



EKİCİ SERTİFİKASYON ULUSLARARASI PERSONEL BELGELENDİRME HİZMETLERİ TİCARET
LİMİTED ŞİRKETİ

13UY0182-4/Aşçı (Seviye 4)
BELGELENDİRME PROGRAMI KLAVUZU

(Başvuru Sahipleri İçin)

	13UY0182-4 Aşçı (Seviye 4) Belgelendirme Programı Kılavuzu	Doküman No	KLV.11
		İlk Yayın Tarihi	26.10.2022
		Revizyon Tarihi	22.05.2024
		Revizyon No	01
		Sayfa	1/18

EKİCİ BELGELENDİRME'nin belgelendirme programı,

- Belgelendirme kapsamı
- İş ve görev tanımları
- Şart koşulan yeterlilikler
- Başvuru sırasında istenecek belgeler
- Ön şartlar
- Davranış şartlarını içermektedir.

	Belgelendirme Kapsamı	Aşçılar
	İş Ve Görev Tanımları	Aşçı (Seviye 4) işletme ve bölüm izlekleri doğrultusunda, standart reçete ve mönü hazırlama, yeter, ulusal ve dünya mutfaklarındaki konulara ilişkin sıcak ve soğuk sosları, hamur işi yemeklerini, et ve su ürünleri yemeklerini, sebze ve kuru baklagillerden yapılan yemekleri, zeytinyağlıları, pilav ve makarnaları, sıcak-soğuk mezeleri, salataları, garnitürleri ve tatlıları reçete/mönülere ve hijyen kurallarına uygun olarak hazırlama ve servis için sunuma hazır hale getirme bilgi ve becerisine sahip kişidir. Bölümle ilgili bütçe hazırlama, bölümü sevk ve idare etme, eğitimler düzenleme ve verme konularında amirine yardımcı olur.
	Şart Koşulan Yeterlilikler	Aşçı 13UY0182-4 ulusal yeterliliği incelendiğinde herhangi bir şart bulunmamaktadır.
	Beceriler (Uygulanabilirliği Olduğunda)	Araç, gereç ve ekipman bilgisi ve kullanım becerisi Ekip içinde çalışma yeteneği El becerisi Farklı koku ve tatları ayırt edebilme yeteneği İletişim yeteneği Öğrenme, öğretme ve kendini geliştirme yeteneği Problem çözme yeteneği Zamanı iyi kullanma becerisi
	Ön şartlar (Uygulanabilirliği Olduğunda)	EKİCİ BELGELENDİRME nin tanımlamış olduğu prosedürde ise; Tüm adaylardan Başvuru Formlarını ve içeriklerinde yer alan taahhütnamelerin ıslak imzalı olarak imzalamış olmaları, İlgili başvuru yapılan kapsamda MYK ve Akreditasyon yetkilerine EKİCİ BELGELENDİRME nin sahip olması, İlgili fiyat ve ücret tarifesinde belirtilmiş olan ilgili sınav ücretlerini şirket hesaplarına yatırmış olmaları, başvuruların kabulü için şart olarak tanımlanmıştır.
		1. Astlarına ve birlikte çalıştığı kişilere örnek olacak şekilde davranmak 2. Bilgi, tecrübe ve yetkisi dahilinde karar vermek 3. Çalışanları motive edebilme becerisine sahip olmak 4. Çalışma arkadaşlarına doğru ve zamanında bilgi aktarmak 5. Çalışma zamanını iş emrine uygun şekilde etkili ve verimli kullanmak 6. Çalışmalarında planlı ve organize olmak 7. Göreviyle ilgili yenilikleri izlemek, uygulamak ve astlarına aktarmak 8. Değişime açık olmak ve değişen koşullara uyum sağlamak 9. Ekip içerisinde uyumlu çalışmak 10. Hizmet içi eğitimlere katılma ve mesleki bilgilerini geliştirme konusunda istekli olmak 11. İletişim kurduğu kişilere karşı güler

	13UY0182-4 Aşçı (Seviye 4) Belgelendirme Programı Kılavuzu	Doküman No	KLV.11
		İlk Yayın Tarihi	26.10.2022
		Revizyon Tarihi	22.05.2024
		Revizyon No	01
		Sayfa	3/18

PROGRAMI GELİŞTİREN KURUL

EKİCİ BELGELENDİRME ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME KOMİSYONU (Turizm, Konaklama, Yiyecek İçecek Hizmetleri)

PROGRAMI DOĞRULAYAN KURUL

EKİCİ BELGELENDİRME ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME KOMİSYONU (Turizm, Konaklama, Yiyecek İçecek Hizmetleri)

SINAVI YAPACAK PERSONELİN NİTELİKLERİ:

Sınav değerlendiricisinin ölçütleri, ilgili ulusal yeterliliğin Değerlendirici Ölçütlerini karşılar.

AMAÇ

Bu yeterlilik Aşçı(Seviye 4) mesleğinin eğitim almış ve nitelik kazandırılmış kişiler tarafından yürütülmesi ve çalışmalarda kalitenin artırılması için;

- Adayların sahip olması gereken nitelikleri, bilgi, beceri ve yetkinlikleri tanımlamak,
- Adayların, geçerli ve güvenilir bir belge ile mesleki yeterliliğini kanıtlamasına olanak vermek,
- Eğitim sistemine, sınav ve belgelendirme kuruluşlarına referans ve kaynak oluşturmak amacıyla hazırlanmıştır.

BELGE GEÇERLİLİK SÜRESİ

Aşçı (Seviye 4) Mesleki Yeterlilik Belgesinin geçerlilik süresi beş (5) yıldır.

BELGE YENİLEMEDE UYGULANACAK ÖLÇME- DEĞERLENDİRME YÖNTEMİ

Beş (5) yıllık geçerlilik süresinin sonunda belge sahibinin performansı aşağıda tanımlanan yöntemlerden en az biri kullanılarak değerlendirmeye tabi tutulur;

a) 5 yıl belge geçerlilik süresi içerisinde toplamda en az iki yıl veya son altı ay boyunca ilgili alanda çalıştığını gösteren kayıtları (hizmet dökümü, referans yazısı/mektubu, sözleşme, fatura, portfolyo, vb.) sunmak,

b) Yeterlilik kapsamında yer alan yeterlilik birimleri için tanımlanan uygulama sınavlarına katılmak.

Değerlendirme sonucu olumlu olan adayların belge geçerlilik süreleri 5 yıl daha uzatılır.

YETERLİLİĞİN YAPISI

Zorunlu Birimler

13UY0182-4/A1: İş Sağlığı Güvenliği ve Çevre Koruma

13UY0182-4/A2: İş Organizasyonu ve Mesleki Gelişim ,

13UY0182-4/A3: Hijyen, Gıda Güvenliği ve Kalite

13UY0182-4/A4: Temel Malzemeler

13UY0182-4/A5: Çorba Hazırlama

13UY0182-4/A6: Sos, Meze, Salata Hazırlama ve Yumurta Pişirme

13UY0182-4/A7: Et ve Su Ürünü Yemekleri Hazırlama

13UY0182-4/A8: Sebze, Kuru Baklagil Yemekleri ve Sebze Garnitürleri Hazırlama

13UY0182-4/A9: Hamur İşleri, Pilav ve Makarna Çeşitlerini Hazırlama

13UY0182-4/A10: Temel Tatlıları Hazırlama

Seçmeli Birimler

Seçmeli birim bulunmamaktadır.

