



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	KL.V.13
		İlk Yayın Tarihi	19.07.2024
		Revizyon Tarihi	-
		Revizyon No	01
		Sayfa	1/6

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	5120 (Aşçılar)
İş Ve Görev Tanımları	Aşçı (Seviye 4); iş sağlığı ve güvenliği ile çevre koruma önlemlerine uyarak, kalite gereklilikleri çerçevesinde, iş organizasyonu yapan, mutfak araç, gereç ve ekipmanlarını gıda güvenliği ve hijyen kurallarına uygun şekilde kullanarak istenen menüye uygun; kemik/sebze besleyici suyu ile çorba pişiren, yumurta, sos ve salata hazırlayan, sıcak/soğuk et ve sebze yemek çeşitleri pişiren, garnitür ve meze hazırlayan, temel tatlılar hazırlayan ve mesleki gelişim faaliyetlerine katılan nitelikli kişidir.
Şart Koşulan Yeterlilikler	-
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.

PROGRAMI GELİŞTİREN KURUL

EKİCİ BELGELENDİRME ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME KOMİSYONU (TURİZM KONAKLAMA YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ)

PROGRAMI DOĞRULAYAN KURUL

EKİCİ BELGELENDİRME ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME KOMİSYONU(TURİZM KONAKLAMA YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ)

SINAVI YAPACAK PERSONELİN NİTELİKLERİ:

Sınav değerlendiricisinin ölçütleri, ilgili ulusal yeterliliğin Değerlendirici Ölçütlerini karşılar.

AMAÇ

13UY0182-4 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

13UY0182-4 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;

- 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,
- Yeterlilik kapsamında yer alan yeterlilik birimleri için tanımlanan uygulama sınavlarına katılmak.

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

	13UY0182-4 Aşçı (Seviye 4) Belgelendirme Programı Kılavuzu	Doküman No	KLV.13
		İlk Yayın Tarihi	19.07.2024
		Revizyon Tarihi	-
		Revizyon No	01
		Sayfa	2/6

YETERLİLİĞİN YAPISI

Zorunlu Birimler

13UY0182-4/A1: İş Sağlığı ve Güvenliği, Gıda Güvenliği ve Çevre Koruma Yeterlilik Birimi
13UY0182-4/A2: Mutfak Ekipmanları, İş Organizasyonu ve Kalite Yeterlilik Birimi
13UY0182-4/A3: Kemik/Et/Sebze Suyu ve Çorba Pişirme Yeterlilik Birimi
13UY0182-4/A4: Yumurta Pişirme Teknikleri, Soslar ve Salata Hazırlama Yeterlilik Birimi
13UY0182-4/A5: Et ve Balık Yemekleri Pişirme Yeterlilik Birimi
13UY0182-4/A6: Kuru Baklagil, Tahıl, Sebze Yemekleri ve Garnitür Hazırlama Yeterlilik Birimi
13UY0182-4/A7: Temel Tatlıları Hazırlama Yeterlilik Birimi

Seçmeli Birimler

--

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

ÖLÇME, DEĞERLENDİRME VE BELGELENDİRME

13UY0182-4 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/ A1 İş Sağlığı Ve Güvenliği, Gıda Güvenliği Ve Çevre Koruma Teorik Sınav (T1):

Teorik sınavda adaylara en az 25 (yirmi beş) 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 bir buçuk (1,5) dakika zaman verilir. Yazılı sınavda soruların en az %70'ine doğru yanıt veren aday başarılı sayılır.

Performansa Dayalı Sınav(P1): ---

-

13UY0182-4/ A2 Mutfak Ekipmanları, İş Organizasyonu Ve Kalite

Teorik Sınav (T1) Teorik sınavda adaylara en az 20 (yirmi) 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 bir buçuk (1,5) dakika zaman verilir. Yazılı sınavda soruların en az %70'ine doğru yanıt veren aday başarılı sayılır.

Performansa Dayalı Sınav (P1): -

13UY0182-4/ A3 Kemik/Et/Sebze Suyu Ve Çorba Pişirme

Teorik Sınav: (T1): Teorik sınavda adaylara en az 10 (on) 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 bir buçuk (1,5) dakika zaman verilir. Yazılı sınavda soruların en az %70'ine doğru yanıt veren aday başarılı sayılır.

Performansa Dayalı Sınav (P1): Beceri ve yetkinlikler kontrol listesinde aday tarafından başarılması zorunlu kritik adımlar belirlenir. Adayın, (P1) performans sınavından başarı sağlaması için kritik adımların tamamından başarılı performans göstermek koşuluyla sınavın genelinden asgari %80 başarı göstermesi gerekir. (P1) Performansa dayalı sınavın süresi, belirlenen kapsamda, gerçek uygulama şartlarındaki süreye karşılık gelmelidir. (P1) olarak belirlenen Beceri ve Yetkinlik İfadelerinin (Ek A3-2) tamamı (P1) performansa dayalı sınav ile ölçülmelidir.

13UY0182-4/ A4 Yumurta Pişirme Teknikleri, Soslar Ve Salata Hazırlama Teorik Sınav: (T1):

Teorik sınavda adaylara en az 10 (on) 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 bir buçuk (1,5) dakika zaman verilir. Yazılı sınavda soruların en az %70'ine doğru yanıt veren aday başarılı sayılır.

