|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Adayın Adı ve Soyadı:** | **Sınav Tarihi:** | | |
| **T.C. Kimlik No:** | **Sınav Süresi: En fazla 2 Saat** | | |
| **Adayın Kayıtlı Olduğu Merkez:** | **Sınav Başlangıç Saati:** | | |
| **Ölçe Değerlendirme Yeri:** | **Revizyon Tarihi: 24/12/2021** | | **RVN.02** |
| **Uygulama Sorusu: Ön hazırlıklarınızı tamamlayarak B bölümünde yer alan kriterler doğrultusunda, komisyonun belirleyeceği ürünlerden oluşan bir ikram büfesi hazırlayınız.**   * **Adaylar B bölümündeki kriterlerden seçtiği bir tanesinden sınav olacaktır.** | | **Değerlendirme Puanı** | **Aldığı Puan** |
| **A. ÖN HAZIRLIK** | | **(10 Puan)** |  |
| Kişisel koruyucu donanımlarını kullanır. | | 2 |  |
| Hijyen sanitasyon kurallarına uyar. | | 2 |  |
| İSG ile ilgili tedbirleri alır. | | 1 |  |
| Çalışma alanını düzenler. | | 1 |  |
| Pastane ürünleri hazırlamada kullanılacak mutfak ekipmanlarını ve araçları seçer. | | 1 |  |
| Pastane ürünleri hazırlamada kullanılacak gereçlerin miktar ayarlarını yapar. | | 2 |  |
| Sınav konusuna uygun pastane ürünlerinin işlem kartlarını hazırlar. | | 1 |  |
| **B. UYGULAMA AŞAMASI** | |  |  |
| **B.1 Aşağıdaki uygulamardan oluşan teşhir büfesi hazırlayınız.** | | **(80 Puan)** |  |
| Çırpılarak hazırlanan hamurlardan bir ürün çeşidi hazırlamak için ön hazırlık yapar. (cup cake, kek vb.) | | 13 |  |
| Çırpılarak hazırlanan hamuru tekniğine uygun hazırlar. | | 13 |  |
| Çırpılarak hazırlanan hamurlardan bir ürün çeşidini tekniğine uygun pişirir. | | 13 |  |
| Mayalı hamur hazırlar. | | 10 |  |
| Ürünün özelliğine göre mayalı hamuru şekillendirir. | | 13 |  |
| Şekillendirilen mayalı hamuru pişirir. | | 10 |  |
| Hazırlanan ürünü servise ve sunuma hazır hale getirir | | 8 |  |
| **B.2 Aşağıdaki uygulamalardan oluşan teşhir büfesi hazırlayınız.** | | **(80 puan)** |  |
| Sütlü tatlı çeşitlerinden bir ürünü tekniğine uygun şekilde hazırlar. | | 15 |  |
| Sütlü tatlı çeşitlerinden bir ürünü tekniğine uygun şekilde pişirir. | | 15 |  |
| Hamur yapılan bir tatlı çeşidini reçetesine göre hazırlar | | 15 |  |
| Tatlı şurubunu tekniğine uygun olarak hazırlar | | 10 |  |
| Tatlı şurubunu tekniğine uygun olarak hazırlanan ürüne yedirir. | | 10 |  |
| Hazırlanan ürünü sunum ve servise hazır hale getirir | | 15 |  |
| **C. UYGULAMA SONRASI İŞLEMLER** | | **(10 puan)** |  |
| Hazırlanan yiyeceklerden şahit numune alır. | | 2 |  |
| Hazırlamada ve sunumda kullanılan alet, ekipman ve tezgahların temizlik, düzen ve bakımını yapar. | | 2 |  |
| Tasarruf ilkelerini dikkate alır. | | 2 |  |
| Çöpleri ve atık yağları geri dönüşüm kuralları doğrultusunda ayırır. | | 2 |  |
| Sınavı verilen sürede tamamlar. | | 2 |  |
| **TOPLAM** | | **10** |  |
| **GENEL TOPLAM** | | **(100 Puan)** |  |
| **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.**
* **Aday B.1, B.2 bölümlerinden bir tanesinden sınava alınacaktır.**

**\*\*\*\*Açıklamalar: Bekleme aşaması gerektiren ürünlerde, zaman kaybını önlemek için, yapılması gereken diğer aşamalar daha önce hazırlanmış bir ürün üzerinden yürütülür.**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **İSG EKİPMANLARI** | | | |
| **KİŞİSEL KORUYUCU DONANIMLAR**  **(Aday tarafından karşılanacaktır.)** | | | |
| 1. Uzun kollu iş elbisesi (Aşçı ceketi) | | | |
| 1. Pantolon | | | |
| 1. Önlük | | | |