****Adayın mesleki yeterlilik belgesi alabilmesi için zorunlu yeterlilik birimlerinin tamamından başarılı olması gereklidir.**

ÖLÇME, DEĞERLENDİRME VE BELGELENDİRME

Aşçı (Seviye 4) Mesleki Yeterlilik Belgesini elde etmek isteyen adaylar birimlerde tanımlanan sınavlara tabi tutulur. Adayların yeterlilik belgesini alabilmeleri için birimlerde tanımlanan sınavlardan başarılı olmaları şartı vardır. Yeterlilik birimlerindeki teorik ve performansa dayalı sınavları her bir birim için ayrı ayrı yapılabileceği gibi birlikte de yapılabilir. Ancak her birimin değerlendirmesi bağımsız yapılmalıdır.

Yeterlilik birimlerinin geçerlilik süresi, birimin başarıldığı tarihten itibaren 2 yıldır. Yeterlilik birimlerinin birleştirilerek bir yeterliliğin elde edilebilmesi için tüm birimlerin geçerliliğini koruyor olması gerekmektedir.

	13UY0182-4 Aşçı (Seviye 4) Belgelendirme Programı Kılavuzu	Doküman No	KLV.11
		İlk Yayın Tarihi	26.10.2022
		Revizyon Tarihi	22.05.2024
		Revizyon No	01
		Sayfa	4/18

13UY0182-4/A1 İş Sağlığı ve Güvenliği ile Çevre Koruma

Teorik Sınav (T1): Teorik sınavda adaylara en az yedi (7) soruluk 4 seçenekli çoktan seçmeli ve her biri eşit puan değerinde yazılı sınav (T1) uygulanmalıdır. Çoktan seçmeli sorularla düzenlenmiş sınavda yanlış cevaplandırılan sorulardan herhangi bir puan indirim yapılmaz. Sınavda adaylara her soru için ortalama iki (2) dakika zaman verilir. Yazılı sınavda soruların en az % 70'ine doğru yanıt veren aday başarılı sayılır. Sınav soruları, bu birimde teorik sınav ile ölçülmesi öngörülen tüm bilgi ifadelerini ölçmelidir.

Performansa Dayalı Sınav(P1): A1 birimine yönelik beceri ve yetkinlik ifadeleri diğer birimlerin beceri ve yetkinlik kontrol listelerinde tanımlanmış olup, bu kapsamda ölçme ve değerlendirmesi yapılacaktır.

BG.1 Aşçılık süreçlerinde ve çalışma ortamında iş, insan, malzeme, ekipman, vb. kaynaklı oluşabilecek tehlike ve riskleri açıklar.
BG.2 Aşçılık süreçlerinde ve çalışma ortamında iş, insan, malzeme, ekipman, vb. kaynaklı oluşabilecek tehlike ve risklere karşı alınan önlemleri açıklar.
BG.3 Aşçılık süreçlerinde ve çalışma alanlarında, işe ve risklere uygun kullanacağı KKD'leri açıklar.
BG.4 Çalışma alanlarında oluşabilecek tehlikeli ve acil durumları ayırt eder.
BG.5 Çalışma alanlarında oluşabilecek tehlikeli ve acil durumlara yönelik önlemleri açıklar.
BG.6 Yiyecek hazırlama ve servisi ile ilgili süreçlerde oluşması olası çevre güvenliği risklerine uygun önlemleri açıklar.
BG.7 Yiyecek hazırlama ve servisi ile ilgili çalışma alanlarında atık kontrolü ve bertarafına yönelik uygulamaları gerekçeleri ile açıklar.

13UY0182-4/A2 İş Organizasyonu ve Mesleki Gelişim

Teorik Sınav (T1) Teorik sınavda adaylara en az on dokuz (19) soruluk 4 seçenekli çoktan seçmeli ve her biri eşit puan değerinde yazılı sınav (T1) uygulanmalıdır. Çoktan seçmeli sorularla düzenlenmiş sınavda yanlış cevaplandırılan sorulardan herhangi bir puan indirim yapılmaz. Sınavda adaylara her soru için ortalama iki (2) dakika zaman verilir. Yazılı sınavda soruların en az % 70'ine doğru yanıt veren aday başarılı sayılır. Sınav soruları, bu birimde teorik sınav ile ölçülmesi öngörülen tüm bilgi ifadelerini ölçmelidir.

BG.1 Aşçılık ile ilgili işlerin içeriğine ve özelliklerine göre süreç akışını açıklar.
BG.2 Aşçılıkta mutfak çalışma sistemini (çalışma tezgâhlarının işe göre ayrımı ve düzenlenmesi, araçgereçlerin düzenlenmesi) açıklar.
BG.3 Aşçılıkta mutfak çalışma kurallarını (mutfak elemanları arası çalışma akışı ve zamanlama gibi) açıklar.
BG.4 Bıçak çeşitlerini kullanım alanlarına göre tanımlar.
BG.5 Mutfakta kullanılan araç gereç ve ekipmanların bakım yöntemlerini açıklar.
BG.6 Mutfakta kullanılan araç gereç ve ekipmanların arızalarının ilk tespitinin nasıl yapıldığını açıklar.
BG.7 Malzemelerin ortalama sarf miktarlarına göre olası stok miktarlarını tanımlar.
BG.8 Malzemelerin etiket ve formlarındaki içeriğe göre, stoklama ve kullanımını açıklar.
BG.9 Yemeklerin çeşitlerinde porsiyona göre kullanılan malzemelerin birim miktarlarını tanımlar.
BG.10 Tanımlanan temel yemek çeşitlerinin yapım tekniklerini açıklar.
BG.11 Tanımlanan temel yemek çeşitlerinin pişirme yöntem ve sürelerini açıklar.
BG.12 Kullanılan malzemeler ve araç, gereçler ile ilgili tanımlanan verileri değerlendirir.
BG.13 Kullanılan malzemelerin, menü ve olaylara göre sarfiyat değerlerini belirler.
BG.14 Sıcak ve soğuk çeşitleri içecek şekilde bir açık büfe tasarımının nasıl yapıldığını açıklar.
BG.15 Sıcak ve soğuk çeşitleri içecek şekilde bir açık büfe tasarımının uygulama özelliklerini açıklar.
BG.16 Tasarıma göre gerekli araç, gereç ve ekipmanları belirler.
BG.17 Yemeklerin/yiyeceklerin tür ve özelliklerine göre sunum hazırlıklarını açıklar.
BG.18 İş hayatındaki değişikliklere uyum sağlayabilmek açısından mesleki gelişimin önemini açıklar.
BG.19 Tanımlanan duruma göre astlarının eğitim ihtiyaçlarını tespit eder.

	13UY0182-4 Aşçı (Seviye 4) Belgelendirme Programı Kılavuzu	Doküman No	KLV.11
		İlk Yayın Tarihi	26.10.2022
		Revizyon Tarihi	22.05.2024
		Revizyon No	01
		Sayfa	5/18

Performansa Dayalı Sınav (P1): A2 birimine yönelik performansa dayalı sınav “Beceriler ve Yetkinlikler” kontrol listesine göre gerçekleştirilir. Beceri ve yetkinlikler kontrol listesinde aday tarafından başarılmaması zorunlu kritik adımlar belirlenir. Adayın, performans sınavından başarı sağlaması için kritik adımların tamamından başarılı performans göstermek koşuluyla sınavın genelinden asgari % 80 başarı göstermesi gerekir. Performansa dayalı sınavın süresi, belirlenen kapsamda, gerçek uygulama şartlarındaki süreye karşılık gelmelidir. Performansa dayalı sınav gerçek veya gerçeğine uygun olarak düzenlenmiş çalışma ortamında gerçekleştirilir. Beceri ve yetkinlik ifadelerinin tamamı performansa dayalı sınav ile ölçülmeli ve asgari bir çanta kalıbı hazırlama işlemlerini içermelidir.

