



ULUSAL MESLEK STANDARDI

**AŞÇI
SEVİYE 4**

REFERANS KODU / 10UMS0110-4

RESMİ GAZETE TARİH-SAYI / 29.12.2010 – 27800 (2.Mükerrer)

Meslek	:	AŞÇI
Seviye	:	4¹
Referans Kodu	:	10UMS0110-4
Standardı Hazırlayan Kuruluş(lar)	:	T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı, Turistik Otelciler, İşletmeciler ve Yatırımcılar Birliği (TUROB), Akdeniz Turistik Otelciler ve İşletmeciler Birliği (AKTOB)
Standardı Doğrulayan Sektör Komitesi	:	MYK Turizm, Konaklama, Yiyecek-İçecek Hizmetleri Sektör Komitesi
MYK Yönetim Kurulu Onay Tarih/Sayı	:	21.12.2010 Tarih ve 2010/76 Sayılı Karar
Resmi Gazete Tarih/Sayı	:	29.12.2010 - 27800 (2.Mükerrer)
Revizyon No	:	00

¹ Mesleğin yeterlilik seviyesi, sekizli (8) seviye matrisinde seviye dört (4) olarak belirlenmiştir.

TERİMLER, SİMGELER VE KISALTMALAR

AYNA: Soğuk büfelerde yiyeceklerin sunumunun yapıldığı dekorasyon amaçlı camları,

BENMARİ: Bir kabı kaynar suya oturtmak yolu ile içindekini ısıtma veya eritme yöntemini/ Pişirme ve sıcak tutma ünitesini,

BALLOTTİN: Et sarmasını,

BESLEYİCİ SU (FOND): Kırmızı et, balık, tavuk ve sebzelerden kaynatılarak çıkarılan suları,

BEŞAMEL SOS: Bir çeşit beyaz sosu,

DÖMİ GLAS SOS: Kahverengi temel sosu,

DEZENFEKTAN: Zararlı mikroorganizmaları yok etmeye ya da insan sağlığını tehdit etmeyecek seviyeye indirmeye yarayan kimyasal maddeleri,

DEZENFEKTE ETME: Mikroorganizmalardan arındırma işlemi,

ENVANTER: Malzeme sayısını gösteren listeyi,

GALANTİN: Kemiksiz olarak haşlanmış dana ve piliç sarmasını,

GARNİTÜR: Et ve balık gibi asıl yemeğin yanını süslemek ya da tamamlamak için hazırlanan sebze, patates, pilav gibi yiyecekleri,

GLAZING: Sebzeleri parlatma işlemi,

GRATEN: Yiyeceklerin üstten pişirilme tekniğini,

HACCP (HAZARD ANALYSIS AND CRITICAL CONTROL POINTS): Gıda işletmelerinde, sağlıklı gıda üretimi için gerekli olan hijyen şartlarının (personel hijyeni, ekipman hijyeni, hammadde hijyeni, ortam hijyeni, vb.) belirlenerek bu şartların sağlanması, üretim ve servis aşamasında tüketici açısından sağlık riski oluşturabilecek nedenlerin belirlenmesi ve bu nedenlerin ortadan kaldırılması temeline dayanan ürün güvenilirliği sistemini,

HOLLANDEZ SOS: Yumurta sarısı, eritilmiş tereyağı, biber, limon suyu ile hazırlanan tereyağlı temel sosu,

İMHA KAYIT FORMU: Tüketim tarihi dolan gıdaların imha edilmeden önce kaydının tutulduğu formu,

ISCO: Uluslararası Standart Meslek Sınıflamasını,

ISO: Uluslararası Standartlar Örgütü'nü,

İSG: İş Sağlığı ve Güvenliğini,

İZLEK: İzlenecek yol ve yöntemi, prosedürü,

KAZEİN: Süt proteinini,

KİŞİSEL KORUYUCU DONANIM (KKD): Çalışanı, yürütülen işten kaynaklanan sağlık ve güvenliği etkileyen bir veya birden fazla riske karşı koruyan, çalışan tarafından giyilen, takılan veya tutulan, bu amaca uygun olarak tasarımı yapılmış tüm alet, araç, gereç ve cihazları,

KONSOME: Et kıymalarından yapılan berrak çorbayı,

KURULUK: Kuru meyveleri,

MARİNE ETMEK: Tavuk, et gibi ürünleri yumuşatmak ve lezzet katmak için pişirmeden önce belirli bir süre çeşitli baharat, ot, sirke, zeytinyağı gibi malzemelerden hazırlanan sıvı içerisinde bekletme işlemini,

MİRPUA: Yemeklere lezzet veren sebze grubunu/ Uluslararası bir doğrama şeklini,

MİZANPLAS: Yemek ya da servis için yapılan ön hazırlığı,

MUSKAT: Bir çeşit baharatı,

NATMEG: Bir çeşit baharatı, hindistan cevizini, muskatı,

REDAKŞİN (REDACTION): Özdeşleştirmeyi, özünü çıkarmayı,

PARİZYEN: Meyve, sebze ve peynir gibi gıdaları yuvarlak top şeklinde kesmeye yarayan özel bıçaklara verilen ismi,

POLİETİLEN: Beyazca, yarı geçirgen, yumuşatılabilen ve oldukça dayanıklı bir çeşit polimeri,

PORTÖR: Hastalık etkeni mikroorganizmayı kendisinde hastalık belirtileri oluşturmayacak şekilde taşıyan kişiyi,

POŞE: Kaynayan suda kaynatmadan pişirme tekniğini,

PATE: Özel hazırlanmış, ezilmiş, kalıplanmış soğuk eti,

REÇETE: Yemek tarifesini,

SALAMANDER: Yemekleri ısıyı sadece üstten vererek ısıtmaya, pişirmeye yarayan cihazı,

SPATULA: Bir maddeyi kazımaya, karıştırmaya, yaymaya yarayan, küçük bir kürek veya ucu keskin olmayan, bükülebilen bir bıçak biçiminde metal, polietilen gibi maddelerden yapılmış aracı,

STERİLİZASYON: Fiziksel, kimyasal, ışınlama veya mekanik yöntemlerle mikroorganizmaların tüm canlı biçimlerinin tamamen yok edilmesi işlemini,

ŞAHİT NUMUNE KABI: Gıdalardan numune almak için kullanılan hijyenik kabı,

ŞEFİNDİŞ: Yemeği ısıtmak ya da sıcak tutmak için kullanılan alttan ısıtmalı cihazı,

ŞOKLAMA: Sebzeleri kaynayan sudan buzlu suya alarak yapılan pişirme tekniğini,

TERİN: Güveçte veya kalıp içinde pişmiş kalıplanmış sebze ve eti,

VARDİYA (SHIFT): Çalışma zaman aralığını,

VARDİYALAR ARASI İLETİŞİM DEFTERİ: Vardiyalar arasında mesaj, bilgi aktarımını sağlayan defteri,

VÖLOTE SOS: Yapıldığı et suyuna göre isim alan et suyu, sebzeler, un ile hazırlanan beyaz temel sosu,

VIP (VERY IMPORTANT PERSON): Çok önemli kişiyi,

ZIRH: Mutfaklarda kullanılan büyük satırı,

ifade eder.

İÇİNDEKİLER

1. GİRİŞ	7
2. MESLEK TANITIMI	8
2.1. Meslek Tanımı	8
2.2. Mesleğin Uluslararası Sınıflandırma Sistemlerindeki Yeri	8
2.3. Sağlık, Güvenlik ve Çevre İle İlgili Düzenlemeler	8
2.4. Meslek İle İlgili Diğer Mevzuat.....	8
2.5. Çalışma Ortamı ve Koşulları	9
2.6. Mesleğe İlişkin Diğer Gereklilikler.....	9
3. MESLEK PROFİLİ	10
3.1. Görevler, İşlemler ve Başarım Ölçütleri	10
3.2. Kullanılan Araç, Gereç ve Ekipman	34
3.3. Bilgi ve Beceriler.....	34
3.4. Tutum ve Davranışlar	35
4. ÖLÇME, DEĞERLENDİRME ve BELGELENDİRME	37

1. GİRİŞ

Aşçı (Seviye 4) ulusal meslek standardı 5544 sayılı Mesleki Yeterlilik Kurumu (MYK) Kanunu ile anılan Kanun uyarınca çıkartılan “Ulusal Meslek Standartlarının Hazırlanması Hakkında Yönetmelik” ve “Mesleki Yeterlilik Kurumu Sektör Komitelerinin Kuruluş, Görev, Çalışma Usul ve Esasları Hakkında Yönetmelik” hükümlerine göre MYK’nın görevlendirdiği T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı, Turistik Otelciler, İşletmeciler ve Yatırımcılar Birliği (TUROB), Akdeniz Turistik Otelciler ve İşletmeciler Birliği (AKTOB) tarafından hazırlanmıştır.

