|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **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.** | | |  |
|  | | |  |