



ULUSAL MESLEK STANDARDI

AŞÇI
SEVİYE 4

REFERANS KODU/...

RESMİ GAZETE TARİH-SAYI/...

Meslek	:	AŞÇI
Seviye	:	4 ¹
Referans Kodu	:	
Standardı Hazırlayan Kuruluş(lar)	:	T.C. KÜLTÜR VE TURİZM BAKANLIĞI, TURİSTİK OTELCİLER, İŞLETMECİLER VE YATIRIMCILAR BİRLİĞİ (TUROB), AKDENİZ TURİSTİK OTELCİLER VE İŞLETMECİLER BİRLİĞİ (AKTOB)
Standardı Doğrulayan Sektör Komitesi	:	MYK Turizm, Konaklama, Yiyecek-İçecek Hizmetleri Sektör Komitesi
MYK Yönetim Kurulu Onay Tarih/ Sayı	:	 Tarih ve Sayılı Karar
Resmi Gazete Tarih/Sayı	:	
Revizyon No	:	

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,

BAINMARIE (BENMARİ): Bir kabı kaynar suya oturtmak yolu ile içindekini ısıtma veya eritme yöntemini/ Bu kaba verilen adı,

BALLOTTINE (BALLOTTİN): Et sarmasını,

BECHAMEL (BEŞAMEL) SOS: Bir çeşit beyaz sosu,

BESLEYİCİ SU: Et, balık, tavuk ve sebzelerden kaynatılarak çıkaran suları,

CHEFING DISH (ŞEFİNDİŞ): Yemeği ısıtmak ya da sıcak tutmak için kullanılan alttan ısıtmalı cihazı,

DEMI GLACE (DÖMİ GLAS) SOS: Kahverengi temel sosu,

DEZENFEKTAN: Canlı için kullanılmayan ancak, aygıt ve malzemeler için kullanılan, mikropları öldüren kimyasal maddeleri,

ENVANTER: Malzeme sayısını gösteren listeyi,

GALANTINE (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 tekniğine,

HACCP: Tehlike analizi ve kritik kontrol noktalarını,

HOLLANDAISE (HOLLANDEZ) SOS: Yumurta sarısı, eritilmiş tereyağı, biber, limon suyu ile hazırlanan bir çeşit sosu,

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

ISCO: Uluslararası Standart Meslek Sınıflaması'nı,

İSG: İş sağlığı ve güvenliğini,

İZLEK: İzlenecek yol ve yöntemi, prosedürü,

KAZEİN: Sütte bulunan bir çeşit proteini,

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,

MIREPOIX (MİRPUA): Yemeklere lezzet veren sebze grubunu/ Uluslararası bir doğrama şekli,

MISE EN PLACE (MİZANPLAS): Operasyon öncesi yapılan sunum ön hazırlığını,

MUSKAT: Bir çeşit baharatı,

NUTMEG: Bir çeşit baharatı, Hindistan cevizi, muskatı,

REDACTION: Özdeşleştirmeyi, özünü çıkarmayı,

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

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

POŞE: Kaynayan suda kaynatmadan pişirme tekniğini,

PATE: Özel hazırlanmış, ezilmiş, kalıplanmış soğuk eti,

RECHAUD (REŞO): Yiyeceklerin ısını korumaya yarayan aracı,

REÇETE: Yemek tarifesi,

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

SANİTASYON: Hijyen ve sağlık koşullarının oluşturulup devam ettirilmesini,

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

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

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

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

TERRINE (TERİN): Güveçte pişmiş sebze ve eti,

TÜLBENT: Mutfaklarda süzme amaçlı kullanılan ince dokumadan hijyenik bezi,

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

VELAUTÉ (VÖLOTE) SOS: Et sularından yapılan beyaz ana 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 Yer	8
2.3. Sağlık, Güvenlik ve Çevre ile İlgili Düzenlemeler	8
2.4. Meslek ile 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 Ekipmanlar	33
3.2. Bilgi ve Beceriler	33
3.3. Tutum ve Davranışlar	35
4. ÖLÇME, DEĞERLENDİRME ve BELGELENDİRME	36

