



ULUSAL MESLEK STANDARDI

MUTFAK GÖREVLİSİ
SEVİYE 2

REFERANS KODU / 10UMS0113-2

RESMİ GAZETE TARİH-SAYI / 29.12.2010 – 27800 (2.Mükerrer)

Meslek:	MUTFAK GÖREVLİSİ
Seviye:	2¹
Referans Kodu:	10UMS0113-2
Standardı Hazırlayan Kuruluş(lar):	T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı, Turistik Otelciler, İşletmeciler ve Yatırımcılar Birliği (TUROB), Akdeniz Turistik Otelciler ve İşletmeciler Birliği (AKTOB)
Standardı Doğrulayan Sektör Komitesi:	MYK Turizm, Konaklama, Yiyecek-İçecek Hizmetleri Sektör Komitesi
MYK Yönetim Kurulu Onay Tarih/Sayı:	21.12.2010 Tarih ve 2010/76 Sayılı Karar
Resmi Gazete Tarih/Sayı:	29.12.2010 - 27800 (2.Mükerrer)
Revizyon No:	00

¹ Mesleğin yeterlilik seviyesi, sekizli (8) seviye matrisinde seviye iki (2) olarak belirlenmiştir.

TERİMLER, SİMGELER VE KISALTMALAR

AYNA: Soğuk büfelerde yiyeceklerin sunumunun yapıldığı dekorasyon amaçlı camları,

BİLGİ PANOSU: Personelin iç haberleşme için kullandığı panoyu,

DEZENFEKTAN: Zararlı mikroorganizmaları yok etmeye ya da insan sağlığını tehdit etmeyecek seviyeye indirmeye yarayan kimyasal maddeleri,

DEZENFEKTAN HAVUZU: Mutfaka girmeden önce çalışanların ayaklarını dezenfekte etmeleri için hazırlanmış dezenfektanlı düzeneği,

DEZENFEKTE ETME: Mikroorganizmalardan arındırılmayı,

GARNİTÜR: Et ve balık gibi asıl yemeğin yanını süslemek ya da tamamlamak için hazırlanan sebze, patates, pilav gibi yiyecekleri,

HİJYEN: Sağlığa zarar verecek ortamlardan korunmak için yapılacak uygulamalar ve alınan temizlik önlemlerinin tümünü,

ISCO: Uluslararası Standart Meslek Sınıflaması'nı,

İSG: İş Sağlığı ve Güvenliğini,

İZLEK: İzlenecek yol ve yöntemi, prosedürü,

KİŞİSEL KORUYUCU DONANIM (KKD): Çalışanı, yürütülen işten kaynaklanan, sağlık ve güvenliği etkileyen bir veya birden fazla riske karşı koruyan, çalışan tarafından giyilen, takılan veya tutulan, bu amaca uygun olarak tasarımı yapılmış tüm alet, araç, gereç ve cihazları,

MİZANPLAS: Yemek ya da servis için yapılan ön hazırlığı,

PORTÖR: Hastalık etkeni mikroorganizmayı kendisinde hastalık belirtileri oluşturmayacak şekilde taşıyan kişiyi,

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 İlgili Düzenlemeler	6
2.4. Meslek ile İlgili Diğer Mevzuat	6
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	15
3.3. Bilgi ve Beceriler	15
3.4. Tutum ve Davranışlar	16
4. ÖLÇME, DEĞERLENDİRME VE BELGELENDİRME	17

1. GİRİŞ

Mutfak Görevlisi (Seviye 2) 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 T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı, Turistik Otelciler, İşletmeciler ve Yatırımcılar Birliği (TUROB), Akdeniz Turistik Otelciler ve İşletmeciler Birliği (AKTOB) tarafından hazırlanmıştır.

Mutfak Görevlisi (Seviye 2) ulusal meslek standardı, sektördeki ilgili kurum ve kuruluşların görüşleri alınarak değerlendirilmiş, MYK Turizm, Konaklama, Yiyecek-İçecek Hizmetleri Sektör Komitesi tarafından incelendikten sonra MYK Yönetim Kurulunca onaylanmıştır.