Aşçı (Seviye 4) ulusal meslek standardı, sektördeki ilgili kurum ve kuruluşların görüşleri alınarak değerlendirilmiş, MYK Turizm, Konaklama, Yiyecek-İçecek Hizmetleri Sektör Komitesi tarafından incelendikten sonra MYK Yönetim Kurulunca onaylanmıştır.

2. MESLEK TANITIMI

2.1. Meslek Tanımı

Aşçı (Seviye 4), işletme ve bölüm izlekleri doğrultusunda, standart reçete ve mönü hazırlama, yerel, ulusal ve dünya mutfaklarına ait çorba ve konsomeleri, sıcak ve soğuk soslari, 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.

2.2. Mesleğin Uluslararası Sınıflandırma Sistemlerindeki Yeri

ISCO 08: 5120 (Aşçılar)

2.3. Sağlık, Güvenlik ve Çevre İle İlgili Düzenlemeler

1593 Sayılı Umumi Hıfzıssıhha Kanunu

2822 Sayılı Toplu İş Sözleşmesi, Grev ve Lokavt Kanunu

2872 Sayılı Çevre Kanunu

4857 Sayılı İş Kanunu

5510 Sayılı Sosyal Sigortalar ve Genel Sağlık Sigortası Kanunu

5996 Sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu

Gıda Güvenliği ve Kalitesinin Denetimi ve Kontrolüne Dair Yönetmelik

Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Yönetmelik

Gürültü Yönetmeliği

İş Sağlığı ve Güvenliği Kurulları Hakkında Yönetmelik

Kimyasal Maddelerle Çalışmalarda Sağlık ve Güvenlik Önlemleri Hakkında Yönetmelik

Kişisel Koruyucu Donanım Yönetmeliği

T.C.Sağlık Bakanlığı Temel Sağlık Hizmetleri Genel Müdürlüğü'nün 27.01.2005 Tarih ve 2005/9 Sayılı "Portör Muayenelerine Esas Laboratuvar Tetkikleri" Konulu Genelgesi

Tehlikeli Atıkların Kontrolü Yönetmeliği

*Ayrıca; iş sağlığı ve güvenliği ve çevre ile ilgili yürürlükte olan kanun, tüzük ve yönetmeliklere uyulması ve konu ile ilgili risk analizi yapılması esastır.

2.4. Meslek İle İlgili Diğer Mevzuat

3308 Sayılı Mesleki Eğitim Kanunu

İş Kanununa İlişkin Fazla Çalışma ve Fazla Sürelerle Çalışma Yönetmeliği

Mesleki ve Teknik Eğitim Yönetmeliği

*Ayrıca; meslek ile ilgili yürürlükte olan kanun, tüzük ve yönetmeliklere uyulması esastır.

2.5. Çalışma Ortamı ve Koşulları

Aşçı (Seviye 4), yiyecek üretimi yapılan özel ve kamuya ait konaklama işletmelerinin, lokanta, gemi, tren ve yatların mutfaklarında görev yapar. Servis, Oda Servisi, Ambar, Satın Alma, Teknik Servis, Çamaşırhane, İnsan Kaynakları gibi bölümlerle işbirliği içinde ve uzun süre ayakta çalışır. Mesleğin icrası esnasında iş sağlığı ve güvenliği önlemlerini gerektiren kaza ve yaralanma riskleri bulunmaktadır. Tatil günlerinde çalışma, vardiya usulü ve fazla çalışma söz konusu olabilir.

2.6. Mesleğe İlişkin Diğer Gereklilikler

Bu meslekte çalışan kişilerin portör olmaması gerekmektedir.

3. MESLEK PROFİLİ

3.1. Görevler, İşlemler ve Başarım Ölçütleri

Görevler		İşlemler		Başarım Ölçütleri	
Kod	Adı	Kod	Adı	Kod	Açıklama
A	İş sağlığı ve güvenliği (İSG) faaliyetlerini yürütmek	A.1	Eğitilmeye ve tatbikatlara katılmak	A.1.1	İşyerinin ve işyeri dışındaki kurumların İSG ile ilgili eğitimlerine katılır.
				A.1.2	Eğitimlerde edindiği bilgi ve becerileri sürekli güncelleyerek işinde uygular.
				A.1.3	Risk faktörlerinin belirlenmesi ve azaltılmasına yönelik yapılan çalışmalara katılır.
				A.1.4	Yangın, sel, deprem gibi doğal afetlerde işletme izleklerine uygun olarak görev alır.
		A.2	Yasal ve işyerine ait kuralları uygulamak	A.2.1	Sorumluluk alanlarında bulunan İSG koruma ve müdahale araçlarının uygun ve çalışır şekilde bulundurulmasını sağlar.
				A.2.2	Yapılan çalışmaya uygun iş elbisesini ve KKD'yi giyer ve çalışmayla ilgili uyarı işaret ve levhalarını talimatlar doğrultusunda kullanır.
				A.2.3	Tehlikeli durumları saptayıp giderilmesi için önlemler alır ve amirine bildirir.
				A.2.4	İşyeri kuralları çerçevesinde kendisinin ve çalışanların periyodik portör muayenelerini yaptırır.

Görevler		İşlemler		Başarım Ölçütleri	
Kod	Adı	Kod	Adı	Kod	Açıklama
B	Çevre koruma mevzuatına uygun çalışmak	B.1	Çevre koruma yöntemlerini uygulamak	B.1.1	İşyerinin ve işyeri dışındaki kurumların çevre koruma yöntemleri ile ilgili eğitimlerine katılır.
				B.1.2	Eğitimlerde öğrendiklerini işinde uygular ve aslarına öğretir.
		B.2	Çevresel risklerin azaltılması çalışmalarını yürütmek	B.2.1	Risk faktörlerinin belirlenmesi ve azaltılmasına yönelik yapılan çalışmalara katılır.
				B.2.2	Çalışırken yaptığı uygulamaların çevresel etkilerini gözlemler ve zararlı sonuçlarının önlenmesi çalışmalarına katılır.
				B.2.3	Doğal kaynakları verimli ve tasarruflu bir şekilde kullanır ve aslarının da aynı şekilde kullanmasını sağlar.
				B.2.4	Sorumluluğu altındaki alanlarda bulunan dönüştürülebilir malzemelerin doğru yere iletilmesini sağlar.

Görevler		İşlemler		Başarım Ölçütleri	
Kod	Adı	Kod	Adı	Kod	Açıklama
C	Kalite yönetim sistemini uygulamak	C.1	Kalite yönetim sistemi ile ilgili faaliyetleri yürütmek	C.1.1	İşletmenin hizmet kalite standartlarına uygun şekilde mutfak ile ilgili talimatların oluşturulmasında amirine yardımcı olur.
				C.1.2	İşletmenin kalite yönetim ve üretim gerekliliklerinin eğitim faaliyetlerine ve iletişim toplantılarına katılır.
				C.1.3	Eğitimlerde edindiği bilgi ve becerileri günceller ve yenilikleri uygular.
				C.1.4	İletişim toplantılarına katılır ve astlarının katılmasını sağlar.
		C.2	Yapılan çalışmaların kalitesini denetlemek	C.2.1	Araç-gereç ve malzemelerin standartlara uygunluğunu denetler, kullanımlarını öğrenir.
				C.2.2	İşlem formlarında yer alan talimatlara ve planlara göre kalite gerekliliklerini uygular.
				C.2.3	Yapılan işlerin kalite standartlarına göre uygulanıp uygulanmadığı ile ilgili kalite raporlarını doldurur.
				C.2.4	Sorumlu olduğu alanlarda saptanan hata ve arızaları yetkili kişilere işletme izleklerine uygun olarak bildirir ve ilgili birimlerle işbirliği içinde ortadan kaldırılmasını sağlar.
		C.3	Geri bildirim (personelden/konuktan) sistemini işletmek	C.3.1	Astlarından gelen şikâyet ve önerileri dinler, değerlendirir ve çözümler.
				C.3.2	Konuk anket formlarını inceler, öneri ve şikâyetlerin sebeplerini araştırır. Kendi inisiyatifi dâhilindekileri çözer. Çözemediklerini üstlerine bildirir.

