



İKRAM YÖNETİMİ

- Mutfak malzemelerinin stok kontrollerinin yapılması
 - Mutfak malzemelerinin temin ve sipariş süreçlerini yönetme
 - Çay, kahve, detoks suyu, protein shake vs hazırlama
 - Hazır atıştırmalıkların (bar, meyve, sandviç vs) hazırlanması
 - Hijyen Standartlarına uygun hareket etmek
 - Vitamin içecekleri veya sporcu takviyelerinin hazırlanması
 - İkram alanlarının düzenli ve dolu tutulması
-