2. MESLEK TANITIMI

2.1. Meslek Tanımı

Mutfak Görevlisi (Seviye 2), işletme ve bölüm izlekleri doğrultusunda mutfak işlemlerine ilişkin taşıma işlerini yapma, servise çıkacak temiz malzemelerin hazır bulunmasını sağlama, büfelerin hazırlanması ve mutfağa geri taşınmasına yardımcı olma, servis esnasında büfedeki ürünleri takviye etme, mutfakta bulunan tüm soğuk oda, ambar ve depoların temizliğini yapma, sıcak-soğuk yemeklerin ve tatlıların ön hazırlıklarına yardımcı olma bilgi ve becerisine sahip kişidir.

2.2. Mesleğin Uluslararası Sınıflandırma Sistemlerindeki Yeri

ISCO 08: 9412 (Mutfak yardımcıları)

2.3. Sağlık, Güvenlik ve Çevre ile İlgili Düzenlemeler

1593 Sayılı Umumi Hıfzıssıhha Kanunu

2822 Sayılı Toplu İş Sözleşmesi, Grev ve Lokavt Kanunu

2872 Sayılı Çevre Kanunu

4857 Sayılı İş Kanunu

5510 Sayılı Sosyal Sigortalar ve Genel Sağlık Sigortası Kanunu

5996 Sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu

Gıda Güvenliği ve Kalitesinin Denetimi ve Kontrolüne Dair Yönetmelik

Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Yönetmelik

Gürültü Yönetmeliği

İş Sağlığı ve Güvenliği Kurulları Hakkında Yönetmelik

Kimyasal Maddelerle Çalışmalarda Sağlık ve Güvenlik Önlemleri Hakkında Yönetmelik

Kişisel Koruyucu Donanım Yönetmeliği

T.C.Sağlık Bakanlığı Temel Sağlık Hizmetleri Genel Müdürlüğü'nün 27.01.2005 Tarih ve

2005/9 Sayılı "Portör Muayenelerine Esas Laboratuvar Tetkikleri" Konulu Genelgesi

Tehlikeli Atıkların Kontrolü Yönetmeliği

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

2.4. Meslek ile İlgili Diğer Mevzuat

3308 Sayılı Mesleki Eğitim Kanunu

İş Kanununa İlişkin Fazla Çalışma ve Fazla Sürelerle Çalışma Yönetmeliği

Mesleki ve Teknik Eğitim Yönetmeliği

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

2.5. Çalışma Ortamı ve Koşulları

Mutfak Görevlisi (Seviye 2), özel ve kamuya ait konaklama ve yiyecek-içecek işletmelerinin, lokanta, gemi, tren ve yatların mutfaklarında görev yapar. Servis, Oda Servisi, Ambar, Satın Alma, Teknik Servis, Çamaşırhane, İnsan Kaynakları gibi bölümlerle işbirliği içinde çalışır. Mesleğin icrası esnasında iş sağlığı ve güvenliği önlemlerini gerektiren kaza ve yaralanma riskleri bulunmaktadır. Tatil günlerinde çalışma, vardiya usulü ve fazla çalışma söz konusu olabilir.

2.6. Mesleğe İlişkin Diğer Gereklilikler

Bu meslekte çalışan kişilerin portör olmaması gerekmektedir.

3. MESLEK PROFİLİ

3.1. Görevler, İşlemler ve Başarım Ölçütleri

Görevler		İşlemler		Başarım Ölçütleri	
Kod	Adı	Kod	Adı	Kod	Açıklama
A	İş sağlığı ve güvenliği (İSG) faaliyetlerini yürütmek	A.1	Eğitilmelere ve tatbikatlara katılmak	A.1.1	İşyerinin ve işyeri dışındaki kurumların İSG ile ilgili eğitimlerine katılır.
				A.1.2	Eğitimlerde edindiği bilgi ve becerileri sürekli güncelleyerek işinde uygular.
				A.1.3	Risk faktörlerinin belirlenmesi ve azaltılmasına yönelik yapılan çalışmalara katılır.
				A.1.4	Yangın, sel, deprem gibi doğal afetlerde işletme izleklerine uygun olarak görev alır.
		A.2	Yasal ve işyerine ait kurallara uymak	A.2.1	Kendi sorumluluğunda bulunan İSG koruma ve müdahale araçlarını uygun ve çalışır şekilde bulundurur.
				A.2.2	Yapılan çalışmaya uygun iş elbisesini ve KKD'yi giyer ve çalışmayla ilgili uyarı işaret ve levhalarını talimatlar doğrultusunda kullanır.
				A.2.3	Tehlikeli durumları saptayıp giderilmesi için kendi inisiyatifinde alabileceği önlemleri alır ve amirine bildirir.

