|  |  |
| --- | --- |
| **Adayın Adı ve Soyadı:** |  **Sınav Tarihi:** |
| **T.C. Kimlik No:** | **Sınav Süresi: En fazla 4 saat** |
| **Adayın Kayıtlı Olduğu Merkez:** | **Sınav Başlama Saati :** |
| **Ölçme ve Değerlendirme Yeri:** | **Revizyon Tarihi: 11/05/2018** | **Revizyon No: 1** |
| **Uygulama Sorusu : Aşağıdaki kriterler doğrultusunda sınav komisyonunun belirlediği menüyü reçetesine uygun olarak hazırlayıp servis ediniz.** |
| **A. ÖN HAZIRLIK** | **Değerlendirme PUANI** | **Aldığı PUAN** |
| Kişisel koruyucu donanımlarını kullanır | 2 |  |
| Hijyen sanitasyon kurallarına uyar. \* | 2 |  |
| İSG ile ilgili tedbirleri alır. | 2 |  |
| Çalışma alanını düzenler. | 2 |  |
| Ürün hazırlamada kullanılacak mutfak ekipmanlarını, araç-gereçlerini seçer. | 1 |  |
| Hazırlanacak ürünlerin işlem kartlarını hazırlar. | 1 |  |
| **TOPLAM** | **10** |  |
| **B. UYGULAMA AŞAMASI** |  |  |
| İşlenmiş gıdalardan seçilen bir ürün çeşidini pişirmeye hazırlar. (sandviç, tost, hamburger) | 6 |  |
| İşlenmiş gıdalardan seçilen bir ürün çeşidini reçetesine uygun pişirir. | 7 |  |
| İşlenmiş gıdalardan seçilen ürün çeşidinin sunum ve servisini yapar.\* | 5 |  |
| Salata çeşitlerinden bir ürünü reçetesine uygun olarak hazırlar. | 7 |  |
| Hazırlanan salata çeşidinin sunum ve servisini yapar. | 5 |  |
| Makarna ve sos çeşitlerinden bir ürünü pişirmeye hazırlar. | 7 |  |
| Makarna ve sos çeşitlerinden bir ürünü reçetesine uygun pişirir | 7 |  |
| Hazırlanan makarna ve sos çeşidinin sunum ve servisini yapar. | 5 |  |
| Sütlü tatlı çeşitlerinden bir ürünü pişirmeye hazırlar. | 7 |  |
| Sütlü tatlı çeşitlerinden bir ürünü reçetesine uygun pişirir. | 7 |  |
| Hazırlanan sütlü tatlı çeşidinin sunum ve servisini yapar. | 5 |  |
| Soğuk içecek çeşitlerinden bir ürünü hazırlar. | 7 |  |
| Hazırlanan içeceğin sunum ve servisini yapar. | 5 |  |
| **TOPLAM** | **80** |  |
| **C. UYGULAMA SONRASI İŞLEMLER** |  |  |
| Hazırlanan yiyeceklerden şahit numune alır. | 2 |  |
| Hazırlamada ve sunumda kullanılan alet ve ekipmanların temizlik ve bakımını yapar. | 2 |  |
| Çalışma alanının ve tezgahların temizlik ve düzenini sağlar. | 2 |  |
| Çöpleri ve atık yağları geri dönüşüm kuralları doğrultusunda ayırır.\* | 2 |  |
| Sınavı verilen sürede tamamlar.\* | 2 |  |
| **TOPLAM** | **10** |  |
| **GENEL TOPLAM** | **100** |  |
| **Notlar / Görüşler:** |  |
| **Sınav Yapıcının Adı Soyadı İmza:** |  |

* **Bu Form her bir sınav değerlendiricisi tarafından ayrı ayrı doldurulur. Verilen puanlar Sınav Sonuç Tutanağına yazılarak ortalaması alınır.**
* **Sınav sırasında adayın kendisine, çevresine ve işe zarar verebileceği durumların oluşması halinde değerlendiriciler tarafından gerekli uyarılar yapılarak önlem alınması sağlanır. Bu durumda değerlendiriciler, adayın sınava devam ettirilip ettirilmeyeceğine karar verir.**

|  |
| --- |
| **İSG EKİPMANLARI** |
| **KİŞİSEL KORUYUCU DONANIMLAR****(Aday tarafından karşılanacaktır.)** |
| Uzun kollu iş elbisesi(Aşçı ceketi) |