Performansa Dayalı Sınav (P1): Beceri ve yetkinlikler kontrol listesinde aday tarafından başarılması zorunlu kritik adımlar belirlenir. Adayın, (P1) performans sınavından başarı sağlaması için kritik adımların tamamından başarılı performans göstermek koşuluyla sınavın genelinden asgari % 80 başarı göstermesi gerekir. (P1) Performansa dayalı sınavın süresi, belirlenen kapsamda, gerçek uygulama şartlarındaki süreye karşılık gelmelidir.



13UY0182-4 Aşçı (Seviye 4)
Belgelendirme Programı Kılavuzu

Doküman No	KLV.13
İlk Yayın Tarihi	19.07.2024
Revizyon Tarihi	-
Revizyon No	01
Sayfa	3/6

13UY0182-4/ A5 Et Ve Balık Yemekleri Pişirme

Teorik Sınav: (T1): Teorik sınavda adaylara en az 15 (on beş) 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 bir buçuk (1,5) dakika zaman verilir. Yazılı sınavda soruların en az %70'ine doğru yanıt veren aday başarılı sayılır.

Performansa Dayalı Sınav (P1): Beceri ve yetkinlikler kontrol listesinde aday tarafından başarılması zorunlu kritik adımlar belirlenir. Adayın, (P1) performans sınavından başarı sağlaması için kritik adımların tamamından başarılı performans göstermek koşuluyla sınavın genelinden asgari % 80 başarı göstermesi gerekir. (P1) Performansa dayalı sınavın süresi, belirlenen kapsamda, gerçek uygulama şartlarındaki süreye karşılık gelmelidir.

13UY0182-4/ A6 Kuru Baklagil, Tahıl, Sebze Yemekleri Ve Garnitür Hazırlama Teorik Sınav: (T1):

Teorik sınavda adaylara en az 10 (on) 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 bir buçuk (1,5) dakika zaman verilir. Yazılı sınavda soruların en az %70'ine doğru yanıt veren aday başarılı sayılır.

Performansa Dayalı Sınav (P1): Beceri ve yetkinlikler kontrol listesinde aday tarafından başarılması zorunlu kritik adımlar belirlenir. Adayın, (P1) performans sınavından başarı sağlaması için kritik adımların tamamından başarılı performans göstermek koşuluyla sınavın genelinden asgari % 80 başarı göstermesi gerekir. (P1) Performansa dayalı sınavın süresi, belirlenen kapsamda, gerçek uygulama şartlarındaki süreye karşılık gelmelidir.

13UY0182-4/ A7 Temel Tatlıları Hazırlama Teorik Sınav: (T1): Teorik sınavda adaylara en az 10 (on) 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 bir buçuk (1,5) dakika zaman verilir. Yazılı sınavda soruların en az %70'ine doğru yanıt veren aday başarılı sayılır.

Performansa Dayalı Sınav (P1): Adayın, (P1) performans sınavından başarı sağlaması için kritik adımların tamamından başarılı performans göstermek koşuluyla sınavın genelinden asgari % 80 başarı göstermesi gerekir. (P1) Performansa dayalı sınavın süresi, belirlenen kapsamda, gerçek uygulama şartlarındaki süreye karşılık gelmelidir.

13UY0182-4 REV 02 AŞÇI

Birim	Sınav Türü	Sınav Türü Ücreti	Birim Ücreti
13UY0182-4/A1: İş Sağlığı ve Güvenliği, Gıda Güvenliği ve Çevre Koruma Yeterlilik Birimi	T1	500	500
13UY0182-4/A2: Mutfak Ekipmanları, İş Organizasyonu ve Kalite Yeterlilik Birimi	T1	500	1500
	P1	1000	
13UY0182-4/A3: Kemik/Et/Sebze Suyu ve Çorba Pişirme Yeterlilik Birimi	T1	500	1750
	P1	1250	
13UY0182-4/A4: Yumurta Pişirme Teknikleri, Soslar ve Salata Hazırlama Yeterlilik Birimi	T1	500	1300
	P1	800	
13UY0182-4/A6 Sos(lar), Meze(ler), Salata(lar) Hazırlama ve Yumurta Pişirme	T1	500	1700
	P1	1200	
13UY0182-4/A5: Et ve Balık Yemekleri Pişirme Yeterlilik Birimi	T1	500	2750
	P1	2250	
13UY0182-4/A6: Kuru Baklagil, Tahıl, Sebze	T1	500	1500

	13UY0182-4 Aşçı (Seviye 4) Belgelendirme Programı Kılavuzu	Doküman No	KL.V.13
		İlk Yayın Tarihi	19.07.2024
		Revizyon Tarihi	-
		Revizyon No	01
		Sayfa	4/6

Birim	Sınav Türü	Sınav Türü Ücreti	Birim Ücreti
Yemekleri ve Garnitür Hazırlama Yeterlilik Birimi	P1	1000	
13UY0182-4/A7: Temel Tatlıları Hazırlama Yeterlilik Birimi	T1	500	1500
	P1	1000	

Yeterlilik için minimum ücret bedeli: 14250

Sınavlı belge yenileme minimum ücreti: 10250

Sınavsız kanıt ile belge yenileme ücreti: 11250

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 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

- 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.

	13UY0182-4 Aşçı (Seviye 4) Belgelendirme Programı Kılavuzu	Doküman No	KLV.13
		İlk Yayın Tarihi	19.07.2024
		Revizyon Tarihi	-
		Revizyon No	01
		Sayfa	5/6

Revizyon Takip Tablosu

REVİZYON NO	TARİH	AÇIKLAMA
00	19.07.2024	Yeni Yayın

KALİTE YÖNETİM SORUMLUSU	ŞİRKET MÜDÜRÜ
AYŞEGÜL ÇAPARALI	ÖMER EKİCİ