|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **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: 24/12/2021** | | **Revizyon No: 2** | |
| **Uygulama Sorusu:** Aşağıdaki kriterler doğrultusunda sınav komisyonunun belirlediği menüyü reçetesine uygun olarak (sandviç-tost-hamburger, salata, makarna soslu, sütlü tatlı, soğuk içecek) hazırlayıp servis ediniz. | | | | |
| **A. ÖN HAZIRLIK** | | **Değerlendirme PUANI**  **(10 Puan)** | | **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 | |  |
| **B. UYGULAMA AŞAMASI** | | **(80 puan)** | |  |
| İşlenmiş gıdalardan seçilen bir ürün çeşidini pişirmeye hazırlar. (sandviç, tost, hamburger) | | 6 | |  |
| İşlenmiş gıdalardan seçilen bir ürün çeşidini reçetesine uygun pişirir. | | 6 | |  |
| 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. | | 6 | |  |
| Makarna ve sos çeşitlerinden bir ürünü reçetesine uygun pişirir | | 6 | |  |
| 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. | | 6 | |  |
| Hazırlanan sütlü tatlı çeşidinin sunum ve servisini yapar. | | 5 | |  |
| Soğuk içecek çeşitlerinden bir ürünü hazırlar. | | 6 | |  |
| Hazırlanan içeceğin sunum ve servisini yapar. | | 5 | |  |
| Ürünlerin yapım sıralamasını sunum özelliklerini de dikkate alarak uygular. | | 5 | |  |
| **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 | |  |
| **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.**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **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** | | | |
| 1. Doğrama Tahtası Yeşil, Kırmızı, Sarı, Mavi,Beyaz,bej,Mavi) |  | | |
| 1. Kesme Bloğu İstif Rafı |  | | |
| 1. Tavuk Makası |  | | |
| 1. Fındık Ceviz Kıracağı |  | | |
| 1. Parizyen Kaşık |  | | |
| 1. Dekor Takımı |  | | |
| 1. Menanj Takımı |  | | |
| 1. Baharatlıklar |  | | |
| 1. Kepçe Çeşitleri |  | | |
| 1. Spatula çeşitleri |  | | |
| 1. Yemek Servis Takımları |  | | |
| 1. Et Çatalı |  | | |
| 1. Kebap Şişi |  | | |
| 1. Çorba Servis Potu |  | | |
| 1. Kevgir Çeşitleri |  | | |
| 1. Süzgeç Çeşitleri |  | | |
| 1. Çin Külahı Süzgeç |  | | |
| 1. Huni |  | | |
| 1. Konserve Açacağı |  | | |
| 1. Güveç Kapları |  | | |
| 1. Cam Pişirme Tepsisi |  | | |
| 1. Sanayi tipi Bulaşık Makinesi |  | | |
| 1. Çamaşır Makinesi |  | | |
| 1. Depo tipi buzdolabı/Soğutucu |  | | |
| 1. Depo tipi derin dondurucu |  | | |
| 1. Dörtlü ocak |  | | |
| 1. Ara Tezgah |  | | |
| 1. Konveksiyonel Fırın |  | | |
| 1. Isıtmalı Taş Tabanlı Fırın |  | | |
| 1. Mikrodalga Fırın |  | | |
| 1. Endüstriyel Havalandırma /Davlumbaz |  | | |
| 1. Mutfak Davlumbazı |  | | |
| 1. Şofben |  | | |
| 1. Elektrikli su ısıtıcısı |  | | |
| 1. Elektrikli Izgara |  | | |
| 1. Izgara Slamander |  | | |
| 1. Fritöz |  | | |
| 1. Sanayi Tipi Küçük Mikser |  | | |
| 1. El Mikseri |  | | |
| 1. Parçalayıcı (Blender) |  | | |
| 1. Mutfak Robotu |  | | |
| 1. Meyve Sıkacağı |  | | |
| 1. Dilimleme Makinesi |  | | |
| 1. Hamur Açma Makinesi |  | | |
| 1. Et Termometresi |  | | |
| 1. Mutfak Termometresi |  | | |
| 1. Şeker, Şerbet, şurup termometresi |  | | |
| 1. Elekronik Terazi |  | | |
| 1. Evyeli Tezgah |  | | |
| 1. El Yıkama Evyesi |  | | |
| 1. Kazan tencere İstif Rafı |  | | |
| 1. Çalışma Tezgahı |  | | |
| 1. Duvar Dolabı |  | | |
| 1. Baharat Dolabı |  | | |
| 1. Bıçak Steril Dolabı |  | | |
| 1. Malzeme Alet dolabı |  | | |
| 1. Un Şeker Taşıma Arabası |  | | |
| 1. Yemek Masası |  | | |
| 1. Yemek Sandalyesi |  | | |
| 1. Tencere (Helvane ve silindirik) |  | | |
| 1. Sığ Tencere |  | | |
| 1. Pilav Pişirme Tenceresi |  | | |
| 1. Buhar Tenceresi |  | | |
| 1. Basınçlı Tencere |  | | |
| 1. Tava |  | | |
| 1. Sote Tavası |  | | |
| 1. Krep Tavası |  | | |
| 1. Wok Tava |  | | |
| 1. Yumurta Sahanı |  | | |
| 1. Kaçerola |  | | |
| 1. Yapışmaz Yüzeyli Tava |  | | |
| 1. Kızartma Tavası |  | | |
| 1. Döküm Izgara Yüzeyli Tava |  | | |
| 1. Çeşitli Ebatlarda Standart Gastronom Küvet Çeşitleri |  | | |
| 1. Standart Süzgeçli Gastronom Küvet |  | | |
| 1. Mayonez Tenceresi |  | | |
| 1. Yer Gider Izgarası |  | | |
| 1. Çöp Kovası |  | | |
| 1. Atık Kabı |  | | |
| 1. Rende |  | | |
| 1. Havan ve Eli |  | | |
| 1. Et Bıçağı |  | | |
| 1. Kemik Sıyırma bıçağı |  | | |
| 1. Meyve ve Sebze bıçağı |  | | |
| 1. Şef Bıçağı |  | | |
| 1. Soyacak |  | | |
| 1. Bıçak Bileyici(Masat) |  | | |
| 1. Et kütüğü |  | | |
| 1. Et döveceği |  | | |
| 1. Servis Tepsileri |  | | |
| 1. Çırpma Teli |  | | |
| 1. Tatlı Hazırlamada Kullanılan Çeşitli Kalıplar |  | | |
| 1. 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.** | | |  |
|  | | |  |