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