| Pantolon |
| Önlük |
| Kep/Bone |
| İş Ayakkabısı/Terlik |
| Maske |
| Eldiven |
| **MAKİNA TECHİZAT LİSTESİ** |
| Doğrama Tahtası Yeşil, Kırmızı, Sarı, Mavi,Beyaz,bej,Mavi) |  |
| Kesme Bloğu İstif Rafı |  |
| Tavuk Makası |  |
| Fındık Ceviz Kıracağı |  |
| Parizyen Kaşık |  |
| Dekor Takımı |  |
| Menanj Takımı |  |
| Baharatlıklar |  |
| Kepçe Çeşitleri |  |
| Spatula çeşitleri |  |
| Yemek Servis Takımları |  |
| Et Çatalı |  |
| Kebap Şişi |  |
| Çorba Servis Potu |  |
| Kevgir Çeşitleri |  |
| Süzgeç Çeşitleri |  |
| Çin Külahı Süzgeç |  |
| Huni |  |
| Konserve Açacağı |  |
| Güveç Kapları |  |
| Cam Pişirme Tepsisi |  |
| Sanayi tipi Bulaşık Makinesi |  |
| Çamaşır Makinesi |  |
| Depo tipi buzdolabı/Soğutucu |  |
| Depo tipi derin dondurucu |  |
| Dörtlü ocak |  |
| Ara Tezgah |  |
| Konveksiyonel Fırın |  |
| Isıtmalı Taş Tabanlı Fırın |  |
| Mikrodalga Fırırn |  |
| Endüstriyel Havalandırma /Davlumbaz |  |
| Mutfak Davlumbazı |  |
| Şofben  |  |
| Elektrikli suIıstıcısı |  |
| Elektrikli Izgara |  |
| Izgara Slamander |  |
| Fritöz |  |
| Sanayi Tipi Küçük Mikser |  |
| El Mikseri |  |
| Parçalayıcı (Blender) |  |
| Mutfak Robotu |  |
| Meyve Sıkacağı |  |
| Dilimleme Makinesi |  |
| Hamur Açma Makinesi |  |
| Et Termometresi |  |
| Mutfak Termometresi |  |
| Şeker, Şerbet, şurup termometresi |  |
| Elekronik Terazi |  |
| Evyeli tezgah |  |
| El Yıkama Evyesi |  |
| Kazan tencere İstif Rafı |  |
| Çalışma Tezgahı |  |
| Duvar Dolabı |  |
| Baharat Dolabı |  |
| Bıçak Steril Dolabı |  |
| Malzeme Alet dolabı |  |
| Un Şeker Taşıma Arabası |  |
| Yemek Masası  |  |
| Yemek Sandalyesi |  |
| Tencere (Helvane ve silindirik) |  |
| Sığ Tencere |  |
| Pilav Pişirme Tenceresi |  |
| Buhar Tenceresi |  |
| Basınçlı Tencere |  |
| Tava |  |
| Sote Tavası |  |
| Krep Tavası |  |
| Wok Tava |  |
| Yumurta Sahanı |  |
| Kaçerola |  |
| Yapışmaz Yüzeyli Tava |  |
| Kızartma Tavası |  |
| Döküm Izgara Yüzeyli Tava |  |
| Çeşitli Ebatlarda Standart Gastronom Küvet Çeşitleri |  |
| Standart Süzgeçli Gastronom Küvet |  |
| Mayonez Tenceresi |  |
| Yer Gider Izgarası  |  |
| Çöp Kovası |  |
| Atık Kabı |  |
| Rende |  |
| Havan ve Eli |  |
| Et Bıçağı |  |
| Kemik Sıyırma bıçağı |  |
| Meyve ve Sebze bıçağı |  |
| Şef Bıçağı |  |
| Soyacak |  |
| Bıçak Bileyici(Masat) |  |
| Et kütüğü |  |
| Et döveceği |  |
| Servis Tepsileri |  |
| Çırpma Teli |  |
| Tatlı Hazırlamada Kullanılan Çeşitli Kalıplar |  |
| Masa Örtüsü |  |
| **SINAV SARF MALZEME LİSTESİ \*** | **ADET** |
| Hazırlanacak işlenmiş gıda ürünü için gerekli malzemeler |  |
| Hazırlanacak salata çeşidi için gerekli malzemeler |  |
| Hazırlanacak makarna ve sos için gerekli malzemeler |  |
| Hazırlanacak sütlü tatlı için gerekli malzemeler |  |
| Hazırlanacak soğuk içecek için gerekli malzemeler |  |
| * **Sarf malzemelerin miktarı bir aday için beceri sınavı komisyonunca belirlenecektir.**
* **Sarf malzemeler aday tarafından karşılanacaktır.**
 |  |
|  |  |