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) özel ve kamuya ait konaklama ve yiyecek-içecek işletmelerinin, lokanta, gemi, tren ve yatların mutfaklarında, işletme ve bölüm izlekleri doğrultusunda, standart reçete ve mönü hazırlama, çorba ve konsomeleri, sıcak ve soğuk sosları, hamur işi yemeklerini, et, su ve deniz ürünleri yemeklerini, sebze ve kuru baklagillerden yapılan yemekleri, zeytinyağlıları, pilav ve makarnaları, sıcak-soğuk mezeleri, salataları, garnitürleri ve tatlıları reçete ve mönülere uygun 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 Yer

ISCO 08: 3434 (Şefler)

2.3. Sağlık, Güvenlik ve Çevre ile İlgili Düzenlemeler

2872 Sayılı Çevre Kanunu

5179 Sayılı Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararnamenin Değiştirilerek Kabulü Hakkında Kanun,

4857 Sayılı İş Kanunu

5510 Sayılı Sosyal Sigortalar ve Genel Sağlık Sigortası Kanunu

2822 Sayılı Toplu İş Sözleşmesi, Grev ve Lokavt Kanunu

1593 Sayılı Umumi Hıfzıssıhha Kanunu

Gıda Güvenliği ve Kalitesinin Denetimi ve Kontrolüne Dair Yönetmeli

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 KKD Yönetmeliği,

Portör Muayenelerine Esas Laboratuar Tetkikleri,

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 ile İlgili Diğer Mevzuat

3308 Sayılı Mesleki Eğitim Kanunu

Mesleki ve Teknik Eğitim Yönetmeliği

İş Kanununa İlişkin Fazla Çalışma ve Fazla Sürelerle Çalışma 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 çalışır. Uzun süre ayakta çalışması gerekir. Güç ve dayanıklılık gerektiren bir meslektir. Çalışma ortamı yoğun ve streslidir. Mesleğin icrası esnasında kaza ve yaralanma riskine karşı gerekli iş sağlığı ve güvenliği önlemleri alınmalıdır. 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	Eğitilere 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 kurallara uymak	A.2.1	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 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 öğrenmek	B.1.1	İşyerinin ve işyeri dışındaki kurumların çevre koruma yöntemleri ile ilgili eğitimlerine katılır.
				B.1.2	Eğitimlerde öğrendiklerini işinde uygular ve astlarına 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 astlarının da aynı şekilde kullanmasını sağlar.
				B.2.4	Sorumluluğu altındaki alanlarda bulunan dönüştürülebilen 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 (personel-konuktan) sistemini işletmek	C.3.1	Astlarından ve üstlerinden gelen şikâyet ve önerileri dinler, değerlendirir ve çözümler.
				C.3.2	Konuk anket formlarını inceler ve konuklardan gelen öneri ve şikâyetleri üstlerine bildirir, şikâyetlerin sebeplerini araştırır, kendi inisiyatifi dâhilindekileri çözer.