BY.1Sunumda kullanılacak gerekli araç-gereçleri ve sosu sunuma hazırlar.
BY.2Sunulacak yiyeceği/ürünü uygun ısıda tutar.
BY.3Sunulacak yiyecekleri/ürünleri türleri ve uygun sunum ısılarına göre gruplandırarak servis kaplarına alır.
BY.4Sunum tabağını yiyeceği ve garnitürlerini porsiyon miktarlarını ayarlayarak dekore eder.

13UY0182-4/A3 Hijyen, Gıda Güvenliği ve Kalite

Teorik Sınav: (T1): Teorik sınavda adaylara en az on dokuz (19) soruluk 4 seçenekli çoktan seçmeli ve her biri eşit puan değerinde yazılı sınav (T1) uygulanmalıdır. Çoktan seçmeli sorularla düzenlenmiş sınavda yanlış cevaplandırılan sorulardan herhangi bir puan indirim yapılmaz. Sınavda adaylara her soru için ortalama iki (2) dakika zaman verilir. Yazılı sınavda soruların en az % 70’ine doğru yanıt veren aday başarılı sayılır. Sınav soruları, bu birimde teorik sınav ile ölçülmesi öngörülen tüm bilgi ifadelerini ölçmelidir.

BG.1 Yiyecek hizmetlerinde kişisel hijyen ve bakım kurallarını açıklar.
BG.2 Yasal olarak aşçının periyodik sağlık kontrollerinin türleri ve işlevini açıklar.
BG.3 Aşçılar için yasal olarak alınması zorunlu belgelerin içeriği ve işlevini açıklar.
BG.4 Gıda güvenliğinde risk, tehlike, hijyen, çapraz bulaşma, sanitasyon, terimlerinin anlamlarını ayırt eder.
BG.5 Yiyeceklerin hazırlanmasında işletme, personel ve besin kaynaklı sağlık risklerinin çeşitleri, oluşum koşulları listeler.
BG.6 Yiyeceklerin hazırlanmasında işletme, personel ve besin kaynaklı sağlık risklerinin etkilerini açıklar.
BG.7 Gıda güvenliğine yönelik yapılan kayıt işlemlerini listeler.
BG.8 Yemek ve yiyecek hazırlamada kullanılan gıda malzemelerinin tür ve özelliklerine göre hijyen, ve sanitasyona yönelik önlemleri açıklar.
BG.9 Yemek ve yiyecek hazırlamada kullanılan gıda malzemelerinin tür ve özelliklerine göre çapraz bulaşmaya yönelik önlemleri açıklar.
BG.10 Hazırlanan ürünlerden şahit numunesi alma işlemlerinin yasal kurallarını açıklar.
BG.11 Hazırlanan ürünlerden şahit numunesi alma işlemlerinin yasal kurallarının gerekçesini açıklar.
BG.12 Ürünlerin çeşitlerine göre tezgâh ömürlerini gıda güvenliği kurallarına göre açıklar.
BG.13 Araç-gereç ve ekipmanların hijyen ve sanitasyon yöntemlerini tanımlar.
BG.14 Çalışma alanları ile soğuk depo ve dolapların hijyen ve sanitasyon yöntemlerini açıklar.
BG.15 Çalışma alanlarında haşerelerin bertaraf edilmesine yönelik yöntemleri açıklar.
BG.16 Yemek ve yiyecek hazırlamada, ürünün ve mutfak işlemleri sürecinin geliştirilmesine yönelik düzenlemeleri açıklar.
BG.17 Yemek ve yiyecek hazırlamada ekibin organizasyonu ve daha verimli çalışabilmesine yönelik düzenlemeleri açıklar.
BG.18 Müşteri ilişkilerinde temel ilke ve kuralları tanımlar.
BG.19 Tanımlanan durumlarda, ürün ve mutfak işlemleri ile ilgili problemlere uygun çözümleri belirler.

	13UY0182-4 Aşçı (Seviye 4) Belgelendirme Programı Kılavuzu	Doküman No	KL.V.11
		İlk Yayın Tarihi	26.10.2022
		Revizyon Tarihi	22.05.2024
		Revizyon No	01
		Sayfa	6/18

Performansa Dayalı Sınav (P1): A3 birimine yönelik beceri ve yetkinlik ifadeleri diğer birimlerin beceri ve yetkinlik kontrol listelerinde tanımlanmış olup, bu kapsamda ölçme ve değerlendirmesi yapılacaktır.

13UY0182-4/A4 Temel Malzemeler

Teorik Sınav (T1): Teorik sınavda adaylara en az on beş (15) soruluk 4 seçenekli çoktan seçmeli ve her biri eşit puan değerinde yazılı sınav (T1) uygulanmalıdır. Çoktan seçmeli sorularla düzenlenmiş sınavda yanlış cevaplandırılan sorulardan herhangi bir puan indirimi yapılmaz. Sınavda adaylara her soru için ortalama iki (2) dakika zaman verilir. Yazılı sınavda soruların en az % 70'ine doğru yanıt veren aday başarılı sayılır. Sınav soruları, bu birimde teorik sınav ile ölçülmesi öngörülen tüm bilgi ifadelerini ölçmelidir.

BG.1 Sebzeler ve meyvelerin temel özelliklerini açıklar.
BG.2 Sebzeler ve meyvelerin kullanım alanlarını açıklar.
BG.3 Kırmızı ve beyaz etlerde gövde parçalarını kullanım alanlarına göre açıklar.
BG.4 Balık ve su ürünlerinin özelliklerini açıklar.
BG.5 Tahıllar, kuru baklagiller ve yağlı tohumların temel özelliklerini açıklar.
BG.6 Tahıllar, kuru baklagiller ve yağlı tohumların kullanım alanlarını açıklar.
BG.7 Süt ve süt ürünlerinin temel özelliklerini açıklar.
BG.8 Süt ve süt ürünlerinin kullanım alanlarını açıklar.
BG.9 Yağ çeşitlerini, temel özelliklerini açıklar.
BG.10 Yağ çeşitlerinin kullanım alanlarını açıklar.
BG.11 Yumurtanın temel özelliklerini açıklar.
BG.12 Yumurtanın kullanım alanlarını açıklar.
BG.13 Baharatlar ve diğer tat verici malzemelerin özelliklerini açıklar.
BG.14 Baharatlar ve diğer tat verici malzemelerin kullanım alanlarını açıklar.
BG.15 Hazırlama yöntemlerine göre hamur türlerini ayırt eder

Performansa Dayalı Sınav (P1): . Beceri ve yetkinlikler kontrol listesinde aday tarafından başarılması zorunlu kritik adımlar belirlenir. Adayın, performans sınavından başarı sağlaması için kritik adımların tamamından başarılı performans göstermek koşuluyla sınavın genelinden asgari % 80 başarı göstermesi gerekir. Performansa dayalı sınavın süresi, belirlenen kapsamda, gerçek uygulama şartlarındaki süreye karşılık gelmelidir. Performansa dayalı sınav gerçek veya gerçeğine uygun olarak düzenlenmiş çalışma ortamında gerçekleştirilir. Beceri ve yetkinlik ifadelerinin tamamı performansa dayalı sınav ile ölçülmelidir.