Görevler		İşlemler		Başarım Ölçütleri	
Kod	Adı	Kod	Adı	Kod	Açıklama
B	Çevre koruma mevzuatına uygun çalışmak	B.1	Çevre koruma yöntemlerini öğrenmek	B.1.1	İşyerinin ve işyeri dışındaki kurumların çevre koruma yöntemleri ile ilgili eğitimlerine katılır.
				B.1.2	Eğitimlerde öğrendiklerini sürekli güncelleyerek işinde uygular.
		B.2	Çevresel risklerin azaltılması çalışmalarını yürütmek	B.2.1	Risk faktörlerinin belirlenmesi ve azaltılmasına yönelik yapılan çalışmalara katılır.
				B.2.2	Doğal kaynakları verimli ve tasarruflu bir şekilde kullanır.
				B.2.3	Çalışırken yaptığı uygulamaların çevresel etkilerini gözlemler ve zararlı sonuçlarının önlenmesi çalışmalarına katılır.
				B.2.4	Çalıştığı alanlarda bulunan dönüştürülebilir malzemeleri doğru yere iletir.

Görevler		İşlemler		Başarım Ölçütleri	
Kod	Adı	Kod	Adı	Kod	Açıklama
C	İş organizasyonu yapmak	C.1	Kişisel hazırlık yapmak	C.1.1	Mutfağa girmeden önce kişisel bakım ve hijyen kurallarını uygular.
				C.1.2	İşletmenin kılık kıyafet standartlarına uyar.
		C.2	Servis öncesi ve sonrası günlük toplantılara katılmak	C.2.1	Toplantı saatinde hazır bulunur.
				C.2.2	Çalışma sistemiyle ilgili tüm bilgileri öğrenir.
		C.3	Vardiyalar arası iş akışını takip etmek	C.3.1	Bir önceki vardiyadan kalan işler hakkında amirinden bilgi alarak ve bilgi panolarını inceleyerek sorumluluk alanındaki görevleri devralır.
				C.3.2	Devraldığı görevleri yerine getirir ve sorumluluk alanı ile ilgili amirinin belirlediği eksikleri tamamlar.
				C.3.3	Bir sonraki vardiyaya sorumluluk alanlarındaki görevleri devreder.
		C.4	Gerekli araç-gereç ve malzemeyi hazırlamak	C.4.1	Ana depodan talep edilen malzemeleri ilgili bölümlere ve depolara getirir.
				C.4.2	Ana depodan gelen malzemeleri depolama kurallarına uygun bir şekilde ara depolara yerleştirir.
				C.4.3	Gün içinde kullanılacak reçetelerde belirtilen malzemeleri ara depodan alır.