Görevler		İşlemler		Başarım Ölçütleri	
Kod	Adı	Kod	Adı	Kod	Açıklama
D	İş organizasyonu yapmak (Devamı var)	D.1	Kişisel hazırlık yapmak	D.1.1	Mutfağa girmeden önce kişisel bakım ve hijyen kurallarını uygular.
				D.1.2	İşletmenin kılık kıyafet standartlarına uyar.
		D.2	Servis öncesi ve sonrası günlük toplantılar düzenlemek	D.2.1	Astlarının toplantı saatinde hazır bulunmalarını sağlar.
				D.2.2	Çalışma sistemiyle ilgili bilgileri astlarına aktarır.
		D.3	Vardiyalar arasındaki koordinasyonu sağlamak	D.3.1	Bir önceki vardiya sorumlusundan işler hakkında bilgi alır.
				D.3.2	Bilgi panolarını inceler ve sorumluluk alanındaki görevleri devralır.
				D.3.3	Astların isteklerini üstlerine, üstlerinin direktiflerini astlarına iletir.
				D.3.4	Astları arasında görev dağılımı yapar.
				D.3.5	Bir sonraki vardiyaya ileticeği işleri listeleyerek bilgi verir ve sorumluluk alanındaki görevleri devreder.
		D.4	Astlarını denetlemek	D.4.1	İş kıyafetlerini ve görünümelerini denetler.
				D.4.2	Görevlerini doğru ve zamanında yapıp yapmadıklarını denetler.
				D.4.3	İşe geliş gidiş saatlerini takip eder.
				D.4.4	Saatlik ve günlük izin formlarını düzenler ve amirine iletir.
				D.4.5	Donanımları kullanım talimatlarına uygun olarak kullanıp kullanmadıklarını denetler.
		D.5	Araç-gereç, malzeme ve depoların ön hazırlığını yapmak	D.5.1	Reçetelere göre günlük üretim miktarına uygun malzemeleri ara depodan alır veya aldırır.
				D.5.2	Araç, gereç ve donanımların temizliğini denetleyerek kullanıma hazırlar veya hazırlatır.
				D.5.3	Depoların yiyecekleri saklamak için gıda güvenliği kurallarına uygun ve gerekli ısıda olup olmadığını denetler.

Görevler		İşlemler		Başarım Ölçütleri	
Kod	Adı	Kod	Adı	Kod	Açıklama
D	İş organizasyonu yapmak (Devamı var)	D.6	Yiyecekleri sunuma hazırlamak	D.6.1	Sunum yapılacak araç ve gereçleri eksiksiz hazırlar.
				D.6.2	Sunumu yapılacak yiyeceği uygun ısıda tutar veya tutulmasını sağlar.
				D.6.3	Yiyeceğin yanında verilecek garnitür ve sosu hazırlar.
				D.6.4	Yiyeceği işletme izlekleri doğrultusunda gramajına dikkat ederek servis kabına aktarır.
		D.7	Onarılabacak donanımlarla ilgili izlekleri uygulamak	D.7.1	Arızalı araçlar ile ilgili "Arıza Bildirim Formu" düzenleyerek amirine veya ilgili bölüme bildirir.
				D.7.2	Arızalı donanımın tamirinin yapılıp yapılmadığını takip eder.
		D.8	Stok denetimi yapmak	D.8.1	Stokta olan malzemeleri kontrol ederek fazla veya eksik olan stok malzemelerini amirine bildirir.
				D.8.2	Eksik olan malzemeleri işletme izlekleri doğrultusunda ana depodan talep eder.
				D.8.3	Talep edilen malzemelerin takibini yapar.
				D.8.4	Ana depodan gelen malzemelerin depolama kurallarına uygun bir şekilde ara depolara yerleştirilmesini sağlar.
		D.9	Standart reçete ve mönü hazırlamada amirine yardımcı olmak	D.9.1	Yemeğin çeşidine göre kullanılan malzemelerin ve birim malzeme miktarlarının belirlenmesine yardımcı olur.
				D.9.2	Yemeğin yapım tekniğinin, pişirme yönteminin ve pişirme süresinin belirlenmesine yardımcı olur.
		D.10	Üretilen yiyecekleri etiketlemek	D.10.1	Gıda güvenliği kurallarına göre raf ömürlerini belirler.
				D.10.2	Yiyeceklere tarih etiketlemesi yapar.

Görevler		İşlemler		Başarım Ölçütleri	
Kod	Adı	Kod	Adı	Kod	Açıklama
D	İş organizasyonu yapmak	D.11	Yemeklerden numune almak	D.11.1	Hazırlanan yemeklerden şahit numune kaplarına günlük numune alır.
				D.11.2	Numune örneklerini gıda güvenliği kurallarına göre saklar.
				D.11.3	Numune örneklerini periyodik olarak veya zehirlenme gibi olumsuz durumlarda analize gönderir.
		D.12	Artan yiyecekleri değerlendirmek	D.12.1	Artan yiyecekleri gıda güvenliği kurallarına göre değerlendirir.
				D.12.2	Bozulma belirtileri gösteren, son kullanım tarihleri geçmiş yiyecekleri gıda güvenliği kurallarına göre imha eder.

Görevler		İşlemler		Başarım Ölçütleri	
Kod	Adı	Kod	Adı	Kod	Açıklama
E	Çorba hazırlamak	E.1	Çorbalar için ön hazırlık yapmak	E.1.1	Çorbalarda kullanılacak besleyici suyu hazırlar.
				E.1.2	Kıvam verici ve bağlayıcıları hazırlar.
		E.2	Kremalı çorbalar hazırlamak	E.2.1	Tereyağı, lezzet verici sebzeleri ve unu renklendirmeden kavurur.
				E.2.2	Et suyunu soğuk olarak ilave eder.
				E.2.3	Kaynayana kadar sürekli karıştırır.
				E.2.4	Krema, yumurta sarısı ve muskat karışımını en son alıştırarak ilave eder.
		E.3	Taneli ve pürelü çorbalar hazırlamak	E.3.1	Tereyağı lezzet verici sebzeleri ve unu esmerleşmeden kavurur.
				E.3.2	Çorbaya ismini veren sebzeleri ilave eder.
				E.3.3	Fazla renkli olmayan besleyici suyu kullanır.
				E.3.4	Çorbayı uygun araçlarla püre haline getirir (taneli çorbalarda ezilmez).
		E.4	Berrak çorbalar hazırlamak	E.4.1	Yapılacak çorbanın türüne göre kullanılacak malzemenin kıymasını, ana sebzeli harcı ve yumurta beyazını karıştırarak çorbanın harcını hazırlar.
				E.4.2	Buzlu ve sulu karışımla ana harcı kaynatmadan kısık ateşte pişirir. Et suyunun soğuk, yağsız ve berrak olmasına dikkat eder.
				E.4.3	Süzme amaçlı tek kullanımlık hijyenik dokuma bezi ile süzer.
		E.5	Soğuk çorbalar hazırlamak	E.5.1	Reçeteye uygun sebze ve meyveleri hazırlar.
				E.5.2	Reçeteye uygun olarak meyveleri püre haline getirerek lezzetlendiricileri ilave eder.
				E.5.3	Yağda kavurduğu sebzelere sebze suyunu ilave eder.
E.5.4	Gıda güvenliğine uygun olarak soğutarak sunuma hazırlar.				

Görevler		İşlemler		Başarım Ölçütleri	
Kod	Adı	Kod	Adı	Kod	Açıklama
F	Hamur işi yemekleri hazırlamak	F.1	Hamur yemekleri için ön hazırlık yapmak	F.1.1	Hamur işi yemekleri için iç malzeme hazırlar.
				F.1.2	Malzemeleri reçeteye uygun miktarlarda tartarak ve ölçerek hamur yoğurma makinesinde, çırpıcıda veya elde yoğurur.
		F.2	Özdeşleştirilerek hamur hazırlamak	F.2.1	Sert katı bir hamur hazırlar.
				F.2.2	Yoğurarak özdeşleştirir ve makine, merdane veya oklava ile açılabilir hale getirir.
				F.2.3	Hamuru ürüne dönüştürür.
				F.2.4	Hazırlanan ürünü pişirir.
		F.3	Yumurtalı hamur hazırlamak	F.3.1	Yumurtaları tek tek bir kaba kırarak taze olup olmadıklarını inceler.
				F.3.2	Reçeteye uygun malzemeleri yoğurarak hamur hazırlar.
				F.3.3	Hamuru ürüne dönüştürür.
				F.3.4	Hazırlanan ürünü kaynayan suya atarak pişirir.
				F.3.5	Pişince soğuk suya çıkarıp parçalamadan süzdürür.
		F.4	Mayalı hamur hazırlamak	F.4.1	Unun ortasını açarak mayayı ılık sıvıyla eritir, üzerini unla kapatır.
				F.4.2	Hamuru mayalandırıp tekrar yoğurur, iç malzemelerini ekleyip hamura şekil verir.