(*) BY.1	Yiyecek özelliklerine ve reçetelere göre malzemelere çeşitli bıçakla kesim tekniklerini uygular.
BY.2	Sebzeler ve meyveleri kullanıma hazır hale getirir.
BY.3	Eti kemikten uygun bıçağı kullanarak, ete zarar ve fire vermeden ayırır.
BY.4	Et veya sakatatın yağ, zar, beze, sinirini zarar ve fire vermeden ayırır.
(*)BY.5	Etin veya sakatatın reçeteye uygun kesim ve doğrama işlemlerini gerçekleştirir.
BY.6	Balık ve su ürünlerini tür ve özelliklerine göre ayıklayarak temizler.
BY.7	Balık ve su ürünlerini türüne ve uygulayacağı reçeteye göre şekillendirir (fileto çıkarma, doğrama, çizme, vb.).
BY.8	Yumurta akını çırpma kabından dökülmeyecek kıvamda çırparak köpürtür.
BY.9	Tatlı/tuzlu kuru pasta veya tart veya pay hamuru hazırlar.
BY.10	Pişirerek hamur hazırlar.

	13UY0182-4 Aşçı (Seviye 4) Belgelendirme Programı Kılavuzu	Doküman No	KLV.11
		İlk Yayın Tarihi	26.10.2022
		Revizyon Tarihi	22.05.2024
		Revizyon No	01
		Sayfa	7/18

BY.11	Çırparak hamur hazırlar.
(*)BY.12	İşe uygun KKD (iş ayakkabısı/terliği, kepe, maske vb.) kullanır.
BY.13	İş süreçlerinde iş kıyafeti (iş elbisesi, önlük, vb.) giyer.
BY.14	İşe başlamadan önce aksesuarlarını (yüzük, künye, kolye, saat, vb.) çıkarır
(*)BY.15	Araç gereç ve ekipmanları (mikser, kıyma makinesi, soğan doğrama makinesi, öğütme makinesi, bıçaklar, vb.) güvenlik talimatlarına uygun olarak kullanır.
BY.16	Yiyecek hazırlama ve servisi ile ilgili çalışma alanlarında atık kontrolü ve bertarafına yönelik uygulamaları gerçekleştirir.
BY.17	Yiyecek hazırlama uygulamalarında el hijyenini sürdürür.
(*)BY.18	Sebzeler ve meyvelerin işlenmesindeki hijyen, sanitasyon ve gıda güvenliği yöntemlerini uygular.
(*)BY.19	Kırmızı, beyaz etler ve sakatatların işlenmesindeki hijyen ve gıda güvenliği yöntemlerini uygular.
(*)BY.20	Balık ve su ürünlerinin işlenmesindeki hijyen ve gıda güvenliği yöntemlerini uygular.
(*)BY.21	Yumurtanın kullanımına ilişkin hijyen ve gıda güvenliği yöntemlerini uygular.
BY.22	Hamur malzemelerinin kullanımındaki hijyen ve gıda güvenliği yöntemlerini uygular.
BY.23	Yemek ve yiyecek hazırlamada, enerji, malzeme, araç gereç gibi kaynakları verimli bir şekilde kullanır.

13UY0182-4/A5 Çorba Hazırlama

Teorik Sınav(T1): Teorik sınavda adaylara en az beş (5) soruluk 4 seçenekli çoktan seçmeli ve her biri eşit puan değerinde yazılı sınav (T1) uygulanmalıdır. Çoktan seçmeli sorularla düzenlenmiş sınavda yanlış cevaplandırılan sorulardan herhangi bir puan indirim yapılmaz. Sınavda adaylara her soru için ortalama iki (2) dakika zaman verilir. Yazılı sınavda soruların en az % 70'ine doğru yanıt veren aday başarılı sayılır. Sınav soruları, bu birimde teorik sınav ile ölçülmesi öngörülen tüm bilgi ifadelerini ölçmelidir.

BG.1 Çorbaların hazırlanmasında kullanılacak temel et suyu ve sebzelerle hazırlanacak besleyici suların nasıl hazırlandığını açıklar.
BG.2 Çorbaların hazırlanmasında kullanılacak temel et suyu ve sebzelerle hazırlanacak besleyici suların özelliklerini açıklar.
BG.3 Çorbalara kıvam verici hazırlanmasında kullanılacak malzemeleri listeler.
BG.4 Çorbalara bağlayıcıların hazırlanmasında kullanılacak malzemeleri listeler.
BG.5 Berrak çorba çeşitlerinin hazırlama yöntemlerini açıklar.

Performansa Dayalı Sınav(P1): A5 birimine yönelik performansa dayalı sınav “Beceriler ve Yetkinlikler” kontrol listesine göre gerçekleştirilir. Beceri ve yetkinlikler kontrol listesinde aday tarafından başarılması zorunlu kritik adımlar belirlenir. Adayın, performans sınavından başarı sağlaması için kritik adımların tamamından başarılı performans göstermek koşuluyla sınavın genelinden asgari % 80 başarı göstermesi gerekir. Performansa dayalı sınavın süresi, belirlenen kapsamda, gerçek uygulama şartlarındaki süreye karşılık gelmelidir. Performansa dayalı sınav gerçek veya gerçeğine uygun olarak düzenlenmiş çalışma ortamında gerçekleştirilir. Beceri ve yetkinlik ifadelerinin tamamı performansa dayalı sınav ile ölçülmelidir.

BY.1	Çorbalarda kullanılacak et veya kemik suyunu hazırlar.
BY.2	Çorbalarda kullanılacak sebze suyunu hazırlar.
BY.3	Reçetesine göre hazırladığı çorbanın kıvam verici veya bağlayıcısını hazırlar.
BY.4	Kremalı çorba çeşidi hazırlar.
BY.5	Taneli ve pürelili çorba çeşidi hazırlar.

	13UY0182-4 Aşçı (Seviye 4) Belgelendirme Programı Kılavuzu	Doküman No	KLV.11
		İlk Yayın Tarihi	26.10.2022
		Revizyon Tarihi	22.05.2024
		Revizyon No	01
		Sayfa	8/18

BY.6	Soğuk çorba çeşidi hazırlar.
(*)BY.7	İşe uygun KKD (iş ayakkabısı/terliği, kep, maske vb.) kullanır.
BY.8	İş süreçlerinde iş kıyafeti (iş elbisesi, önlük, vb.) giyer.
BY.9	İşe başlamadan önce aksesuarlarını (yüzük, künne, kolye, saat gibi) çıkarır.
(*)BY.10	Ocakları ve fırınları İSG talimatlarına uygun olarak kullanır (Gazlı/LPG'li, elektrikli, kömürlü ocaklar ve fırınlar).
BY.11	Ekipmanları güvenlik talimatlarına uygun olarak kullanır (mikser, kıyma makinesi, soğan doğrama makinesi, öğütme makinesi, bıçaklar, vb.).
BY.12	Yiyecek hazırlama uygulamalarında el hijyenin sürdürür.
(*)BY.13	Çorba malzemelerinin işlenmesindeki hijyen, sanitasyon ve gıda güvenliği yöntemlerini uygular.
BY.14	Yemek ve yiyecek hazırlamada, enerji, malzeme, araç gereç gibi kaynakları verimli bir şekilde kullanır.

