|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Adayın Adı ve Soyadı:** | **Sınav Tarihi:** | | |
| **T.C. Kimlik No:** | **Sınav Süresi: En fazla 4 Saat** | | |
| **Adayın Kayıtlı Olduğu Merkez:** | **Sınav Başlangıç Saati:** | | |
| **Ölçme Değerlendirme Yeri:** | | | |
| **Uygulama Sorusu: Ön hazırlıklarınızı tamamlayarak B bölümünde yer alan uygulama aşamalarından size uygun olan bölümü seçerek bir pastane büfesi hazırlayınız.** | | **Değerlendirme PUANI** | **Aldığı Not** |
| **A. ÖN HAZIRLIK** | |  |  |
| Kişisel koruyucu donanımlarını kullanır. | | 2 |  |
| Hijyen sanitasyon kurallarına uyar.  \* | | 3 |  |
| 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 uygulamalardan oluşan teşhir büfesi hazırlayınız.** | |  |  |
| Yöntemine uygun şekilde mayalandırarak hamur hazırlar. | | 5 |  |
| Mayalı hamurdan tatlı/tuzlu hamur ürünü çeşidini reçetesine göre hazırlar. | | 5 |  |
| Tatlı/tuzlu kuru pasta, kurabiye, tart, pay vb. türü hamurları; hamur malzemeleri kaynaşmış, dağılmayacak, ancak hamur lastikleşmemiş şekilde hazırlar. | | 5 |  |
| Tatlı/tuzlu kuru pasta, kurabiye, tart, pay vb. türü hamurdan bir ürün çeşidini reçetesine göre hazırlar. | | 5 |  |
| Ürüne uygun kıvamda, yumurtası iyi yedirilmiş, pütürsüz, olacak şekilde, pişirerek hamur hazırlar. | | 5 |  |
| Pişirerek hazırlanan hamurla yapılan bir ürün çeşidini reçetesine göre hazırlar | | 5 |  |
| Yöntemine uygun şekilde pandispanya hazırlar. | | 5 |  |
| Temel pastacı kremasını/krem şanti yöntemine ve kıvamına göre hazırlar | | 5 |  |
| Pandispanyayı, doğru araç-gereç kullanarak pasta düzenlemesine uygun ve dengeli kalınlıkta olacak şekilde katlara ayırır. | | 5 |  |
| Yaş pastanın iç malzemelerini çeşidine ve reçetesine göre hazırlar | | 5 |  |
| Pandispanya katları/dilimlerini, pasta kreması/kremşanti ve reçeteye uygun iç malzemesi ile orantılı ve düzgün olarak düzenler | | 5 |  |
| Yaş pastanın üstünü ve yan çeperini, reçetesine uygun kaplama malzemesi ile düzgün şekilde kaplar | | 5 |  |
| Yaş pastanın üstünü ve yanlarını, sunum tarifine/usulüne uygun şekilde dekorlar /figürlerle süsler. | | 5 |  |
| Hazırlanan pastane ürünlerini büfe hazırlama ilkeleri doğrultusunda büfeye yerleştirir. | | 5 |  |
| **TOPLAM** | | **70** |  |
| **B.2 Aşağıdaki uygulamalardan oluşan teşhir büfesi hazırlayınız.** | |  |  |
| Yöntemine uygun şekilde mayalandırarak hamur hazırlar. | | 4 |  |
| Mayalı hamurdan tatlı/tuzlu hamur ürünü çeşidini reçetesine göre hazırlar | | 4 |  |
| Tatlı/tuzlu kuru pasta, kurabiye, tart, pay vb. türü hamurları; hamur malzemeleri kaynaşmış, dağılmayacak, ancak hamur lastikleşmemiş şekilde hazırlar. | | 4 |  |
| Tatlı/tuzlu kuru pasta, kurabiye, tart, pay vb. türü hamurdan bir ürün çeşidini reçetesine göre hazırlar. | | 4 |  |
| Ürüne uygun kıvamda, yumurtası iyi yedirilmiş, pütürsüz, olacak şekilde, pişirerek hamur hazırlar. | | 5 |  |
| Pişirerek hazırlanan hamurla yapılan bir tatlı çeşidini reçetesine göre hazırlar | | 5 |  |
| Tatlı şurubunu tekniğine uygun olarak hazırlanan ürüne yedirir. | | 5 |  |
| Ele yapışmayacak, yeterince sertleşmiş, gözeneksiz, özlü olacak şekilde, malzemeleri özdeşleştirerek hamuru yoğurur. | | 5 |  |
| Yoğurduğu hamuru, merdane veya oklava ile açtıktan sonra usulüne uygun incelikte yufka açar | | 5 |  |
| Yufkalarını, yağ ve iç malzemesini reçetesine uygun şekilde kullanarak tepsiye döşer. | | 5 |  |
| Döşediği tepsideki yufka katlarını usulüne ve çeşidine uygun şekilde ve her dilim eşit ve düzgün olacak şekilde keserek dilimleri oluşturur. | | 4 |  |