Görevler		İşlemler		Başarım Ölçütleri	
Kod	Adı	Kod	Adı	Kod	Açıklama
G	Sıcak ve soğuk sosları hazırlamak (Devamı var)	G.1	Völote sos hazırlamak	G.1.1	Beyaz mirpua ile (soğan, kereviz, havuç, defneyaprağı gibi) unu renklendirmeden kavurur.
				G.1.2	Reçeteye uygun olarak hazırladığı et suyu, tavuk suyu, balık suyu, sebze suyunu soğutarak ilave eder.
				G.1.3	Krema, yumurta sarısı, muskat karışımını alıştırarak ilave eder.
				G.1.4	Sosu reçeteye uygun kıvamda yapar.
				G.1.5	Kaynamaya başlayınca ısıyı düşürüp karıştırarak kaynatmaya devam eder.
				G.1.6	Völote sostan türeyen diğer sosları hazırlar.
		G.2	Dömiğlas sos hazırlamak	G.2.1	Kullanılacak kemik ve et artıklarını seçer ve soğuk suda kan pıhtılarını temizlemek için bekletir.
				G.2.2	Et ve kemikleri fırında veya ocakta kavurur.
				G.2.3	Kavrulan et ve kemiklere; sebzeleri, otları ve baharatları ekleyerek kavurmaya devam eder.
				G.2.4	Kırmızı şarap ile özdeşleştirme işlemini yapar.
				G.2.5	Karışıma soğuk kahverengi et suyu ekleyerek kaynatır.
				G.2.6	Sosu süzer ve kullanıma hazır hale getirir.
				G.2.7	Dömiğlas sostan türeyen diğer sosları hazırlar.

Görevler		İşlemler		Başarım Ölçütleri	
Kod	Adı	Kod	Adı	Kod	Açıklama
G	Sıcak ve soğuk sosları hazırlamak	G.3	Beşamel sos hazırlamak	G.3.1	Unu ve tereyağını renklendirmeden kavurur.
				G.3.2	Kavrulan una reçeteye uygun miktardaki sütü soğuk olarak ilave eder.
				G.3.3	Düşük ısıda devamlı karıştırarak kıvama getirir.
				G.3.4	Sosu süzerek kullanılır hale getirir.
				G.3.5	Beşamel sostan türeyen diğer sosları hazırlar.
		G.4	Hollandez sos hazırlamak	G.4.1	Hollandez sos için tereyağını eriterek kazeinini ayırır.
				G.4.2	Sirkeli karışım hazırlar.
				G.4.3	Sirkeli karışımı süzer.
				G.4.4	Benmari üzerinde sirkeli karışımı ve yumurta sarısını çırpılarak tekniğine uygun olarak karışıma yedirir.
		G.5	Domates sos hazırlamak	G.5.1	Lezzetlendirici sebzeleri kavurarak, kabuğu soyulmuş domates ekler.
				G.5.2	Karışımı blender/karıştırıcıdan geçirir.
		G.6	Mayonez sos hazırlamak	G.6.1	Reçeteye uygun malzemeleri mayonez tenceresinde karıştırır.
				G.6.2	Sıvı yağı tekniğine uygun olarak karışıma yedirir.
				G.6.3	Mayonez sostan türeyen sosları hazırlar.
		G.7	Salata sosu hazırlamak	G.7.1	Reçeteye uygun malzemeleri birleştirir.
				G.7.2	Uygun salatayla sunuma hazırlar.

Görevler		İşlemler		Başarım Ölçütleri	
Kod	Adı	Kod	Adı	Kod	Açıklama
H	Et ve su ürünü yemekleri hazırlamak (Devamı var)	H.1	Sıcak et yemekleri hazırlamak	H.1.1	İç malzemeleri hazırlar.
				H.1.2	Etleri, yapacağı yemeğe uygun biçimde şekillendirerek doğrar.
				H.1.3	Eti cinsine göre marine eder.
				H.1.4	Dolma sarma ürünleri için derisine zarar vermeden kemiklerini çıkarır.
				H.1.5	Ciğer, böbrek, yürek, işkembe, paça, dil, beyin ve uykuluk gibi sakatatı temizler.
				H.1.6	Su ürünlerini reçeteye ve gıda güvenliği kurallarına uygun olarak temizler.
				H.1.7	Et yemeklerini, çeşidi ve özelliğine göre uygun pişirme aracını kullanarak istenen özellikte ve teknikle pişirir.
				H.1.8	İşletme ve bölüm izleklerine göre sunumunu yapar.
		H.2	Galantin ve ballottin hazırlamak	H.2.1	Marine edilen etleri ve tavuğu reçeteye uygun pişirir.
				H.2.2	Pişirdiği etleri püre haline getirir.
				H.2.3	Kemikleri çıkarılmış etlerin içine hazırladığı püre ve sebzeleri koyarak sarar.
				H.2.4	Hazırladığı sarmayı hijyenik mutfak bezine veya folyoya sarar ve mutfak ipiyle sıkıca bağlar.
				H.2.5	Galantinler işlemeli ise baskı koymaz ve kendi suyunda soğutur.
				H.2.6	İşlemeli ve dekorlu değilse sudan çıkarıp baskı koyarak soğutur.

Görevler		İşlemler		Başarım Ölçütleri	
Kod	Adı	Kod	Adı	Kod	Açıklama
H	Et ve su ürünü yemekleri hazırlamak	H.3	Terin ve pate hazırlamak	H.3.1	Etleri kıyma makinesinden zırh veya mutfak robotuyla ezerek reçeteye uygun biçimde çeker.
				H.3.2	Reçeteye uygun malzemeleri ilave ederek içi hazırlar.
				H.3.3	Pate hamuru yerleştirdiği kaba hazırlanan pate içini koyar.
				H.3.4	Pate hamurunu hava almayacak şekilde kapatır ve orta kısmına baca şeklinde bir delik açarak pişirir.
				H.3.5	Terin hazırlayacaksa kabı yağlar ve malzemeyi doğrudan kaba döker.
		H.4	Soğuk söğüş etleri hazırlamak	H.4.1	Etleri reçeteye uygun olarak pişirir.
				H.4.2	Gıda güvenlik kurallarına uygun olarak soğutur.
				H.4.3	Dilimleyerek servise hazırlar.
		H.5	Su ürünü (balık, karides, ahtapot gibi) yemekleri hazırlamak	H.5.1	Su ürünlerini reçeteye ve gıda güvenliği kurallarına uygun olarak temizler.
				H.5.2	Su ürünleri yemeklerini, çeşidi ve özelliğine göre uygun pişirme aracını kullanarak istenen özellikte ve teknikle pişirir.
				H.5.3	İşletme ve bölüm izleklerine göre sunumunu yapar.

Görevler		İşlemler		Başarım Ölçütleri	
Kod	Adı	Kod	Adı	Kod	Açıklama
I	Sebze, kurubaklagil ve zeytinyağlı yemekleri hazırlamak (Devamı var)	I.1	Sebze yemekleri için ön hazırlık yapmak	I.1.1	Sebzeleri reçeteye uygun olarak şekillendirir.
				I.1.2	Dolma yapılacak ise sebzeleri parçalamadan ve delmeden içlerini temizler.
				I.1.3	Patlıcanların acılığını alması için tuzlu suda bekletip suyunu süzer.
				I.1.4	Salamura yaprakları ılık suda tuzundan arındırır.
		I.2	Sebzeleri haşlamak	I.2.1	Sebzeleri tekniğe uygun olarak haşlar.
				I.2.2	Haşlanan sebzeleri soğuk buzlu suyun içine çıkarır.
		I.3	Sebzeleri yağda kızartmak	I.3.1	Hazırlanan sebzelerin suyunu süzer ve kurutur.
				I.3.2	Sebzeleri kızgın yağda kızartır.
				I.3.3	Kızaran sebzeleri çıkartarak yağından arındırır.
		I.4	Sebzeleri graten yapmak	I.4.1	Ön pişirme işlemi yapılmış sebzeleri ısıya dayanıklı kabın içine alır.
				I.4.2	Sebzeleri reçeteye uygun olarak salamanderde veya fırında kızartır.