Görevler		İşlemler		Başarım Ölçütleri	
Kod	Adı	Kod	Adı	Kod	Açıklama
D	Mutfak işlemlerinin yürütülmesine yardımcı olmak (Devamı var)	D.1	Yemek hazırlığına yardımcı olmak	D.1.1	Hazırlanacak yemeğin malzemelerini depodan çeker.
				D.1.2	Kullanılacak malzemeleri ayıklayarak yıkar.
				D.1.3	Temizlenen malzemeleri reçeteye uygun olarak doğrar ve/veya şekillendirir.
				D.1.4	Reçeteye uygun olarak ve amirinin direktifleri doğrultusunda çalıştığı bölüme göre sıcak-soğuk et yemekleri, salata, sos, meze, garnitür ve basit tatlıların hazırlanmasına yardımcı olur.
		D.2	Yemekleri sunuma hazırlamak	D.2.1	Sunumu yapılacak yiyeceğin uygun ısıda tutulmasını sağlar.
				D.2.2	Amirinin talimatları doğrultusunda sunum yapılacak araç ve gereçleri eksiksiz hazırlar.
				D.2.3	Yiyeceği işletme izlekleri doğrultusunda ve amirinin denetiminde servis kabına aktarır.
		D.3	Büfeleri hazırlamak	D.3.1	Sıcak soğuk ve tatlı servis ünitelerini açar.
				D.3.2	Büfe yemeklerinin yiyecek gruplarına göre servise yakın bir saatte uygun bölümlere yerleştirilmesini sağlar.
				D.3.3	Servis saatine kadar yiyecekleri olası risklerden korumak için gıda güvenlik kurallarını uygular.
				D.3.4	Biten ve azalan yemekleri takip ederek yenisiyle değiştirir.
				D.3.5	Servis sonrasında mutfağa ait malzemeleri ve kalan yiyecekleri mutfağa taşır.
		D.4	Mutfak malzemelerini temizlemek	D.4.1	Kirli kazan, tencere ve tavaları İSG mevzuatında yer alan düzenlemelere ve işletme izleklerine göre elle yıkama alanına götürür.
D.4.2	Bölümdeki paslanmaz çelik malzemeleri siler.				
D.4.3	Temizlenen malzemeleri yerlerine veya depolara kaldırır.				

Görevler		İşlemler		Başarım Ölçütleri	
Kod	Adı	Kod	Adı	Kod	Açıklama
D	Mutfak işlemlerinin yürütülmesine yardımcı olmak	D.5	Bölümü ile ilgili alanları temizlemek	D.5.1	Büfede ve çalışma tezgâhında bulunan kaba atıkları çöp toplama kabına koyarak çalışma alanından uzaklaştırır.
				D.5.2	Bulaşık deterjanı ve sıcak su ile hazırlanmış solüsyon ile büfeleri, tezgâhları, evye ve muslukları temizleyip sıcak su ile durular.
				D.5.3	Dezenfektan ürünü uygular ve kullanım talimatında belirtilen süre kadar bekletip sıcak su ile durular.
				D.5.4	Temiz bez veya kağıt havlu ile hijyen kurallarına göre kurular.
				D.5.5	Çalıştığı bölümün zeminlerini paspas ile temizler.

Görevler		İşlemler		Başarım Ölçütleri	
Kod	Adı	Kod	Adı	Kod	Açıklama
E	Periyodik işlemleri yürütmek	E.1	Mutfağa ait oda, dolap, depo temizliğini ve düzenini sağlamak	E.1.1	Soğuk oda ve derin dondurucuların temizliğini yapar.
				E.1.2	Ürünlerin raflarını İSG mevzuatında yer alan düzenlemelere göre düzenler.
				E.1.3	Azalan ve biten ürünlerin kasalarını, kaplarını değiştirir.
				E.1.4	Kirlenen kasa ve kapları bulaşıkhaneye taşır.
				E.1.5	Depoların yer ve raf temizliğini yapar.
				E.1.6	Depolardaki malzemenin çalışır durumda ve eksiksiz olmasını sağlar.
				E.1.7	Depo derecelerini kontrol eder, sorun var ise amirine bilgi verir.
		E.2	Malzeme sayımına yardımcı olmak	E.2.1	Kullanımda olan veya mutfak depolarındaki tüm araç-gereç, donanım ve malzemelerin sayımında amirine yardımcı olur.
				E.2.2	Soğuk depolardaki malzeme sayımlarını gerçekleştirirken yiyecekleri koruma altına alır ve depo kapılarını kapalı tutar.
		E.3	Haşerelerin tespiti ve önlenmesine yönelik çalışmalara katılmak	E.3.1	Çalışma alanlarında tespit ettiği haşerelerle ilgili amirini bilgilendirir.
				E.3.2	İşletmenin genelini kapsayan ilaçlama çalışmaları için amirinden aldığı talimatlar doğrultusunda kendi çalışma alanlarını ilaçlama için hazırlar.
				E.3.3	İlaçlama yapılan alanlarda oluşan rahatsız edici kokuların giderilmesi için amirinden aldığı talimatlar doğrultusunda gerekli işlemleri uygular.

