü ve nazik davranmak, gıda güvenliği kurallarına uyararak işletmeye ait araç, gereç ve malzemelerin kullanımına özen göstermek, kaliteye önem vermek, karşılaşılan sorunlar karşısında soğukkanlı olmak ve çözüm üretmek, kişisel bakım ve hijyenine dikkat ederek, çok önem verdiğimiz meslek ahlakına sahip olmak, verimli ve ekonomik çalışmaya özen göstermek."

MESLEKİ BİLGİ VE BECERİ ŞART

Kullanılacak araç, gereç ve ekipmanın yanında gerekli bilgi ve beceriye de sahip olunması gerektiğinin altını çizen Palandöken, şöyle konuştu:

"Öncelikle iyi bir usta; kullandığı araç, gereç ve ekipmaniyitaniyacak, baharat ve et çeşitleri ile özelliklerini bilecek. Diyet bilgisi, depolama teknikleri bilgisi olacak. Ekip içinde çalışma yeteneği, el becerisi, farklı koku ve tatları ayırt edebilme yeteneği ölçülecek. Gıda güvenliği (HACCP, ISO) ile ilgili kurallar bilgisi, gramaj, porsiyon

