|  |  |
| --- | --- |
| **Adayın Adı ve Soyadı:** |  **Sınav Tarihi:** |
| **T.C. Kimlik No:** |  **Sınav Süresi: En fazla 4 Saat** |
| **Adayın Kayıtlı Olduğu Merkez:** |  **Sınav Başlangıç Saati:**  |
| **Ölçe Değerlendirme Yeri:** |
| **Uygulama Sorusu: Ön hazırlıklarınızı tamamlayarak B bölümünde yer alan uygulama aşamalarından size uygun olan bölümü seçerek bir ikram büfesi hazırlayınız.** | **Değerlendirme** | **Aldığı Not** |
| **A. ÖN HAZIRLIK** |  |  |
| Kişisel koruyucu donanımlarını kullanır. | 2 |  |
| Hijyen sanitasyon kurallarına uyar.\*\* | 4 |  |
| İSG ile ilgili tedbirleri alır. | 2 |  |
| Çalışma alanını düzenler. | 2 |  |
| Pastane ürünleri hazırlamada kullanılacak mutfak ekipmanlarını ve araçları seçer. | 2 |  |
| Pastane ürünleri hazırlamada kullanılacak gereçlerin miktar ayarlarını yapar. | 2 |  |
| Sınav konusuna uygun pastane ürünlerinin işlem kartlarını hazırlar. | 2 |  |
| **TOPLAM** | **15** |  |
| **B. UYGULAMA AŞAMASI** |  |  |
| **B.1 Aşağıdaki uygulamardan oluşan teşhir büfesi hazırlayınız.** |  |  |
| Yöntemine uygun şekilde mayalandırarak hamur hazırlar. | 8 |  |
| Mayalı hamurdan tuzlu hamur ürünü çeşidini reçetesine göre hazırlar. | 8 |  |
| Tatlı/tuzlu kuru pasta, kurabiye, tart, pay vb. türü hamurları; hamur malzemeleri kaynaşmış, dağılmayacak, ancak hamur lastikleşmemiş şekilde hazırlar. | 8 |  |
| Tatlı/tuzlu kuru pasta, kurabiye, tart, pay vb. türü hamurdan bir ürün çeşidini reçetesine göre hazırlar. | 8 |  |
| Pişirilerek yapılan ürün ekler, profiterol vb. hamurunu hazırlar. | 8 |  |
| Ürünün özelliğine göre pataşu hamurunu şekillendirir. | 8 |  |
| Şekillendirilen pataşu hamurunu pişirir. | 8 |  |
| İstenilen kıvam ve nitelikte krema ve sos hazırlar. | 8 |  |
| Hazırlanan ürünü servise hazır hale getirir | 6 |  |
| **TOPLAM** | **70** |  |
| **B.2 Aşağıdaki uygulamalardan oluşan teşhir büfesi hazırlayınız.** |  |  |
| Yöntemine uygun şekilde mayalandırarak hamur hazırlar. | 9 |  |
| Mayalı hamurdan tuzlu hamur ürünü çeşidini reçetesine göre hazırlar. | 9 |  |
| Tatlı/tuzlu kuru pasta, kurabiye, tart, pay vb. türü hamurları; hamur malzemeleri kaynaşmış, dağılmayacak, ancak hamur lastikleşmemiş şekilde hazırlar. | 9 |  |
| Tatlı/tuzlu kuru pasta, kurabiye, tart, pay vb. türü hamurdan bir ürün çeşidini reçetesine göre hazırlar. | 9 |  |
| Ürüne uygun kıvamda, yumurtası iyi yedirilmiş, pütürsüz, olacak şekilde, pişirerek hamur hazırlar. | 9 |  |
| Pişirerek hazırlanan hamurla yapılan bir tatlı çeşidini reçetesine göre hazırlar | 9 |  |
| Tatlı şurubunu tekniğine uygun olarak hazırlanan ürüne yedirir. | 9 |  |
| Hazırlanan ürünü servise hazır hale getirir | 7 |  |
| **TOPLAM** | **70** |  |
| **C. UYGULAMA SONRASI İŞLEMLER** |  |  |
| Hazırlanan yiyeceklerden şahit numune alır. | 3 |  |
| Hazırlamada ve sunumda kullanılan alet ve ekipmanların temizlik ve bakımını yapar.\*5 | 3 |  |
| Çalışma alanının ve tezgâhların 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.**

**\*\*\* Aday B.1, B.2 bölümlerinden bir tanesinden sınava alınacaktır.**

|  |
| --- |
| **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 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. Hazırlanacak mayalı hamur için gerekli malzemeler
 |  |
| 1. Hazırlanacak kurupasta,tart,pay için gerekli malzemeler
 |  |
| 1. Pişirerek hazırlanan tatlı için gerekli malzemeler
 |  |
| 1. Hazırlanacak yaş pasta için gerekli malzemeler
 |  |
| * **Sarf malzemelerin miktarı bir aday için beceri sınavı komisyonunca belirlenecektir.**
 |  |
|  |  |