Görevler		İşlemler		Başarım Ölçütleri	
Kod	Adı	Kod	Adı	Kod	Açıklama
F	Mesleki gelişime ilişkin faaliyetleri yürütmek	F.1	Mesleği ile ilgili yayınları takip etmek	F.1.1	Her türlü yayını, yeniliği ve teknolojik çalışmalarını takip eder.
				F.1.2	Öğrendiği bilgileri işinde uygular.
		F.2	Kurs ve seminerlere katılmak	F.2.1	Kişisel gelişimini artırıcı etkinliklere (toplantı, gezi, gözlem, fuar, demolar, kurs, seminer ve eğitimler) katılır.
				F.2.2	Öğrendiği bilgileri işinde uygular.
		F.3	Yeni gelen personele yardımcı olmak	F.3.1	Çalışma alanını tanıtır.
				F.3.2	Yardım isteyen personele işi ile ilgili yardımda bulunur.

3.2. Kullanılan Araç, Gereç ve Ekipman

1. Arabalar (malzeme arabaları, servis arabaları)
2. Aynalar
3. Dolap çeşitleri (buzdolabı, derin dondurucular, çelik dolaplar gibi)
4. Elektrikli donanımlar (aspiratör, blender/karıştırıcı, davlumbaz, ekmek kesme makinesi, fırın çeşitleri, fritöz/kızartıcılar, kıyma makinesi, meyve sıkıcılar, mutfak robotu, patates soyma makinesi, potaj makinesi, püre makinesi gibi)
5. İSG ile ilgili donanımlar (ecza dolabı, yangın talimatları, yangın tüpleri, uyarı levhaları gibi)
6. Kişisel koruyucu donanımlar (bone, eldiven çeşitleri, galoş, kep, maske gibi)
7. Matbu formlar (gıda güvenliği ile ilgili formlar, işlem formları, kullanım talimatları, reçeteler gibi)
8. Mutfak araç, gereç ve donanımları (açacak çeşitleri, bardak çeşitleri, basınçlı benmari, baskül, bıçak çeşitleri, çalışma tahtası, çalışma tezgâhı, çatal çeşitleri, elek, et dövme demiri/kütüğü, fırçalar, huni, kaşık çeşitleri, kazanlar, kemik testeresi, kepçe çeşitleri, kevgir, küvet çeşitleri, masat, maşa, merdane, mikser/çırpıcı, mutfak terazisi, ocak çeşitleri, oklava, ölçü kapları, rende, süzgeç, soyacak çeşitleri, spatula çeşitleri, tava, tencere, tepsi çeşitleri, zırh gibi)
9. Temizlik araç ve gereçleri (çekçek, çöp arabası, çöp poşeti, dezenfektanlar dezenfektan havuzu, eldiven çeşitleri, fırça çeşitleri, kâğıt havlu, mop çeşitleri, paspas arabası, paspas çeşitleri, sabun, sünger, süpürge, temizlik bezleri, temizlik deterjanları)

3.3. Bilgi ve Beceriler

1. Araç, gereç ve ekipman bilgisi
2. Artık ve atıkların kaynakta doğru ayrılması bilgisi
3. Depolama teknikleri bilgisi
4. Doğrama şekilleri hakkında bilgi
5. Ekip içinde çalışma yeteneği
6. El becerisi
7. Genel turizm bilgisi
8. Gıda güvenliği ile ilgili temel kurallar bilgisi
9. Gramaj, porsiyon ve ölçü bilgisi
10. Hijyen bilgisi
11. İletişim yeteneği
12. İSG bilgisi
13. İşyeri çalışma izlekleri bilgisi
14. Kayıt tutma bilgisi
15. Kullandığı kimyasallar hakkında bilgi
16. Malzeme sayımı bilgisi
17. Mesleğe ilişkin yasal düzenlemeler bilgisi
18. Mesleki teknolojik gelişmelere ilişkin bilgi
19. Mesleki terim bilgisi