13UY0182-4/A6 Sos, Meze, Salata Hazırlama ve Yumurta Pişirme

Teorik Sınav(T1): Teorik sınavda adaylara en az altı (6) soruluk 4 seçenekli çoktan seçmeli ve her biri eşit puan değerinde yazılı sınav (T1) uygulanmalıdır. Çoktan seçmeli sorularla düzenlenmiş sınavda yanlış cevaplandırılan sorulardan herhangi bir puan indirimi yapılmaz. Sınavda adaylara her soru için ortalama iki (2) dakika zaman verilir. Yazılı sınavda soruların en az % 70'ine doğru yanıt veren aday başarılı sayılır. Sınav soruları, bu birimde teorik sınav ile ölçülmesi öngörülen tüm bilgi ifadelerini ölçmelidir.

BG.1 Sıcak sos çeşitlerine göre kullanacağı yemek/ yiyecekleri açıklar.
BG.2 Sıcak sos çeşitlerinin özelliklerini açıklar.
BG.3 Soğuk sos çeşitlerine göre kullanacağı yemek/ yiyecekleri açıklar.
BG.4 Soğuk sos çeşitlerinin özelliklerini açıklar.
BG.5 Sıcak ve soğuk meze çeşitlerinin hazırlanmasında kullanılacak malzemeleri listeler.
BG.6 Sıcak ve soğuk meze çeşitlerinin özelliklerini açıklar

Performansa Dayalı Sınav(P1): A6 birimine yönelik performansa dayalı sınav “Beceriler ve Yetkinlikler” kontrol listesine göre gerçekleştirilir. Beceri ve yetkinlikler kontrol listesinde aday tarafından başarılması zorunlu kritik adımlar belirlenir. Adayın, performans sınavından başarı sağlaması için kritik adımların tamamından başarılı performans göstermek koşuluyla sınavın genelinden asgari % 80 başarı göstermesi gerekir. Performansa dayalı sınavın süresi, belirlenen kapsamda, gerçek uygulama şartlarındaki süreye karşılık gelmelidir. Performansa dayalı sınav gerçek veya gerçeğine uygun olarak düzenlenmiş çalışma ortamında gerçekleştirilir. Beceri ve yetkinlik ifadelerinin (tamamı performansa dayalı sınav ile ölçülmelidir.

BY.1	Yöntemine ve kıvamına uygun domates sosu hazırlar.
BY.2	Yöntemine ve kıvamına uygun beşamel sos hazırlar.
BY.3	Yöntemine ve kıvamına uygun bir soğuk sos çeşidi hazırlar.
BY.4	Hazırlayacağı salata ve mezenin malzemelerini reçetesine uygun şekilde işleminden geçirir.
BY.5	Salata sosunu reçetesine uygun tekniklerle hazırlar.
BY.6	Salatanın malzemelerini ve sosunu uygun tabak/kapta düzenler.
BY.7	Sıcak meze çeşidini reçetesine uygun şekilde hazırlar.
BY.8	Soğuk meze çeşidini reçetesine uygun şekilde hazırlar.

	13UY0182-4 Aşçı (Seviye 4) Belgelendirme Programı Kılavuzu	Doküman No	KLV.11
		İlk Yayın Tarihi	26.10.2022
		Revizyon Tarihi	22.05.2024
		Revizyon No	01
		Sayfa	9/18

BY.9	Kabuklu yumurtayı ısteğe uygun kıvamda; rafadan veya kayısı veya katı olacak şekilde suda haşlayarak pişirir.
BY.10	Kabuğundan ayrılmış yumurtayı poşe yöntemine uygun şekilde hazırlanmış sıcak suda, sarısı dağılmayacak şekilde poşe yöntemi ile suda pişirir.
BY.11	Yumurtanın akı ve sarısını iyi karışacak şekilde çırpır.
BY.12	Çırpılmış yumurtadan istenen kıvamda omlet pişirir.
BY.13	Yumurtayı yağ ile sahanda, akı ve sarısı bozulmayacak, akı pişip sarısı akışkan kalacak kıvamda pişirir.
(*)BY.14	İşe uygun KKD (iş ayakkabısı/terliğı, kep, maske vb.) kullanır.
BY.15	İş süreçlerinde iş kıyafeti (iş elbisesi, önlük, vb.) giyer.
BY.16	İşe başlamadan önce aksesuarlarını çıkarır (yüzük, künve, kolye, saat, gibi).
(*)BY.17	Ocakları ve fırınları (gazlı/LPG'li, elektrikli, kömürlü ocaklar ve fırınlar gibi) güvenlik talimatlarına uygun olarak kullanır.
BY.18	Ekipmanları (mikser, kıyma makinesi, soğan doğrama makinesi, öğütme makinesi, bıçaklar, gibi) güvenlik talimatlarına uygun olarak kullanır.
BY.19	Yiyecek hazırlama uygulamalarında el hijyenin sürdürür.
(*)BY.20	Sos, meze, salata malzemelerinin işlenmesindeki hijyen, sanitasyon ve gıda güvenliğı yöntemlerini uygular.
(*)BY.21	Yumurtanın kullanımına ilişkin hijyen ve gıda güvenliğı yöntemlerini uygular.
BY.22	Yemek ve yiyecek hazırlamada, enerji, malzeme, araç gereç gibi kaynakları verimli ve tasarruflu bir şekilde kullanır.

13UY0182-4/A7 Et ve Su Ürünü Yemekleri Hazırlama

Teorik Sınav(T1): Teorik sınavda adaylara en az beş (5) soruluk 4 seçenekli çoktan seçmeli ve her biri eşit puan değerinde yazılı sınav (T1) uygulanmalıdır. Çoktan seçmeli sorularla düzenlenmiş sınavda yanlış cevaplandırılan sorulardan herhangi bir puan indirimii yapılmaz. Sınavda adaylara her soru için ortalama iki (2) dakika zaman verilir. Yazılı sınavda soruların en az % 70'ine doğru yanıt veren aday başarılı sayılır. Sınav soruları, bu birimde teorik sınav ile ölçülmesi öngörülen tüm bilgi ifadelerini ölçmelidir.

BG.1 Çeşitlerine göre etleri marine etme yöntemlerini açıklar.
BG.2 Soğuk sunulan et çeşitlerini hazırlama yöntemlerini açıklar.

Performansa Dayalı Sınav(P1): A7 birimine yönelik performansa dayalı sınav “Beceriler ve Yetkinlikler” kontrol listesine göre gerçekleştirilir. Beceri ve yetkinlikler kontrol listesinde aday tarafından başarılmaması zorunlu kritik adımlar belirlenir. Adayın, performans sınavından başarı sağlaması için kritik adımların tamamından başarılı performans göstermek koşuluyla sınavın genelinden asgari % 80 başarı göstermesi gerekir. Performansa dayalı sınavın süresi, belirlenen kapsamda, gerçek uygulama şartlarındaki süreye karşılık gelmelidir. Performansa dayalı sınav gerçek veya gerçeğine uygun olarak düzenlenmiş çalışma ortamında gerçekleştirilir. Beceri ve yetkinlik ifadelerinin tamamı performansa dayalı sınav ile ölçülmelidir.

BY.1	Sıcak sunulan et yemeklerini çeşidine göre, reçetesine uygun teknikle hazırlar.
BY.2	Hazırladığı et yemeğini/yemeklerini usulüne uygun şekilde sunuma hazırlar.

