|  |  |
| --- | --- |
| **Adayın Adı ve Soyadı:** |  **Sınav Tarihi:** |
| **T.C. Kimlik No:** | **Sınav Süresi: En fazla 2 saat** |
| **Adayın Kayıtlı Olduğu Merkez:** | **Sınav Başlama Saati :** |
| **Ölçme ve Değerlendirme Yeri:** |
| **Uygulama Sorusu : Kantin ve açık alan işletmelerinin menüsünü dikkate alarak aşağıda verilen uygulamaları reçetesine uygun olarak hazırlayıp servisini yapınız.** |
| **A. ÖN HAZIRLIK** | **Değerlendirme** | **Aldığı Not** |
| Kişisel koruyucu donanımlarını kullanır | 2 |  |
| Hijyen sanitasyon kurallarına uyar. \* | 3 |  |
| İSG ile ilgili tedbirleri alır. | 2 |  |
| Çalışma alanını düzenler. | 2 |  |
| Ürün hazırlamada kullanılacak mutfak ekipmanlarını, araç-gereçlerini seçer. | 2 |  |
| Hazırlanacak ürünlerin işlem kartlarını hazırlar. | 2 |  |
| **TOPLAM** | **15** |  |
| **B. UYGULAMA AŞAMASI** |  |  |
| İşlenmiş gıdalardan seçilen bir ürün çeşidini pişirmeye hazırlar. (sandviç, tost, hamburger) | 5 |  |
| 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. | 5 |  |
| 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. | 5 |  |
| Sütlü tatlı çeşitlerinden bir ürünü reçetesine uygun pişirir. | 6 |  |
| Hazırlanan sütlü tatlı çeşidinin sunum ve servisini yapar. | 5 |  |
| Soğuk içecek çeşitlerinden bir ürünü hazırlar. | 5 |  |
| Hazırlanan içeceğin sunum ve servisini yapar. | 6 |  |
| **TOPLAM** | **70** |  |
| **C. UYGULAMA SONRASI İŞLEMLER** |  |  |
| Hazırlanan yiyeceklerden şahit numune alır. | 3 |  |
| Hazırlamada ve sunumda kullanılan alet ve ekipmanların temizlik ve bakımını yapar. | 3 |  |
| Çalışma alanının ve tezgahların temizlik ve düzenini sağlar. | 3 |  |
| Çöpleri ve atık yağları geri dönüşüm kuralları doğrultusunda ayırır.\* | 3 |  |
| Sınavı verilen sürede tamamlar.\* | 3 |  |
| **TOPLAM** | **15** |  |
|  **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** |
| 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 Fırırn
 |  |
| 1. Endüstriyel Havalandırma /Davlumbaz
 |  |
| 1. Mutfak Davlumbazı
 |  |
| 1. Şofben
 |  |
| 1. Elektrikli suIıstıcısı
 |  |
| 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** |
| 1. Hazırlanacak işlenmiş gıda ürünü için gerekli malzemeler
 |  |
| 1. Hazırlanacak salata çeşidi için gerekli malzemeler
 |  |
| 1. Hazırlanacak makarna ve sos için gerekli malzemeler
 |  |
| 1. Hazırlanacak sütlü tatlı için gerekli malzemeler
 |  |
| 1. Hazırlanacak soğuk içecek için gerekli malzemeler
 |  |
| * **Sarf malzemelerin miktarı bir aday için beceri sınavı komisyonunca belirlenecektir.**
 |  |
|  |  |