20. Sunum kuralları bilgisi
21. Temel besin öğelerine ait bilgi
22. Temel çalışma mevzuatı bilgisi
23. Temizlik yöntemleri bilgisi
24. Yöre ve işletmeye ait bilgi
25. Zamanı iyi kullanma becerisi

3.4. Tutum ve Davranışlar

1. Amirlerine ve çalışma arkadaşlarına doğru ve zamanında bilgi aktarmak
2. Çalışma zamanını iş emrine uygun şekilde etkili ve verimli kullanmak
3. Çalışmalarında planlı ve organize olmak
4. Çevre korumaya karşı duyarlı olmak
5. Çevre, kalite ve İSG mevzuatında yer alan düzenlemeleri benimsemek
6. Değişime açık olmak ve değişen koşullara uyum sağlamak
7. Ekip içerisinde uyumlu çalışmak
8. Görev tanımını, görevi ile ilgili talimatları ve sorumluluklarını bilmek ve yerine getirmek
9. Hizmet içi eğitimlere katılma ve mesleki bilgilerini geliştirme konusunda istekli olmak
10. İletişim kurduğu kişilere karşı güler yüzlü ve nazik davranmak
11. İşyeri çalışma izleklerine uymak
12. İşyerine ait araç, gereç ve malzemelerin kullanımına özen göstermek
13. Karşılaşılan sorunlara soğukkanlı yaklaşmak
14. Kişisel bakım ve hijyenine dikkat etmek
15. Meslek ahlakına sahip olmak
16. Verimli ve ekonomik çalışmaya özen göstermek

4. ÖLÇME, DEĞERLENDİRME VE BELGELENDİRME

Mutfak Görevlisi (Seviye 2) 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.

Ek: Meslek Standardı Hazırlama Sürecinde Görev Alanlar

1. Meslek Standardı Hazırlayan Kuruluşun Meslek Standardı Ekibi

Nursin NAMLI, Kültür ve Turizm Bakanlığı - Yaygın Eğitim Dairesi Şube Müdürü
Figen KUNT, Kültür ve Turizm Bakanlığı - Öğretici
İsa YAYLA, Kültür ve Turizm Bakanlığı - Uzman Yardımcısı
Burak DİKİCİ, Kültür ve Turizm Bakanlığı - Eğitici
Abdullah DURMUŞ, Akdeniz Turistik Otelciler ve İşletmeciler Birliği - Eğitim Koordinatörü
İsmail TAŞDEMİR, Turistik Otelciler, İşletmeciler ve Yatırımcılar Birliği - Ofis Müdürü

2. Teknik Çalışma Grubu Üyeleri

Ahmet YAVUZ, Turistik Otelciler, İşletmeciler ve Yatırımcılar Birliği - Mutfak Yöneticisi
Ahmet YILMAZ, İstanbul BYOTELL - Mutfak Yöneticisi
Aydın DEMİR, Turistik Otelciler, İşletmeciler ve Yatırımcılar Birliği - Mutfak Yöneticisi
Cihan ÇETİNKAYA, Turistik Otelciler, İşletmeciler ve Yatırımcılar Birliği - Mutfak Yöneticisi
Serkan BOZKURT, Turistik Otelciler, İşletmeciler ve Yatırımcılar Birliği - Milli Aşçı
Süleyman ERGİN, Antalya Rose Hotels – Mutfak Yöneticisi
Süleyman ACAR, Antalya Rose Hotels – Bulaşıkhaneye Şefi
Uğur ÇÖM, Antalya Rose Hotels – Kısım Şefi

3. Görüş İstenen Kişi/Kurum ve Kuruluşlar

Abant Taksim International
Akdeniz Üniversitesi Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu
Ankara Çankaya İMKB Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi
Ankara Dedeman Hotel
Ankara Divan Hotel
Ankara Hilton Hotel
Ankara Hotel 2000
Ankara İçkale Hotel
Ankara Kent Hotel
Ankara Metropolitan Hotel
Ankara Pastacılar, Tatlıcılar, Şekerciler Odası
Ankara Sheraton Hotel
Ankara Swiss Hotel
Ankara Yenimahalle Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi
Antalya Best Western Hotel
Antalya Calista Hotel (Belek)
Antalya Dedeman Hotel
Antalya Letonia Hotel (Belek)
Antalya Papillon Ayscha Hotel (Belek)
Antalya Sunset Beach Hotel (Alanya)
Antalya Şampiyon Tatil Köyü
Antalya Xanadu Hotel (Belek)
Balıkesir Üniversitesi Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu

