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