Görevler		İşlemler		Başarım Ölçütleri	
Kod	Adı	Kod	Adı	Kod	Açıklama
I	Sebze, kurubaklagil ve zeytinyağlı yemeklerini hazırlamak	I.5	Soslu sebze ve kuru baklagil yemekleri hazırlamak	I.5.1	Baklagilleri ayıklar, yıkar ve ıslatır.
				I.5.2	Islattığı kuru baklagilleri haşlayarak ve reçeteye uygun olarak pişirir.
				I.5.3	Reçeteye uygun sos hazırlar.
				I.5.4	Sosa sebzeleri ve pişmiş kuru baklagilleri ilave eder.
				I.5.5	Kısık ateşte pişirir.
		I.6	Etli ve zeytinyağlı dolma ve sarma hazırlamak	I.6.1	Zeytinyağı ile fıstıkları kavurup pirinci ilave ederek kavurur.
				I.6.2	Reçeteye uygun sıcak suyu, tuzu, şekeri ve baharatları ilave eder.
				I.6.3	Etli dolma hazırlayacak ise reçeteye uygun etli dolma içi hazırlar.
				I.6.4	Dolma içini pişirip demlendirir.
				I.6.5	İç soğuyunca maydanoz, dereotu ve naneyi ilave eder.
				I.6.6	İç malzemeyi sebzeyle zarar vermeden doldurur veya sarar.
				I.6.7	Sarmaların açılıp dağılmaması için üzerine bir tabak kapatır.
				I.6.8	Reçeteye göre pişirir ve gıda güvenliği kurallarına uygun olarak soğutur.

Görevler		İşlemler		Başarım Ölçütleri	
Kod	Adı	Kod	Adı	Kod	Açıklama
J	Pilav ve makarna yemekleri hazırlamak	J.1	Pilavı yapılacak malzemeyi hazırlamak	J.1.1	Malzemeyi ayıklar, yıkar ve tuzlu ılık suda bekletir.
				J.1.2	Ürünü soğuk suyla yıkayıp süzdürür.
		J.2	Salma pilav hazırlamak	J.2.1	Reçeteye uygun miktardaki suyu kaynatır.
				J.2.2	Reçeteye uygun ürünü ve malzemeyi ilave ederek kısık ateşte pişirir.
				J.2.3	Pişen pilavı demlendirir.
		J.3	Kavurarak pilav hazırlamak	J.3.1	Pilav tenceresine yağı koyarak yakmadan kızdırır.
				J.3.2	Ürünü yağda kavurur.
				J.3.3	Kavrulmuş pirince reçeteye göre su ve tuzunu ilave ederek pişirir.
				J.3.4	Pilavı demlendirir.
		J.4	Makarna, erişte ve mantı hazırlamak	J.4.1	Tuzla kaynattığı suya ürünü ilave eder.
				J.4.2	Reçeteye uygun olarak pişirir.
				J.4.3	Pişen makarnaları süzer.
				J.4.4	Reçeteye uygun sos veya malzemelerle sunumunu yapar.

Görevler		İşlemler		Başarım Ölçütleri	
Kod	Adı	Kod	Adı	Kod	Açıklama
K	Yumurtaı sunuma hazırlamak	K.1	Yumurtaı suda kabuklu/kabuksuz (poşe) haşlamak	K.1.1	Kabuklu yumurtaı soğuk suya tuz ve sirke ilave ederek reçeteye uygun biçimde pişirir.
				K.1.2	Çok kısık ateşte kaynatmadan pişirir.
				K.1.3	Poşe için yumurtaları bir kaba kırıp yakın mesafeden suya bırakır.
				K.1.4	Pişen yumurtaları süzgeçle parçalamadan çıkararak soğuk suya batırır.
		K.2	Omlet hazırlamak	K.2.1	Yumurtaları bir kâse içerisinde çırpar.
				K.2.2	Yumurtaları omlet tavasında reçeteye uygun olarak pişirir.
		K.3	Yumurtaı kızartmak (sahanda yumurta)	K.3.1	Yumurtaları kâseye kırar.
				K.3.2	Yumurtaları sarısını bozmadan tavaya aktarır.
				K.3.3	Yumurtanın beyazı pişince ocaktan alır.

Görevler		İşlemler		Başarım Ölçütleri	
Kod	Adı	Kod	Adı	Kod	Açıklama
L	Sebze garnitürleri hazırlamak (Devamı var)	L.1	Bol yağda garnitür kızartmak	L.1.1	Kızartmalık hazırladığı sebzeleri yıkayıp süzdükten sonra kâğıt havlu arasında kurutur.
				L.1.2	Sebzeleri 180 derecede bol yağda kızartır.
				L.1.3	Kızaran sebzeleri kâğıt havlu yayılmış bir tabağa alır.
		L.2	Haşlanarak hazırlanan garnitürleri hazırlamak	L.2.1	Sebzelerin üzerini örtecek kadar suyla doldurup fazla haşlamadan pişirir.
				L.2.2	Kabuksuz haşlanacak sebzelerin kabuklarını soyar ve uygun şekli verir.
				L.2.3	Sebzeleri tuzlu su içerisinde çok yumuşatmadan pişirir.
		L.3	Püre hazırlamak	L.3.1	Kabuksuz haşlanan patatesleri süzer.
				L.3.2	Sıcak olarak sakızlandırmadan püre haline getirir.
		L.4	Fırında garnitür hazırlamak	L.4.1	Sebzeleri yıkayıp süzdükten sonra kâğıt havlu arasında kurutur.
				L.4.2	Reçeteye uygun şekilde doğrar.
				L.4.3	Önceden ısıtılmış fırında pişirir.
		L.5	Kavurarak (sote) garnitür hazırlamak	L.5.1	Sebzeleri reçeteye uygun ve düzgün olarak şekillendirerek doğrar.
				L.5.2	Reçeteye uygun olarak tavada pişirir.
		L.6	Buharda garnitür pişirmek	L.6.1	Özel buhar tenceresi veya fırında yiyeceklerin suya temas etmemesine dikkat ederek pişirir.
				L.6.2	Buhar tenceresinin kapağını kapalı tutar.

Görevler		İşlemler		Başarım Ölçütleri	
Kod	Adı	Kod	Adı	Kod	Açıklama
L	Sebze garnitürleri hazırlamak	L.7	Kendi suyunda veya sos içinde garnitür pişirmek	L.7.1	Kavurma işleminden sonra garnitürleri kısık ateşte kendi suyunda pişirir.
				L.7.2	Pişme işlemini fırında yapacaksa üzerine kapak veya alüminyum folyo sarar.
		L.8	Garnitürleri parlatarak pişirmek	L.8.1	Sebzelerin ön pişirme işlemini yapar.
				L.8.2	Pişen sebzelere şeker, tereyağı ve buz ilave ederek soteler.
				L.8.3	Tavada sebzeleri sallayarak ve çevirerek parlatır.
		L.9	Izgarada garnitür hazırlamak	L.9.1	Sebzeleri önceden ısıtılmış ve yağlanmış tellerin üzerine koyar.
				L.9.2	Sebzeleri belli aralıklarla yağlayıp pişirir.

Görevler		İşlemler		Başarım Ölçütleri	
Kod	Adı	Kod	Adı	Kod	Açıklama
M	Sıcak ve soğuk açık büfeyi hazırlamak	M.1	Açık büfe yemeklerini servise hazırlamak	M.1.1	Yemek isimliklerini misafirlerin anlayabilecekleri dillerde hazırlar ve büfeye yerleştirilmesini sağlar.
				M.1.2	Sıcak ve soğuk servis ünitelerini açar.
				M.1.3	Büfe yemeklerini uygun kaplara yerleştirir.
		M.2	Açık büfe tasarımı yapmak	M.2.1	Yiyeceklerin renk uyumuna, servis sıcaklığına göre büfe tasarımı yapar.
				M.2.2	Büfe yemeklerini yiyecek gruplarına ve pişirme usullerine göre uygun bölümlere yerleştirir.
		M.3	Açık büfe yemeklerini servise sunmak	M.3.1	Yemekleri servise yakın bir saatte büfeye yerleştirir.
				M.3.2	Yiyecekleri servis saatine kadar gıda güvenliği ve hijyen kurallarına uygun şekilde muhafaza eder.
				M.3.3	Servis saatinde büfeyi servise açar.
				M.3.4	Büfe yemeklerinin ısılarını ısıölçer ile ölçerek derecelerini kontrol altında tutar.
				M.3.5	Biten ve azalan yemekleri takip ederek yenisiyle değiştirilmelerini sağlar.