	13UY0182-4 Aşçı (Seviye 4) Belgelendirme Programı Kılavuzu	Doküman No	KLV.11
		İlk Yayın Tarihi	26.10.2022
		Revizyon Tarihi	22.05.2024
		Revizyon No	01
		Sayfa	10/18

BY.3	Etleri uygun teknikleri kullanarak sarmaya hazır hale getirir.
BY.4	Sarmanın iç malzemesini reçetesine göre hazırlar.
BY.5	İç malzeme ve sarmalık et ile sarma çeşidini reçetesine göre şekillendirir.
BY.6	Şekillendirilmiş olan et sarmasını tekniğine uygun olarak pişirir.
BY.7	Verilen balığı, çeşidine ve tekniğine uygun olarak pişirir.
BY.8	Verilen su ürününü tekniğine ve reçetesine uygun olarak pişirir.
BY.9	Sunulacak balık ve su ürününe uygun tabak/kap kullanır.
BY.10	Sunulacak balık ve su ürününe uygun garnitür kullanır.
(*)BY.11	İşe uygun KKD (iş ayakkabısı/terliği, kep, maske vb.) kullanır.
BY.12	İş süreçlerinde iş kıyafeti (iş elbisesi, önlük, vb.) giyer.
BY.13	İşe başlamadan önce aksesuarlarını çıkarır (yüzük, künye, kolye, saat, gibi).
(*)BY.14	Ocakları ve fırınları (Gazlı/LPG'li, elektrikli, kömürlü ocaklar ve fırınlar gibi) güvenlik talimatlarına uygun olarak kullanır.
(*)BY.15	Ekipmanları (mikser, kıyma makinesi, soğan doğrama makinesi, öğütme makinesi, bıçaklar, gibi) güvenlik talimatlarına uygun olarak kullanır.
BY.16	Mutfak çalışma mekânlarında güvenlik önlemlerini (zeminlere dökülen yağ, krema vb. maddeler, gibi) alır.
BY.17	Yiyecek hazırlama uygulamalarında el hijyenini sürdürür.
(*)BY.18	Kırmızı, beyaz etler ve sakatatların işlenmesindeki hijyen ve gıda güvenliği yöntemlerini uygular.
(*)BY.19	Balık ve su ürünlerinin işlenmesindeki hijyen ve gıda güvenliği yöntemlerini uygular.
BY.20	Yemek ve yiyecek hazırlamada, enerji, malzeme, araç gereç gibi kaynakları verimli ve tasarruflu bir şekilde kullanır.

13UY0182-4/A8 Sebze, Kuru Baklagil Yemekleri ve Sebze Garnitürleri Hazırlama

Teorik Sınav(T1): Teorik sınavda adaylara en az beş (5) soruluk 4 seçenekli çoktan seçmeli ve her biri eşit puan değerinde yazılı sınav (T1) uygulanmalıdır. Çoktan seçmeli sorularla düzenlenmiş sınavda yanlış cevaplandırılan sorulardan herhangi bir puan indirim yapılmaz. Sınavda adaylara her soru için ortalama iki (2) dakika zaman verilir. Yazılı sınavda soruların en az % 70'ine doğru yanıt veren aday başarılı sayılır. Sınav soruları, bu birimde teorik sınav ile ölçülmesi öngörülen tüm bilgi ifadelerini ölçmelidir.

BG.1 Sebzeleri cinsine ve reçeteye uygun şekillendirme yöntemlerini açıklar.
BG.2 Kuru baklagillerin pişirmeye hazırlanmasına dair temel yöntemler/işlemleri açıklar.
BG.3 Sebzelerin pişirmeye hazırlanmasına dair temel yöntemler/işlemleri açıklar.

Performansa Dayalı Sınav(P1): A6 birimine yönelik performansa dayalı sınav “Beceriler ve Yetkinlikler” kontrol listesine göre gerçekleştirilir. Beceri ve yetkinlikler kontrol listesinde aday tarafından başarılması zorunlu kritik adımlar belirlenir. Adayın, performans sınavından başarı sağlaması için kritik adımların tamamından başarılı performans göstermek koşuluyla sınavın genelinden asgari % 80 başarı göstermesi gerekir. Performansa dayalı sınavın süresi, belirlenen kapsamda, gerçek uygulama şartlarındaki süreye karşılık gelmelidir. Performansa dayalı sınav gerçek veya gerçeğine uygun olarak düzenlenmiş çalışma ortamında gerçekleştirilir. Beceri ve yetkinlik ifadelerinin tamamı performansa dayalı sınav ile ölçülmelidir.

	13UY0182-4 Aşçı (Seviye 4) Belgelendirme Programı Kılavuzu	Doküman No	KLV.11
		İlk Yayın Tarihi	26.10.2022
		Revizyon Tarihi	22.05.2024
		Revizyon No	01
		Sayfa	11/18

BY.1	Sebzeleri rengini ve diriliği uygun kıvamda olacak şekilde haşlar.
------	--

	13UY0182-4 Aşçı (Seviye 4) Belgelendirme Programı Kılavuzu	Doküman No	KLV.11
		İlk Yayın Tarihi	26.10.2022
		Revizyon Tarihi	22.05.2024
		Revizyon No	01
		Sayfa	12/18

BY.2	Sebzeleri, yağ çekmeden ve rengini koruyacak şekilde kızartır.
BY.3	Sebzeleri buharda, renk ve diriliğini koruyacak kıvamda pişirir.
BY.4	Graten yapılacak sebze yi fırına girebilecek dirilikte haşlar.
BY.5	Sebze grateni reçetesine göre uygun teknikle fırınlar.
BY.6	Taze sebzelerin türüne göre, pişirmeye hazırlık işlemlerini, reçetesine ve tekniğine uygun olarak gerçekleştirir.
BY.7	Kuru baklagillerin türüne göre, pişirmeye hazırlık işlemlerini, reçetesine ve tekniğine uygun olarak gerçekleştirir.
BY.8	Taze sebze yemeğini reçetesine uygun teknikle hazırlar.
BY.9	Kuru baklagil yemeğini reçetesine uygun teknikle hazırlar.
BY.10	Doldurulacak veya sarılacak malzemenin ön hazırlığını tekniğine göre yapar.
BY.11	Dolma/sarma çeşidinin iç malzemesini reçeteye göre hazırlar.
BY.12	Etli veya zeytinyağlı dolma veya sarmayı reçetesine uygun teknikle şekillendirir.
BY.13	Etli veya zeytinyağlı dolma veya sarmayı reçetesine uygun teknikle pişirir.
BY.14	Reçetesine uygun patates püresi hazırlar.
BY.15	Fırında, dişe dokunur dirilikte pişirerek sebze garnitürü hazırlar.
BY.16	Yöntemine uygun şekilde tavada kavurarak (sote) veya kendi suyunda ve sos içinde pişirerek karışık sebze garnitürü hazırlar.
BY.17	Izgarada tekniğine ve reçetesine uygun şekilde pişirerek sebze garnitürü hazırlar.
(*)BY.18	İşe uygun KKD (iş ayakkabısı/terliği, kep, maske vb.) kullanır.
BY.19	İş süreçlerinde iş kıyafeti (iş elbisesi, önlük, vb.) giyer.
BY.20	İşe başlamadan önce aksesuarlarını çıkarır (yüzük, künye, kolye, saat, gibi).
(*)BY.21	Ocakları ve fırınları (Gazlı/LPG'li, elektrikli, kömürlü ocaklar ve fırınlar) güvenlik talimatlarına uygun olarak kullanır.
(*)BY.22	Ekipmanları (miksler, kıyırma makinesi, soğan doğrama makinesi, öğütme makinesi, bıçaklar, gibi) güvenlik talimatlarına uygun olarak kullanır.
(*)BY.23	Mutfak çalışma mekânlarında güvenlik önlemlerini alır (zeminlere dökülen yağ, krema gibi).
BY.24	Yiyecek hazırlama uygulamalarında el hijyenin sürdürür.
(*)BY.25	Sebzeler ve kuru baklagillerin işlenmesindeki hijyen, sanitasyon ve gıda güvenliği yöntemlerini uygular.
BY.26	Yemek ve yiyecek hazırlamada, enerji, malzeme, araç gereç gibi kaynakları verimli ve tasarruflu bir şekilde kullanır.

