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