Görevler		İşlemler		Başarım Ölçütleri	
Kod	Adı	Kod	Adı	Kod	Açıklama
N	Meze ve salatalar hazırlamak	N.1	Salata, meze için ön hazırlık yapmak	N.1.1	Yeşilliklerin, sebze ve meyvelerin gıda güvenliği kurallarına uygun olarak yıkayıp kurulanmasını sağlar.
				N.1.2	Sebze, meyve ve yeşillikleri reçeteye uygun doğrar.
				N.1.3	Reçeteye uygun et ürünlerini hazırlar ve pişirir.
				N.1.4	Reçeteye uygun sebze, kurubaklagil, hububat ve makarnaları pişirir. Gerekliyse püre haline getirtir.
				N.1.5	Reçeteye uygun şarküteri ürünlerini hazırlar.
				N.1.6	Yöresel/ulusal/uluslararası salata, meze, sos ve ezme hazırlar.
		N.2	Sıcak ve soğuk mezeler hazırlamak	N.2.1	Reçeteye uygun sıcak mezeleri hazırlar.
				N.2.2	Reçeteye uygun soğuk mezeleri hazırlar ve uygun dekorla sunar.
		N.3	Salatalar hazırlamak	N.3.1	Reçeteye uygun salata malzemelerini birleştirir.
				N.3.2	Salataları çeşidine ve özelliğine uygun sosla sunar.

Görevler		İşlemler		Başarım Ölçütleri	
Kod	Adı	Kod	Adı	Kod	Açıklama
O	Basit tatlılar hazırlamak	O.1	Hamurlu, sütlü, çikolatalı, tahıllı tatlılar hazırlamak	O.1.1	Reçeteye uygun malzemeleri hazırlar.
				O.1.2	Reçeteye uygun hamuru hazırlar.
				O.1.3	Hazırladığı hamuru yapacağı ürüne ve reçeteye göre şekillendirir.
				O.1.4	Tatlının çeşidine ve reçeteye göre şurubu hazırlar.
				O.1.5	Tatlıyı çeşidine ve özelliğine göre pişirip şurubunu ilave eder ve sunumunu yapar.
		O.2	Meyveli tatlı hazırlamak	O.2.1	Reçeteye uygun meyveleri soyar ve şekillendirir.
				O.2.2	Meyveleri şeker ile pişirir ve soğutur.
				O.2.3	Tatlının çeşidi ve özelliğine uygun garnitürle sunumunu yapar
		O.3	Komposto, hoşaf ve şerbetler hazırlamak	O.3.1	Hoşaf ve komposto için meyve ve kurulukları hazırlar.
				O.3.2	Meyve ve kurulukları şeker ve su ile pişirip soğutur ve sunumunu yapar.

Görevler		İşlemler		Başarım Ölçütleri	
Kod	Adı	Kod	Adı	Kod	Açıklama
P	Vardiya sonu işlemleri yürütmek	P.1	Mutfak malzemelerini temizlemek	P.1.1	Kirli kazan, tencere ve tavaların İSG mevzuatında yer alan düzenlemelere uyarak elle yıkama alanına götürülmesini sağlar.
				P.1.2	Bölümdeki paslanmaz çelik malzemelerin silinmesini sağlar.
				P.1.3	Temizlenen malzemelerin yerlerine kaldırılmasını sağlar.
		P.2	Bölümü ile ilgili alanların temizliğinin yapılmasını sağlamak	P.2.1	Büfede ve çalışma tezgâhında bulunan kaba atıkların astları tarafından çöp toplama kaplarına alınıp çalışma alanından uzaklaştırılmasını sağlar.
				P.2.2	Astlarının bulaşık deterjanı ve sıcak su ile hazırlanmış solüsyon ile büfeleri, tezgâhları, evye ve muslukları temizleyip sıcak su ile durulamasını sağlar.
				P.2.3	Astlarının temizlenecek alana dezenfektan ürünü uygulayıp kullanma talimatında belirtilen süre kadar beklettikten sonra temizlenen alanı sıcak su ile durulamalarını sağlar.
				P.2.4	Kağıt havlu ile kurulanmasını sağlar.
		P.3	Mutfaktaki atıkların depolanmasını sağlamak	P.3.1	Çöp poşetlerinin ağzının sıkıca bağlanmasını sağlar.
				P.3.2	Çöp poşetlerinin çöp odasına götürülerek İSG mevzuatında yer alan düzenlemelere ve çevre sağlığı kurallarına göre depolanmasını sağlar.

Görevler		İşlemler		Başarım Ölçütleri	
Kod	Adı	Kod	Adı	Kod	Açıklama
R	Periyodik işlemleri yürütmek	R.1	Konuklarla ilgilenmek	R.1.1	Konukların siparişlerini takip ederek gerektiğinde masada ziyaret eder ve yemekler hakkında görüşlerini sorar.
				R.1.2	Yemekler hakkında bilgi isteyen misafirleri bilgilendirir ve tavsiyelerde bulunur.
		R.2	Gıda güvenliği takibiyle ilgili çalışmalara katılmak	R.2.1	Haşere ve kemirgenler ile ilgili amirinden aldığı talimatları uygular.
				R.2.2	İşletmenin genelini kapsayan ilaçlama çalışmaları için, amirinden aldığı talimatlar doğrultusunda kendi çalışma alanlarını hazırlar veya hazırlatır.
				R.2.3	Depoların yer ve raf temizliğini kontrol eder.
				R.2.4	Gıda güvenliği ile ilgili formları doldurup kayıt altına alır.
		R.3	Genel alan temizliği yaptırmak	R.3.1	Mutfağın temizliğinin İSG mevzuatında yer alan düzenlemelere uygun olarak yapılmasını sağlar.
				R.3.2	Araç gereç ve donanımların temizliğinin talimatlarda belirtilen temizlik malzemeleri ve yöntemleri kullanılarak yapılmasını sağlar.
		R.4	Bütçe hazırlamaya katkıda bulunmak	R.4.1	Astlarından aldığı ve kendi tespit ettiği eksiklikleri bir araya getirerek envanter oluşturur.
				R.4.2	Oluşturduğu envanter doğrultusunda amirine bütçe hazırlamada yardımcı olur.

Görevler		İşlemler		Başarım Ölçütleri	
Kod	Adı	Kod	Adı	Kod	Açıklama
S	Mesleki gelişime ilişkin faaliyetleri yürütmek	S.1	Mesleği ile ilgili yayınları takip etmek	S.1.1	Her türlü yayını, yeniliği ve teknolojik çalışmaları takip eder.
				S.1.2	Öğrendiği bilgileri işinde uygular.
		S.2	Kurs ve seminerlere katılmak	S.2.1	Kişisel gelişimini artırıcı etkinliklere (toplantı, gezi, gözlem, fuar, demolar, kurs, seminer ve eğitimler) katılır.
				S.2.2	Öğrendiği bilgileri işinde uygular.
		S.3	Personel eğitimlerinin düzenlenmesi ve verilmesine yardımcı olmak	S.3.1	İşe yeni başlayan personele uyum eğitimi verir veya verilmesinde amirine yardımcı olur.
				S.3.2	Astlarının performanslarını yükseltmeye yönelik eğitim programları, metotları ve izlekleri geliştirme konusunda amirine yardımcı olur.
				S.3.3	Eğitim gereksinimlerinin saptanması, işbaşı eğitimlerinin hazırlanması ve verilmesi konusunda amirine yardımcı olur.