Başkent Aşçılar ve Turizmciler Derneği
Başkent Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Turizm İşletmeciliği Bölümü
Bilkent Üniversitesi Turizm ve Otelcilik Meslek Yüksekokulu
Boğaziçi Üniversitesi Turizm İşletmeciliği Bölümü
Bolu Abant Hotel
Bursa Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi
Çanakkale Akol Hotel
Çanakkale Colin Hotel
Devrimci İşçi Sendikaları Konfederasyonu
Diyarbakır Klas Hotel
Ege Bölgesi Sanayi Odası
Ege Üniversitesi Çeşme Turizm ve Otelcilik Yüksekokulu
Erciyes Üniversitesi Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu
Erzurum Polat Renaissance Hotel
Eskişehir Anadolu Üniversitesi Turizm ve Otel İşletmeciliği Yüksek Okulu
Fatsa Yalçın Hotel
Gaziantep Grand Hotel
Gaziantep Tuğcan Hotel
Gazi Üniversitesi Ticaret ve Turizm Eğitim Fakültesi
Hak İşçi Sendikaları Konfederasyonu
İstanbul Akgün Hotel
İstanbul Barcelo Premium Eresin Topkapı
İstanbul By Otell
İstanbul Ceylan Intercontinental
İstanbul Conrad International
İstanbul Crowne Plaza İstanbul Old City
İstanbul Çınar Hotel
İstanbul Çırağan Palace Kempinski
İstanbul Dedeman Hotel
İstanbul Eser Premium Hotel & Spa Büyükçekmece
İstanbul Four Seasons At The Bosphorus
İstanbul Grand Cevahir Hotel
İstanbul Grand Yükseliş Hotel
İstanbul Hilton Hotel
İstanbul Holiday Inn İstanbul Airport Hotel
İstanbul Holiday Inn İstanbul City
İstanbul Hyatt Regency
İstanbul Kaya Ramada Plaza Hotel
İstanbul Klassis Resort Hotel
İstanbul Kumburgaz Princess Hotel
İstanbul Laresse Park Hotel
İstanbul Legacy Ottoman Hotel
İstanbul Marriott Asia Hotel
İstanbul Mövenpick Hotel

İstanbul Ortaköy Princess Hotel
İstanbul Polat Renaissance Hotel
İstanbul Radisson Sas Conference & Airport Hotel
İstanbul Radisson Sas Bosphorus Hotel
İstanbul Ramada Plaza Hotel
İstanbul Richmond Wellness Sapanca
İstanbul Sheraton Maslak
İstanbul Sürmeli Hotel
İstanbul The Green Park Bostancı
İstanbul The Green Park Merter
İstanbul The Marmara Hotel
İstanbul The Plaza Hotel
İstanbul The Ritz Carlton Hotel
İzmir Altinyunus Hotel (Çeşme)
İzmir Balçova Termal Hotel
İzmir Korumar Hotel (Kuşadası)
İzmir Pırl Hotel (Çeşme)
İzmir Sheraton Hotel
İzmir Sheraton Hotel (Çeşme)
İzmir Swissôtel Grand Efes
İzmir Tusan Beach (Kuşadası)
Kapadokya Lykia Lodge
Kapadokya Peri Tower
Küçük ve Orta Ölçekli İşletmeleri Geliştirme ve Destekleme İdaresi Başkanlığı
Marmara Üniversitesi Sosyal Bilimler Meslek Yüksekokulu
Marmaris Aqua Hotel
Mersin Taksim International
Mersin Üniversitesi Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu
Muğla Üniversitesi Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu
Mutfak Araştırma ve Geliştirme Derneği
Namık Kemal Üniversitesi Marmara Ereğlisi Meslek Yüksekokulu
Ordu Belde Hotel
Profesyonel Otel Yöneticileri Derneği
Rize Dedeman Hotel
Sapanca Richmand Spa Hotel
Sapanca Güral Hotel
Sarıkamış Toprak Hotel
T.C.Çalışma ve Sosyal Güvenlik Bakanlığı
T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı
T.C. Milli Eğitim Bakanlığı (Çıracılık ve Yaygın Eğitim Genel Müdürlüğü)
T.C. Milli Eğitim Bakanlığı (Erkek Teknik Öğretim Genel Müdürlüğü)
T.C. Milli Eğitim Bakanlığı (Kız Teknik Öğretim Genel Müdürlüğü)
T.C. Milli Eğitim Bakanlığı (Projeler Koordinasyon Merkezi Başkanlığı)
T.C. Milli Eğitim Bakanlığı (Ticaret ve Turizm Öğretimi Genel Müdürlüğü)