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	Vardiyalar arasındaki koordinasyonu sağlamak	D.2.1	Bir önceki vardiya sorumlusundan işler hakkında bilgi alır.
				D.2.2	Bilgi panolarını inceler ve sorumluluk alanındaki görevleri devralır.
				D.2.3	Astların isteklerini üstlerine, üstlerinin direktiflerini astlarına iletir.
				D.2.4	Astları arasında görev dağılımı yapar.
				D.2.5	Bir sonraki vardiyaya ileteceği işleri listeleyerek bilgi verir ve sorumluluk alanlarındaki görevleri devreder.
		D.3	Astlarını denetlemek	D.3.1	İş kıyafetlerini ve görünümelerini denetler.
				D.3.2	Görevlerini doğru ve zamanında yapıp yapmadıklarını denetler.
				D.3.3	İşe geliş gidiş saatlerini takip eder.
				D.3.4	Saatlik ve günlük izin formlarını düzenler ve amirine iletir.
				D.3.5	Ekipmanları kullanım talimatlarına uygun olarak kullanıp kullanmadıklarını denetler.
		D.4	Onarılabacak donanımlarla ilgili izlekleri uygulamak	D.4.1	Arızalı araçlar ile ilgili “Arıza Bildirim Formu” düzenleyerek amirine veya ilgili bölüme bildirir.
				D.4.2	Arızalı donanımın tamirinin yapılıp yapılmadığını takip eder.
		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	Kullanılacak araç gereçlerin temizliğini denetleyerek 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	Stok denetimi yapmak	D.6.1	Stokta olan malzemeleri kontrol ederek fazla ve eksik olan stok malzemelerini amirine bildirir.
				D.6.2	Eksik olan malzemeleri işletme izlekleri doğrultusunda ana depodan talep eder.
				D.6.3	Talep edilen malzemelerin takibini yapar.
				D.6.4	Ana depodan gelen malzemelerin depolama kurallarına uygun bir şekilde ara depolara yerleştirilmesini sağlar.
		D.7	Standart reçete ve mönü hazırlamada amirine yardımcı olmak	D.7.1	Yemeğin çeşidine göre kullanılan malzemeleri ve birim malzeme miktarlarını belirlemesine yardımcı olur.
				D.7.2	Yemeğin yapım tekniğini, pişirme yöntemini ve pişirme süresini belirlemesine yardımcı olur.
		D.8	Üretilen yiyecekleri etiketlemek	D.8.1	Gıda güvenliği kurallarına göre raf ömürlerini belirler.
				D.8.2	Üzerlerine tarih etiketlemesi yapar.
		D.9	Yemeklerden numune almak	D.9.1	Hazırlanan yemeklerden şahit numune kaplarına günlük numune alır.
				D.9.2	Numune örneklerini gıda güvenliği kurallarına göre saklar.
				D.9.3	Numune örneklerini periyodik olarak veya zehirlenme gibi olumsuz durumlarda analize gönderir.
		D.10	Artan yiyecekleri değerlendirmek	D.10.1	Artan yiyecekleri gıda güvenliği kurallarına göre değerlendirir.
				D.10.2	Bozulma belirtileri gösteren, son kullanım tarihleri geçmiş yiyecekleri gıda güvenliği kurallarına göre imha eder.

Görevler		İşlemler		Başarım Ölçütleri	
Kod	Adı	Kod	Adı	Kod	Açıklama
D	İş organizasyonu yapmak	D.11	Yiyecekleri sunuma hazırlamak	D.11.1	Sunum yapacağı yiyeceği uygun ısıda tutar.
				D.11.2	Yiyeceğin yanında vereceği garnitür ve sosu hazır hale getirir.
				D.11.3	Yiyeceği işletme izlekleri doğrultusunda gramajına dikkat ederek servis kabına aktarır.
				D.11.4	Yemeği sıcak bir şekilde sunuma hazırlar.

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 muskat karışımını en son alıştırarak ilave eder.
		E.3	Taneli ve pürelı 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.
				E.4.3	Et suyunun soğuk, yağsız ve berrak olmasına dikkat eder.
				E.4.4	Tülbentten süzer.
		E.5	Soğuk çorbalar hazırlamak	E.5.1	Reçeteye uygun sebze ve meyveleri hazırlar.
				E.5.2	Reçeteye uygun olarak meyveleri püre haline getirir ve lezzetlendiricileri ilave eder.
				E.5.3	Sebzeleri yağ ile kavurur ve sebze suyunu ilave eder.
				E.5.4	Gıda güvenliğine uygun olarak soğutur ve servise sunar.