3.2. Kullanılan Araç, Gereç ve Ekipman

1. Arabalar (malzeme arabaları, servis arabaları)
2. Aynalar
3. Bilgisayar
4. Şefindiş
5. Dolap çeşitleri (buzdolabı, derin dondurucular, çelik dolaplar gibi)
6. Elektrikli donanımlar (aspiratör, blender/karıştırıcı, davlumbaz, ekmek kesme makinesi, fırın çeşitleri, fritöz/kızartıcılar, kıyma makinesi, meyve sıkıcılar, mutfak robotu, patates soyma makinesi, potaj makinesi, püre makinesi gibi)
7. İletişim araçları (telsiz, telefon, çağrı cihazı gibi)
8. İSG ile ilgili donanımlar (ecza dolabı, yangın talimatları, yangın tüpleri, uyarı levhaları gibi)
9. Kişisel koruyucu donanımlar (bone, eldiven çeşitleri, galoş, kep, maske gibi)
10. Matbu formlar (arıza bildirim formu, gıda güvenliği ile ilgili formlar, saatlik/günlük izin formu, işlem formları, kullanım talimatları, mönüler, mutfak personeli organizasyon şeması, reçeteler, satın alma sipariş formu gibi)
11. Mutfak araç, gereç ve donanımları (açacak çeşitleri, bardak çeşitleri, basınçlı benmari, baskül, bıçak çeşitleri, çalışma tahtası, çalışma tezgâhı, çatal çeşitleri, elek, et dövme demiri/kütüğü, fırçalar, huni, kaşık çeşitleri kazanlar, kemik testeresi, kepçe çeşitleri, kevgir, küvet çeşitleri, masat, maşa, merdane, mikser/çırpıcı, mutfak terazisi, ocak çeşitleri, oklava, ölçü kapları, rende, süzgeç, soyacak çeşitleri, spatula çeşitleri, tava, tencere, tepsi çeşitleri, zırh gibi)
12. Ofis malzemeleri
13. Şahit numune kabı
14. Temizlik araç ve gereçleri (çekçek, dezenfektanlar, dezenfektan havuzu, fırça çeşitleri, kâğıt havlu, sabun, sünger, temizlik deterjanları)
15. Vardiya arası iletişim defteri

3.3. Bilgi ve Beceriler

1. Araç, gereç ve ekipman bilgisi
2. Baharat çeşitleri bilgisi
3. Depolama teknikleri bilgisi
4. Diyet bilgisi
5. Doğrama şekilleri hakkında bilgi
6. Ekip içinde çalışma yeteneği
7. El becerisi
8. Envanter bilgisi
9. Farklı koku ve tatları ayırt edebilme yeteneği
10. Genel turizm bilgisi
11. Gıda güvenliği (HACCP, ISO) ile ilgili kurallar bilgisi
12. Gramaj, porsiyon ve ölçü bilgisi
13. Hamur hazırlama bilgisi

14. Hijyen bilgisi
15. İletişim yeteneği
16. İSG bilgisi
17. İşyeri çalışma izlekleri bilgisi
18. Kalite kontrol prensipleri bilgisi
19. Kalori bilgisi
20. Kayıt tutma ve raporlama bilgisi
21. Maliyet bileşenleri bilgisi
22. Mesleğe ilişkin yasal düzenlemeler bilgisi
23. Mesleki teknolojik gelişmelere ilişkin bilgi
24. Mesleki terim bilgisi
25. Menü planlama bilgisi
26. Mutfak planlama bilgisi
27. Mutfak işleyişinde kullanılan doküman bilgisi
28. Numune alma ve saklama bilgisi
29. Öğrenme, öğretme ve kendini geliştirme yeteneği
30. Pişirme teknikleri bilgisi
31. Problem çözme yeteneği
32. Standart reçete hazırlama bilgisi
33. Sunum ve temel servis kuralları bilgisi
34. Temel besin öğelerine ait bilgi
35. Temel çalışma mevzuatı bilgisi
36. Temel düzeyde bilgisayar bilgisi
37. Ürün bilgisi
38. Yöresel/ulusal/uluslararası mutfaklar hakkında bilgi
39. Yöre ve işletmeye ait bilgi
40. Zamanı iyi kullanma becerisi

3.4. Tutum ve Davranışlar

1. Amirlerine ve çalışma arkadaşlarına doğru ve zamanında bilgi aktarmak
2. Astlarına ve birlikte çalıştığı kişilere örnek olacak şekilde davranmak
3. Bilgi, tecrübe ve yetkisi dahilinde karar vermek
4. Çalışma zamanını iş emrine uygun şekilde etkili ve verimli kullanmak
5. Çalışmalarında planlı ve organize olmak
6. Çevre korumaya karşı duyarlı olmak
7. Çevre, kalite ve İSG mevzuatında yer alan düzenlemeleri benimsemek
8. Değişime açık olmak ve değişen koşullara uyum sağlamak
9. Ekip içerisinde uyumlu çalışmak
10. Görev tanımını, görevi ile ilgili talimatları ve sorumluluklarını bilmek ve yerine getirmek
11. Göreviyle ilgili yenilikleri izlemek, uygulamak ve astlarına aktarmak
12. Hizmet içi eğitimlere katılma ve mesleki bilgilerini geliştirme konusunda istekli olmak
13. İletişim kurduğu kişilere karşı güler yüzlü ve nazik davranmak

14. İletişim kurduğu kişilerle etkili ve güzel konuşmak
15. İSG mevzuatında yer alan düzenlemelere ve gıda güvenliği kurallarına uyarak çalışmak
16. İşyeri çalışma izleklerine uymak
17. İşyerine ait araç, gereç ve malzemelerin kullanımına özen göstermek
18. Kaliteye önem vermek
19. Karşılaşılan sorunlar karşısında soğukkanlı olmak ve sorunlara çözüm üretmek
20. Kişisel bakım ve hijyenine dikkat etmek
21. Meslek ahlakına sahip olmak
22. Mönü oluşturmada ve ürün hazırlamada yaratıcı olmak ve yenilikçi uygulamalarda bulunmak
23. Verimli ve ekonomik çalışmaya özen göstermek

4. ÖLÇME, DEĞERLENDİRME ve BELGELENDİRME

Aşçı (Seviye 4) meslek standardını esas alan ulusal yeterliliklere göre belgelendirme amacıyla yapılacak ölçme ve değerlendirme, gerekli şartların sağlandığı ölçme ve değerlendirme merkezlerinde yazılı ve/veya sözlü teorik ve uygulamalı olarak gerçekleştirilecektir.

Ölçme ve değerlendirme yöntemi ile uygulama esasları bu meslek standardına göre hazırlanacak ulusal yeterliliklerde detaylandırılır. Ölçme ve değerlendirme ile belgelendirmeye ilişkin işlemler Mesleki Yeterlilik, Sınav ve Belgelendirme Yönetmeliği çerçevesinde yürütülür.

Ek: Meslek Standardı Hazırlama Sürecinde Görev Alanlar

1. Meslek Standardı Hazırlayan Kuruluşun Meslek Standardı Ekibi

Nursin NAMLI, Kültür ve Turizm Bakanlığı - Yaygın Eğitim Dairesi Şube Müdürü
Figen KUNT, Kültür ve Turizm Bakanlığı - Öğretici
İsa YAYLA, Kültür ve Turizm Bakanlığı - Uzman Yardımcısı
Burak DİKİCİ, Kültür ve Turizm Bakanlığı - Eğitici
Abdullah DURMUŞ, Akdeniz Turistik Otelciler ve İşletmeciler Birliği - Eğitim Koordinatörü
İsmail TAŞDEMİR, Turistik Otelciler, İşletmeciler ve Yatırımcılar Birliği - Ofis Müdürü

2. Teknik Çalışma Grubu Üyeleri

Ahmet YAVUZ, Turistik Otelciler, İşletmeciler ve Yatırımcılar Birliği - Mutfak Yöneticisi
Ahmet YILMAZ, İstanbul BYOTELL - Mutfak Yöneticisi
Aydın DEMİR, Turistik Otelciler, İşletmeciler ve Yatırımcılar Birliği - Mutfak Yöneticisi
Cihan ÇETİNKAYA, Turistik Otelciler, İşletmeciler ve Yatırımcılar Birliği - Mutfak Yöneticisi
Serkan BOZKURT, Turistik Otelciler, İşletmeciler ve Yatırımcılar Birliği - Milli Aşçı
Süleyman ERGİN, Antalya Rose Hotels – Mutfak Yöneticisi
Süleyman ACAR, Antalya Rose Hotels – Bulaşıkhanne Şefi
Uğur ÇÖM, Antalya Rose Hotels – Kısım Şefi