| Dilimlenmiş tepsiye reçetesine uygun oranda ve şekilde yağ verir. | | 4 |  |
| Tepsiyi uygun ısıdaki fırına koyarak, usulüne göre pişirir | | 4 |  |
| Tatlı şurubunu uygun kıvam ve ısıda hazırlar | | 4 |  |
| Pişen ürüne reçetesine uygun ısıdaki şurubunu vererek, şurubu yedirir | | 4 |  |
| Hazırlanan pastane ürünlerini büfe hazırlama ilkeleri doğrultusunda büfeye yerleştirir. | | 4 |  |
| **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 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** | | | |
| 1. Doğrama Tahtası Yeşil, Kırmızı, Sarı, Mavi,Beyaz,bej,Mavi) |  | | |
| 1. Kesme Bloğu İstif Rafı |  | | |
| 1. Oklava |  | | |
| 1. Fındık Ceviz Kıracağı |  | | |
| 1. Dekor Takımı |  | | |
| 1. Merdane |  | | |
| 1. Spatula çeşitleri |  | | |
| 1. Pasta bıçağı |  | | |
| 1. Pasta sıvama paleti |  | | |
| 1. Pandispanya testeresi |  | | |
| 1. Elek |  | | |
| 1. Çikolata-Jöle hunisi |  | | |
| 1. Hamur Kalıbı |  | | |
| 1. Pasta Süsleme Aracı |  | | |
| 1. Huni |  | | |
| 1. Hamur Karıştırıcı |  | | |
| 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 su Iıstıcısı |  | | |
| 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. Yumurta Fırçası |  | | |
| 1. Pizza Küreği |  | | |
| 1. Ölçme araçları |  | | |
| 1. Hamur Kazıyıcı |  | | |
| 1. Şeker, Şerbet, şurup termometresi |  | | |
| 1. Elekronik Terazi |  | | |
| 1. Evyeli tezgah |  | | |
| 1. El Yıkama Evyesi |  | | |
| 1. Hamur Kesme Ruleti |  | | |
| 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 siliindirik) |  | | |
| 1. Sığ Tencere |  | | |
| 1. Silistre |  | | |
| 1. Şaşula |  | | |
| 1. Çikolata Firkete Takımı |  | | |
| 1. Pataşu Sopası |  | | |
| 1. Pudra Şekerliği |  | | |
| 1. Krem Karamel Kalıbı |  | | |
| 1. Şambaba Kalıbı |  | | |
| 1. Tulumba Tatlısı Kalıbı |  | | |
| 1. Kaçerola |  | | |
| 1. Adisababa Kalıbı |  | | |
| 1. Savaren Kalıbı |  | | |
| 1. Tartölet Kalıbı |  | | |
| 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. Tart Kalıbı |  | | |
| 1. Petibör Kalıbı |  | | |
| 1. Meyve ve Sebze bıçağı |  | | |
| 1. Şef Bıçağı |  | | |
| 1. Soyacak |  | | |
| 1. Mekik Kalıbı |  | | |
| 1. Donut Kalıbı |  | | |
| 1. Turta Çemberi ve tablası |  | | |
| 1. Parfe Kalıbı |  | | |
| 1. Volovan Kalıbı |  | | |
| 1. Kurabiye Kalıpları |  | | |
| 1. Bisküvi Kalıpları |  | | |
| 1. Modelleme Set |  | | |
| 1. Duy Takımı |  | | |
| 1. Krema Torbası |  | | |
| 1. Glosa Teli |  | | |
| 1. Harf ve Sayı kobatı |  | | |
| 1. Tarama Paleti |  | | |
| 1. Spatül |  | | |
| 1. Pasta Ayağı |  | | |
| 1. Silikon Mat/Silpat |  | | |
| 100- Künefe tabağı |  | | |
| 101- Ahşap Pizza Tabağı |  | | |
| 102- Fırın Eldiveni |  | | |
| 103- Baklava Tepsisi |  | | |
| 104- Kek veya asta kalıbı |  | | |
| 105- Krem Karamel Kalıbı |  | | |
| 106- Endüstriyel Fırın Tavası |  | | |
| 107- Pizza Tepsisi |  | | |
| 108- Muffin Kalıbı |  | | |
| 109- Servis Tepsileri |  | | |
| 110- Çırpma Teli |  | | |
| 111- Tatlı Hazırlamada Kullanılan Çeşitli Kalıplar |  | | |
| 112- Masa Örtüsü |  | | |
| **SINAV SARF MALZEME LİSTESİ** | | **ADET** | |
| 1. Hazırlanacak mayalı hamur için gerekli malzemeler | |  | |
| 1. Hazırlanacak kurupasta,tart,pay için gerekli malzemeler | |  | |
| 1. Hazırlanacak özleşleştirerek yapılan hamur için gerekli malzemeler | |  | |
| 1. Pişirerek hazırlanan tatlı için gerekli malzemeler | |  | |
| 1. Hazırlanacak yaş pasta için gerekli malzemeler | |  | |
| 1. Hazırlanacak baklava çeşidi için gerekli malzemeler | |  | |
| * **Sarf malzemelerin miktarı bir aday için beceri sınavı komisyonunca belirlenecektir.** | | |  |
|  | | |  |