13UY0182-4/A9 Hamur İşleri, Pilav ve Makarna Çeşitlerini Hazırlama

Teorik Sınav(T1): A9 birimine yönelik teorik sınav bulunmamaktadır.

Performansa Dayalı Sınav(P1): A9 birimine yönelik performansa dayalı sınav “Beceriler ve Yetkinlikler” kontrol listesine göre gerçekleştirilir. Beceri ve yetkinlikler kontrol listesinde aday tarafından başarılması zorunlu kritik adımlar belirlenir. Adayın, performans sınavından başarı sağlaması için kritik adımların tamamından başarılı performans göstermek koşuluyla sınavın genelinden asgari % 80 başarı göstermesi gerekir. Performansa dayalı sınavın süresi, belirlenen kapsamda, gerçek uygulama şartlarındaki süreye

	13UY0182-4 Aşçı (Seviye 4) Belgelendirme Programı Kılavuzu	Doküman No	KLV.11
		İlk Yayın Tarihi	26.10.2022
		Revizyon Tarihi	22.05.2024
		Revizyon No	01
		Sayfa	13/18

karşılık gelmelidir. Performansa dayalı sınav gerçek veya gerçeğine uygun olarak düzenlenmiş çalışma ortamında gerçekleştirilir. Beceri ve yetkinlik ifadelerinin tamamı performansa dayalı sınav ile ölçülmelidir.

BY.1	Özdeşleştirerek yöntemine uygun hamur hazırlar.
BY.2	Mayalı hamuru yöntemine uygun olarak hazırlar.
BY.3	Özdeşleştirilerek yapılan hamur işi çeşidinin iç malzemesini reçetesine uygun olarak hazırlar.
BY.4	Özdeşleştirilerek yapılan hamuru, iç malzemeyi kullanarak şekillendirir.
BY.5	Özdeşleştirilerek yapılan hamur ile hazırlanmış çeşidi kıvamına uygun olarak pişirir.
BY.6	Pilavı yapılacak malzemenin ön hazırlık işlemlerini tekniğine uygun olarak gerçekleştirir.
BY.7	Salma yöntemiyle reçetesine göre pilav hazırlar.
BY.8	Kavurma yöntemiyle reçetesine göre pilav hazırlar.
BY.9	Makarna hamurunu yöntemine uygun olarak hazırlar.
BY.10	Makarna çeşidini reçeteye uygun yöntemle ve hamur olmayacak, yapışmayacak şekilde, yeterli dirilikte pişirir.
(*)BY.11	İşe uygun KKD (iş ayakkabısı/terliği, kep, maske vb.) kullanır.
BY.12	İş süreçlerinde iş kıyafeti (iş elbisesi, önlük, vb.) giyer.
BY.13	İşe başlamadan önce aksesuarlarını çıkarır (yüzük, künye, kolye, saat, vb.).
(*)BY.14	Ocakları ve fırınları (Gazlı/LPG'li, elektrikli, kömürlü ocaklar ve fırınlar) güvenlik talimatlarına uygun olarak kullanır.
(*)BY.15	Ekipmanları (mikser, kıyma makinesi, soğan doğrama makinesi, öğütme makinesi, bıçaklar, gibi) güvenlik talimatlarına uygun olarak kullanır.
(*)BY.16	Mutfak çalışma mekânlarında güvenlik önlemlerini alır (zeminlere dökülen yağ, krema vb. maddeler gibi).
BY.17	Yiyecek hazırlama uygulamalarında el hijyenin sürdürür.
(*)BY.18	Hamur işi, pilav ve makarna malzemelerinin işlenmesindeki hijyen, sanitasyon ve gıda güvenliği yöntemlerini uygular
BY.19	Yemek ve yiyecek hazırlamada, enerji, malzeme, araç gereç gibi kaynakları verimli ve tasarruflu bir şekilde kullanır.

13UY0182-4/A10 Temel Tatlıları Hazırlama

Teorik Sınav(T1): A10 birimine yönelik teorik sınav bulunmamaktadır.

Performansa Dayalı Sınav(P1): A10 birimine yönelik performansa dayalı sınav “Beceriler ve Yetkinlikler” kontrol listesine göre gerçekleştirilir. Beceri ve yetkinlikler kontrol listesinde aday tarafından başarılması zorunlu kritik adımlar belirlenir. Adayın, performans sınavından başarı sağlaması için kritik adımların tamamından başarılı performans göstermek koşuluyla sınavın genelinden asgari % 80 başarı göstermesi gerekir. Performansa dayalı sınavın süresi, belirlenen kapsamda, gerçek uygulama şartlarındaki süreye karşılık gelmelidir. Performansa dayalı sınav gerçek veya gerçeğine uygun olarak düzenlenmiş çalışma ortamında gerçekleştirilir. Beceri ve yetkinlik ifadelerinin tamamı performansa dayalı sınav ile ölçülmelidir.

BY.1	Sütlü veya çikolatalı tatlıyı reçetesine göre hazırlar.
------	---

	13UY0182-4 Aşçı (Seviye 4) Belgelendirme Programı Kılavuzu	Doküman No	KLV.11
		İlk Yayın Tarihi	26.10.2022
		Revizyon Tarihi	22.05.2024
		Revizyon No	01
		Sayfa	14/18

BY.2	Hamurlu tatlı çeşidinin hamurunu reçetesine göre hazırlar.
BY.3	Hamurlu tatlı çeşidinin hamurunu reçetesine göre şekillendirir.
BY.4	Hamurlu tatlı çeşidinin şurubunu reçetesine uygun kıvamda hazırlar.
BY.5	Hamurlu tatlı çeşidini uygun kıvamda pişirerek tekniğine uygun şekilde şurubunu ilave eder.
BY.6	Meyveli tatlı çeşidinin meyve ve diğer malzemelerini reçetesine göre şekillendirir.
BY.7	Meyveli tatlı çeşidini pişirerek sunuma hazırlar.
BY.8	Komposto/hoşaf için gerekli meyve ve kurulukları reçeteye göre hazırlar.
BY.9	Komposto/hoşafı pişirerek sunuma hazırlar.
(*)BY.10	İşe uygun KKD (iş ayakkabısı/terliği, kep, maske vb.) kullanır.
BY.11	İş süreçlerinde iş kıyafeti (iş elbisesi, önlük, vb.) giyer.
BY.12	İşe başlamadan önce aksesuarlarını çıkarır (yüzük, künye, kolye, saat, vb.).
(*)BY.13	Ocakları ve fırınları (Gazlı/LPG'li, elektrikli, kömürlü ocaklar ve fırınlar) güvenlik talimatlarına uygun olarak kullanır.
(*)BY.14	Ekipmanları (mikser, kıyma makinesi, soğan doğrama makinesi, öğütme makinesi, bıçaklar, gibi) güvenlik talimatlarına uygun olarak kullanır.
(*)BY.15	Mutfak çalışma mekânlarında güvenlik önlemlerini alır (zeminlere dökülen yağ, krema vb.).
BY.16	Yiyecek hazırlama uygulamalarında el hijyenin sürdürür.
(*)BY.17	Tatlı malzemelerinin işlenmesindeki hijyen, sanitasyon ve gıda güvenliği yöntemlerini uygular.
BY.18	Yiyecek hazırlamada, enerji, malzeme, araç gereç gibi kaynakları verimli ve tasarruflu bir şekilde kullanır.