3. Görüş İstenen Kişi/Kurum ve Kuruluşlar

Abant Taksim International
Akdeniz Üniversitesi Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu
Ankara Çankaya İMKB Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi
Ankara Dedeman Hotel
Ankara Divan Hotel
Ankara Hilton Hotel
Ankara Hotel 2000
Ankara İçkale Hotel
Ankara Kent Hotel
Ankara Metropolitan Hotel
Ankara Pastacılar, Tatlıcılar, Şekerciler Odası
Ankara Sheraton Hotel
Ankara Swiss Hotel
Ankara Yenimahalle Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi
Antalya Best Western Hotel
Antalya Calista Hotel (Belek)
Antalya Dedeman Hotel
Antalya Letonia Hotel (Belek)
Antalya Papillon Ayscha Hotel (Belek)
Antalya Sunset Beach Hotel (Alanya)
Antalya Şampiyon Tatil Köyü
Antalya Xanadu Hotel (Belek)
Balıkesir Üniversitesi Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu

Başkent Aşçıları ve Turizmciler Derneği
Başkent Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Turizm İşletmeciliği Bölümü
Bilkent Üniversitesi Turizm ve Otelcilik Meslek Yüksekokulu
Boğaziçi Üniversitesi Turizm İşletmeciliği Bölümü
Bolu Abant Hotel
Bursa Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi
Çanakkale Akol Hotel
Çanakkale Colin Hotel
Devrimci İşçi Sendikaları Konfederasyonu
Diyarbakır Klas Hotel
Ege Bölgesi Sanayi Odası
Ege Üniversitesi Çeşme Turizm ve Otelcilik Yüksekokulu
Erciyes Üniversitesi Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu
Erzurum Polat Renaissance Hotel
Eskişehir Anadolu Üniversitesi Turizm ve Otel İşletmeciliği Yüksek Okulu
Fatsa Yalçın Hotel
Gaziantep Grand Hotel
Gaziantep Tuğcan Hotel
Gazi Üniversitesi Ticaret ve Turizm Eğitim Fakültesi
Hak İşçi Sendikaları Konfederasyonu
İstanbul Akgün Hotel
İstanbul Barcelo Premium Eresin Topkapı
İstanbul By Otell
İstanbul Ceylan Intercontinental
İstanbul Conrad International
İstanbul Crowne Plaza İstanbul Old City
İstanbul Çınar Hotel
İstanbul Çırağan Palace Kempinski
İstanbul Dedeman Hotel
İstanbul Eser Premium Hotel & Spa Büyükçekmece
İstanbul Four Seasons At The Bosphorus
İstanbul Grand Cevahir Hotel
İstanbul Grand Yükseliş Hotel
İstanbul Hilton Hotel
İstanbul Holiday Inn İstanbul Airport Hotel
İstanbul Holiday Inn İstanbul City
İstanbul Hyatt Regency
İstanbul Kaya Ramada Plaza Hotel
İstanbul Klassis Resort Hotel
İstanbul Kumburgaz Princess Hotel
İstanbul Laresse Park Hotel
İstanbul Legacy Ottoman Hotel
İstanbul Marriott Asia Hotel
İstanbul Mövenpick Hotel

İstanbul Ortaköy Princess Hotel
İstanbul Polat Renaissance Hotel
İstanbul Radisson Sas Conference & Airport Hotel
İstanbul Radisson Sas Bosphorus Hotel
İstanbul Ramada Plaza Hotel
İstanbul Richmond Wellness Sapanca
İstanbul Sheraton Maslak
İstanbul Sürmeli Hotel
İstanbul The Green Park Bostancı
İstanbul The Green Park Merter
İstanbul The Marmara Hotel
İstanbul The Plaza Hotel
İstanbul The Ritz Carlton Hotel
İzmir Altinyunus Hotel (Çeşme)
İzmir Balçova Termal Hotel
İzmir Korumar Hotel (Kuşadası)
İzmir Pırıl Hotel (Çeşme)
İzmir Sheraton Hotel
İzmir Sheraton Hotel (Çeşme)
İzmir Swissôtel Grand Efes
İzmir Tusan Beach (Kuşadası)
Kapadokya Lykia Lodge
Kapadokya Peri Tower
Küçük ve Orta Ölçekli İşletmeleri Geliştirme ve Destekleme İdaresi Başkanlığı
Marmara Üniversitesi Sosyal Bilimler Meslek Yüksekokulu
Marmaris Aqua Hotel
Mersin Taksim International
Mersin Üniversitesi Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu
Muğla Üniversitesi Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu
Mutfak Araştırma ve Geliştirme Derneği
Namık Kemal Üniversitesi Marmara Ereğlisi Meslek Yüksekokulu
Ordu Belde Hotel
Profesyonel Otel Yöneticileri Derneği
Rize Dedeman Hotel
Sapanca Richmand Spa Hotel
Sapanca Güral Hotel
Sarıkamış Toprak Hotel
T.C.Çalışma ve Sosyal Güvenlik Bakanlığı
T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı
T.C. Milli Eğitim Bakanlığı (Çıracılık ve Yaygın Eğitim Genel Müdürlüğü)
T.C. Milli Eğitim Bakanlığı (Erkek Teknik Öğretim Genel Müdürlüğü)
T.C. Milli Eğitim Bakanlığı (Kız Teknik Öğretim Genel Müdürlüğü)
T.C. Milli Eğitim Bakanlığı (Projeler Koordinasyon Merkezi Başkanlığı)
T.C. Milli Eğitim Bakanlığı (Ticaret ve Turizm Öğretimi Genel Müdürlüğü)

T.C. Yükseköğretim Kurulu Başkanlığı
Trabzon Zorlu Grand Hotel
Tüm Aşçılar Federasyonu
Türk Sanayicileri ve İşadamları Derneği
Türkiye Aşçılar Federasyonu
Türkiye Esnaf ve Sanatkarları Konfederasyonu
Türkiye İstatistik Kurumu
Türkiye İş Kurumu
Türkiye İşçi Sendikaları Konfederasyonu
Türkiye İşveren Sendikaları Konfederasyonu
Türkiye Odalar ve Borsalar Birliği
Türkiye Otelciler Federasyonu
Türkiye Otel, Lokanta, Dinlenme Yerleri İşçileri Sendikası
Türkiye Profesyonel Mutfak Yöneticileri Derneği
Türkiye Seyahat Acenteleri Birliği
Türkiye Turizm Yatırımcılar Derneği
Uluslararası Aşçılar Derneği
Urfa Cevahir Konukevi
Urfa Dedeman Hotel

4. MYK Sektör Komitesi Üyeleri ve Uzmanlar

Şahap YILMAZ,	Başkan (Milli Eğitim Bakanlığı)
Agâh TURAL,	Başkan Vekili (Türkiye İşveren Sendikaları Konfederasyonu)
Dr. Bülent ŞİMŞEK,	Üye (Çalışma ve Sosyal Güvenlik Bakanlığı)
Ferda ÇAKMAKLIOĞLU,	Üye (Kültür ve Turizm Bakanlığı)
Prof. Dr. Doğan TUNCER,	Üye (Yükseköğretim Kurulu Başkanlığı)
Seçim AYDIN,	Üye (Türkiye Odalar ve Borsalar Birliği)
Bercan ÖĞÜT,	Üye (Türkiye Esnaf ve Sanatkarları Konfederasyonu)
Ali RENDAN,	Üye (Türkiye Seyahat Acentaları Birliği)
Mahsun TURAN,	Üye (Devrimci İşçi Sendikaları Konfederasyonu)
Mustafa PAÇAL,	Üye (Hak İşçi Sendikaları Konfederasyonu)
Firuzan SİLAHŞÖR,	Üye (Mesleki Yeterlilik Kurumu)
Aylin RAMANLI,	Sektör Sorumlusu (Mesleki Yeterlilik Kurumu)
Sinan GERGİN,	Sektör Komitesi Temsilcisi (Özrümlüler İdaresi Başkanlığı)

5. MYK Yönetim Kurulu Üyeleri

Bayram AKBAŞ,	Başkan (Çalışma ve Sosyal Güvenlik Bakanlığı Temsilcisi)
Prof. Dr. Oğuz BORAT,	Başkan Vekili (Milli Eğitim Bakanlığı Temsilcisi)
Yrd. Doç. Dr. Ömer AÇIKGÖZ,	Üye (Yükseköğretim Kurulu Başkanlığı Temsilcisi)
Prof. Dr. Yücel ALTUNBAŞAK,	Üye (Meslek Kuruluşları Temsilcisi)
Dr. Osman YILDIZ,	Üye (İşçi Sendikaları Konfederasyonları Temsilcisi)
Celal KOLOĞLU,	Üye (İşveren Sendikaları Konfederasyonu Temsilcisi)