| 1. Kep/Bone | | | |
| 1. İş Ayakkabısı/Terlik | | | |
| 1. Maske | | | |
| 1. Eldiven | | | |
| **MAKİNA TECHİZAT LİSTESİ** | | | |
| Doğrama Tahtas (Yeşil, Kırmızı, Sarı, Mavi,Beyaz,bej,Mavi) | | | |
| Kesme Bloğu İstif Rafı |  | | |
| Oklava |  | | |
| Fındık Ceviz Kıracağı |  | | |
| Dekor Takımı |  | | |
| Merdane |  | | |
| Spatula çeşitleri |  | | |
| Pasta bıçağı |  | | |
| Pasta sıvama paleti |  | | |
| Pandispanya testeresi |  | | |
| Elek |  | | |
| Çikolata-Jöle hunisi |  | | |
| Hamur Kalıbı |  | | |
| Pasta Süsleme Aracı |  | | |
| Huni |  | | |
| Hamur Karıştırıcı |  | | |
| 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 su Iıstıcısı |  | | |
| Elektrikli Izgara |  | | |
| Izgara Slamander |  | | |
| Fritöz |  | | |
| Sanayi Tipi Küçük Mikser |  | | |
| El Mikseri |  | | |
| Parçalayıcı (Blender) |  | | |
| Mutfak Robotu |  | | |
| Meyve Sıkacağı |  | | |
| Yumurta Fırçası |  | | |
| Pizza Küreği |  | | |
| Ölçme araçları |  | | |
| Hamur Kazıyıcı |  | | |
| Şeker, Şerbet, şurup termometresi |  | | |
| Elekronik Terazi |  | | |
| Evyeli tezgah |  | | |
| El Yıkama Evyesi |  | | |
| Hamur Kesme Ruleti |  | | |
| Çalışma Tezgahı |  | | |
| Duvar Dolabı |  | | |
| Baharat Dolabı |  | | |
| Bıçak Steril Dolabı |  | | |
| Malzeme Alet dolabı |  | | |
| Un Şeker Taşıma Arabası |  | | |
| Yemek Masası |  | | |
| Yemek Sandalyesi |  | | |
| Tencere (Helvane ve siliindirik) |  | | |
| Sığ Tencere |  | | |
| Silistre |  | | |
| Şaşula |  | | |
| Çikolata Firkete Takımı |  | | |
| Pataşu Sopası |  | | |
| Pudra Şekerliği |  | | |
| Krem Karamel Kalıbı |  | | |
| Şambaba Kalıbı |  | | |
| Tulumba Tatlısı Kalıbı |  | | |
| Kaçerola |  | | |
| Adisababa Kalıbı |  | | |
| Savaren Kalıbı |  | | |
| Tartölet Kalıbı |  | | |
| Çeşitli Ebatlarda Standart Gastronom Küvet Çeşitleri | | | |
| Standart Süzgeçli Gastronom Küvet |  | | |
| Mayonez Tenceresi |  | | |
| Yer Gider Izgarası |  | | |
| Çöp Kovası |  | | |
| Atık Kabı |  | | |
| Rende |  | | |
| Havan ve Eli |  | | |
| Tart Kalıbı |  | | |
| Petibör Kalıbı |  | | |
| Meyve ve Sebze bıçağı |  | | |
| Şef Bıçağı |  | | |
| Soyacak |  | | |
| Mekik Kalıbı |  | | |
| Donut Kalıbı |  | | |
| Turta Çemberi ve tablası |  | | |
| Parfe Kalıbı |  | | |
| Volovan Kalıbı |  | | |
| Kurabiye Kalıpları |  | | |
| Bisküvi Kalıpları |  | | |
| Modelleme Set |  | | |
| Duy Takımı |  | | |
| Krema Torbası |  | | |
| Glosa Teli |  | | |
| Harf ve Sayı kobatı |  | | |
| Tarama Paleti |  | | |
| Spatül |  | | |
| Pasta Ayağı |  | | |
| Silikon Mat/Silpat |  | | |
| Künefe tabağı |  | | |
| Ahşap Pizza Tabağı |  | | |
| Fırın Eldiveni |  | | |
| Baklava Tepsisi |  | | |
| Kek veya asta kalıbı |  | | |
| Krem Karamel Kalıbı |  | | |
| Endüstriyel Fırın Tavası |  | | |
| Pizza Tepsisi |  | | |
| Muffin Kalıbı |  | | |
| Servis Tepsileri |  | | |
| Çırpma Teli |  | | |
| Tatlı Hazırlamada Kullanılan Çeşitli Kalıplar | | | |
| Masa Örtüsü | | | |
| **SINAV SARF MALZEME LİSTESİ \*** | | **ADET** | |
| 1. Çırpılarak hazırlanan hamur için gerekli malzemeler | |  | |
| 1. Sütlü tatlı çeşitleri için gerekli malzemeler | |  | |
| 1. Pişirerek hazırlanan hamur için gerekli malzemeler | |  | |
| * **Sarf malzemeler ve miktarı bir aday için beceri sınav komisyonunca belirlenecektir.** * **Sarf malzemeler aday tarafından karşılanacaktır.** | | |  |
|  | | |  |