(*) Performans sınavında başarılması zorunlu kritik adımlar.

EKİCİ BELGELENDİRME AŞÇI (SEVİYE 4) ÜCRETLENDİRME:

Birim	Sınav Türü	Sınav Türü Ücreti	Birim Ücreti
13UY0182-4/A1 İş Sağlığı ve Güvenliği ile Çevre Koruma	T1	500	500
13UY0182-4/A2 İş Organizasyonu ve Mesleki Gelişim	T1	500	960
	P1	460	
13UY0182-4/A3 Hijyen, Gıda Güvenliği ve Kalite	T1	500	350
13UY0182-4/A4 Temel Malzemeler	T1	500	1480

	13UY0182-4 Aşçı (Seviye 4) Belgelendirme Programı Kılavuzu	Doküman No	KLV.11
		İlk Yayın Tarihi	26.10.2022
		Revizyon Tarihi	22.05.2024
		Revizyon No	01
		Sayfa	15/18

Birim	Sınav Türü	Sınav Türü Ücreti	Birim Ücreti
	P1	980	
13UY0182-4/A5 Çorba Hazırlama	T1	500	1400
	P1	900	
13UY0182-4/A6 Sos(lar), Meze(ler), Salata(lar) Hazırlama ve Yumurta Pişirme	T1	500	1550
	P1	1050	
13UY0182-4/A7 Et ve Su Ürünü Yemekleri Hazırlama	T1	500	2180
	P1	1680	
13UY0182-4/A8 Sebze, Kuru Baklagil Yemekleri ve Sebze Garnitürleri Hazırlama	T1	500	1590
	P1	1090	
13UY0182-4/A9 Hamur İşleri, Pilav ve Makarna Çeşitlerini Hazırlama	P1	990	990
13UY0182-4/A10 Temel Tatlıları Hazırlama	P1	900	900

BELGELENDİRME BAŞVURUSU

- Belgelendirilmek üzere EKİCİ BELGELENDİRME'ye başvuran başvuru sahipleri belgelendirme programlarının şartlarını ve ücretlerini Belgelendirme Rehberleri ile öğrenebilirler. Ayrıca başvuru sahipleri sözleşme kural ve şartlarını Belge Kullanım Sözleşmesi ile öğrenebilirler. Aday Taahhütnamesini, Belge EKİCİ BELGELENDİRME' nin yetkilendirilmiş olduğu ulusal yeterliliklerden sınav ve belgelendirme başvurusu yapmak isteyen adaylar, Başvuru Formlarını doldurarak online başvuru bölümünden başvuru yapabilirler. Adaylar, EKİCİ BELGELENDİRME Ofisine gelerek de başvuru yapabilirler.

EKİCİ BELGELENDİRME, Başvurunun geçerli olabilmesi için aşağıdaki belgelerin iletilmesini başvurunun ön şartı olarak kabul etmektedir.

Başvuru için gerekli olan belgeler;

- Aday Tarafından Doldurulmuş Başvuru Formu
- Nüfus cüzdanı fotokopisi- Ehliyet
- Sınav Ücretinin Ödendiğine Dair Dekont(Sınav ücreti EKİCİ BELGELENDİRME'nin banka hesabına ad-soyad-T.C ve meslek bilgileri verilerek yatırılır.)
- İlgili Ulusal Yeterlilik İçin Varsa Ön Şartın Karşılandığına Dair Belge

Bu belgelerden herhangi birinin eksik olması durumunda EKİCİ BELGELENDİRME aday/ların belgelerini tamamlayana kadar başvurularını dikkate almayacaktır.

SINAV YERİ:

Sınavın yapılacağı yer başvuru sahibi tarafından sağlanacaktır. Mümkün olmayan durumlarda EKİCİ BELGELENDİRME'nin önereceği yerde yapılacaktır. Sınav sırasında kullanılacak ekipman ve araçlar başvuru sahibi tarafından sağlanacaktır. Mümkün olmayan durumlarda EKİCİ BELGELENDİRME'nin önereceği yerdeki ekipman ve diğer aletler kullanılacaktır. Sınav sırasında iş emniyeti, sıcaklık, gürültü, aydınlatma yeterliliği ve adayların birbirini etkilemeyeceği şekilde güvenli bir sınav ortamı başvuru sahibi tarafından sağlanacaktır. Kontrollü şartlar sağlanmadıkça sınava başlanmayacaktır.

SINAV VE BELGE KURALLARI

	13UY0182-4 Aşçı (Seviye 4) Belgelendirme Programı Kılavuzu	Doküman No	KLV.11
		İlk Yayın Tarihi	26.10.2022
		Revizyon Tarihi	22.05.2024
		Revizyon No	01
		Sayfa	16/18

- Sınav esnasında izin almadan sınav alanı dışına çıkmak, sınav alanını terk etmek, cep telefonu kullanmak, tütün ve tütün ürünleri tüketmek, yiyecek ve içecek getirmek, diğer adaylarla konuşmak, sınav alanına delici, kesici ve yaralayıcı aletler ile ateşli silahların getirmek, kopya çekmek veya kopyaya teşebbüs etmek yasaktır. Kopya çekmeniz veya teşebbüs etmeniz halinde kimlik bilgileriniz tutanak altına alınarak sınavınız başarısız sayılacaktır.
- İş sağlığı ve güvenliği kurallarına uymanız gerekmektedir. İş sağlığı ve güvenliği kurallarını ihlal etmeniz ve bu nedenle kendinizi veya sınav alanında bulunan diğer kişileri tehlikeye düşürmeniz durumunda sınavınız durdurulur ve sınavdan başarısız sayılırsınız.
- Sınav esnasında ilk yarım saat ve son yarım saat mola verilmemektedir. Zaruri ihtiyaçlar dışında mola verilmemektedir. Mola talebiniz olması halinde sınav alanından izin alarak ayrılmanız gerekmektedir. Kullanmış olduğunuz molalar sınav sürenize eklenmeyecektir. Ancak kurum olarak bizden kaynaklı verilen molalar sınav sürenize eklenecektir.
- Her türlü itiraz ve şikayetlerinizi Belgelendirme Müdürüne veya Kalite Yönetim Temsilcisine yazılı olarak iletebilirsiniz.
- İtiraz veya şikayette bulunmadan önce veya sonra performans sınav değerlendirmelerinizin fotokopisini EKİCİ BELGELENDİRME'ye belgelendirme müdürü eşliğinde görebilirsiniz. İtiraz ve şikayetinizi buna göre yapabilir veya geri çekebilirsiniz.

Revizyon Takip Tablosu

REVİZYON NO	TARİH	AÇIKLAMA
00	26.10.2022	Yeni Yayın
01	22.05.2024	Şirketin logosu değişmiştir. Şirketin unvanı ve kısa adı değişmiştir.

	13UY0182-4 Aşçı (Seviye 4) Belgelendirme Programı Kılavuzu	Doküman No	KLV.11
		İlk Yayın Tarihi	26.10.2022
		Revizyon Tarihi	22.05.2024
		Revizyon No	01
		Sayfa	17/18

KALİTE YÖNETİM SORUMLUSU	ŞİRKET MÜDÜRÜ
AYŞEGÜL ÇAPARALI	ÖMER EKİCİ