T.C. Yükseköğretim Kurulu Başkanlığı
Trabzon Zorlu Grand Hotel
Tüm Aşçılar Federasyonu
Türk Sanayicileri ve İşadamları Derneği
Türkiye Aşçılar Federasyonu
Türkiye Esnaf ve Sanatkarları Konfederasyonu
Türkiye İstatistik Kurumu
Türkiye İş Kurumu
Türkiye İşçi Sendikaları Konfederasyonu
Türkiye İşveren Sendikaları Konfederasyonu
Türkiye Odalar ve Borsalar Birliği
Türkiye Otelciler Federasyonu
Türkiye Otel, Lokanta, Dinlenme Yerleri İşçileri Sendikası
Türkiye Profesyonel Mutfak Yöneticileri Derneği
Türkiye Seyahat Acenteleri Birliği
Türkiye Turizm Yatırımcılar Derneği
Uluslararası Aşçılar Derneği
Urfa Cevahir Konukevi
Urfa Dedeman Hotel

4. MYK Sektör Komitesi Üyeleri ve Uzmanlar

Şahap YILMAZ,	Başkan (Milli Eğitim Bakanlığı)
Agâh TURAL,	Başkan Vekili (Türkiye İşveren Sendikaları Konfederasyonu)
Dr. Bülent ŞİMŞEK,	Üye (Çalışma ve Sosyal Güvenlik Bakanlığı)
Ferda ÇAKMAKLIOĞLU,	Üye (Kültür ve Turizm Bakanlığı)
Prof. Dr. Doğan TUNCER,	Üye (Yükseköğretim Kurulu Başkanlığı)
Seçim AYDIN,	Üye (Türkiye Odalar ve Borsalar Birliği)
Bercan ÖĞÜT,	Üye (Türkiye Esnaf ve Sanatkarları Konfederasyonu)
Ali RENDAN,	Üye (Türkiye Seyahat Acentaları Birliği)
Mahsun TURAN,	Üye (Devrimci İşçi Sendikaları Konfederasyonu)
Mustafa PAÇAL,	Üye (Hak İşçi Sendikaları Konfederasyonu)
Firuzan SİLAHŞÖR,	Üye (Mesleki Yeterlilik Kurumu)

Aylin RAMANLI,	Sektör Sorumlusu (Mesleki Yeterlilik Kurumu)
Sinan GERGİN,	Sektör Komitesi Temsilcisi (Özürlüler İdaresi Başkanlığı)

5. MYK Yönetim Kurulu Üyeleri

Bayram AKBAŞ,	Başkan (Çalışma ve Sosyal Güvenlik Bakanlığı Temsilcisi)
Prof. Dr. Oğuz BORAT,	Başkan Vekili (Milli Eğitim Bakanlığı Temsilcisi)
Yrd. Doç. Dr. Ömer AÇIKGÖZ,	Üye (Yükseköğretim Kurulu Başkanlığı Temsilcisi)
Prof. Dr. Yücel ALTUNBAŞAK,	Üye (Meslek Kuruluşları Temsilcisi)
Dr. Osman YILDIZ,	Üye (İşçi Sendikaları Konfederasyonları Temsilcisi)
Celal KOLOĞLU,	Üye (İşveren Sendikaları Konfederasyonu Temsilcisi)