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	Basit hamur hazırlamak	F.2.1	Sert katı bir hamur hazırlar.
				F.2.2	Hamuru ürüne dönüştürür.
				F.2.3	Hazırlanan ürünü pişirir.
		F.3	Yumurtalı hamur hazırlamak	F.3.1	Yumurtaları tek tek bir kaba kırarak taze olup olmadıklarını inceler.
				F.3.2	Hamuru ürüne dönüştürür.
				F.3.3	Hazırlanan ürünü sıcak kaynayan suya atarak pişirir
				F.3.4	Pişince soğuk suya çıkarır, parçalamadan süzdürür.
		F.4	Mayalı hamur hazırlamak	F.4.1	Unun ortasını açarak mayayı ılık sıvıyla eritir, üzerini unla kapatır, çatlayınca unu alıp diğer malzemeleri de ekleyerek yumuşak bir hamur yapar.
				F.4.2	Hamuru mayalandırır, tekrar yoğurur, iç malzemelerini ekleyip hamura şekil verir.

Görevler		İşlemler		Başarım Ölçütleri	
Kod	Adı	Kod	Adı	Kod	Açıklama
G	Sıcak ve soğuk soslari hazırlamak (Devamı var)	G.1	Völote sos hazırlamak	G.1.1	Beyaz mirpua (soğan, kereviz, havuç, defneyaprağı) unu renklendirmeden kavurur.
				G.1.2	Reçeteye uygun olarak hazırladığı et suyu, tavuk suyu, balık suyu, sebze suyunu soğuk 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 soslari 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 kavurur.
				G.2.4	Kırmızı şarap ile özdeşleştirme işlemini yapar.
				G.2.5	Karışıma soğuk kahverengi et suyu ekler ve kaynatır.
				G.2.6	Sosu süzer ve kullanıma hazır hale getirir.
				G.2.7	Dömiğlas sostan türeyen diğer soslari 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 ve süzer.
				G.4.3	Benmari üzerinde sirkeli karışımı ve yumurta sarısını çırparak tereyağını yedirir.
		G.5	Domates sos hazırlamak	G.5.1	Lezzetlendirici sebzeleri kavurarak, kabuğu soyulmuş domates ekler.
				G.5.2	Karışımı el parçalayıcısından geçirir.
		G.6	Mayonez sos hazırlamak	G.6.1	Reçeteye uygun malzemeleri mayonez tenceresinde karıştırır.
				G.6.2	Sıvı yağı 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 sunar.

Görevler		İşlemler		Başarım Ölçütleri	
Kod	Adı	Kod	Adı	Kod	Açıklama
H	Et yemekleri hazırlamak (Devamı var)	H.1	Sıcak et yemekleri hazırlamak	H.1.1	İç malzemeleri hazırlar.
				H.1.2	Etleri yapacağı yemeğe uygun biçimde şekillendirir ve doğrar.
				H.1.3	Eti cinsine göre marine eder.
				H.1.4	Dolma sarma ürünleri için derisine zarar vermeden kemiklerini çıkarır.
				H.1.5	Cığeri, böbreği, yüreği, içkembeyi, paçayı dili, beyni ve uykuluğu temizler.
				H.1.6	Su ve deniz ürünlerini reçeteye ve gıda güvenliği kurallarına uygun olarak temizler.
				H.1.7	Et yemeklerinin çeşidi ve özelliğine göre uygun pişirme aracını kullanarak istenen özellikte pişirir, soğutur ve sunumunu yapar.
		H.2	Galantin ve ballottin hazırlamak	H.2.1	Marine edilen etleri ve tavuğu reçeteye uygun pişirir ve püre haline getirir.
				H.2.2	Kemikleri çıkarılmış etlerin içine hazırladığı püre ve sebzeleri koyarak sarar.
				H.2.3	Hazırladığı sarmayı hijyenik mutfak bezine veya folyoya sarar ve mutfak ipiyle sıkıca bağlar.
				H.2.4	Galantinler işlemeli ise baskı koymaz ve kendi suyunda soğutur.
				H.2.5	İşlemeli ve dekorlu değilse sudan çıkarıp baskı koyarak soğutur.

Görevler		İşlemler		Başarım Ölçütleri	
Kod	Adı	Kod	Adı	Kod	Açıklama
H	Et 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 sığuş etleri hazırlamak	H.4.1	Etleri reçeteye uygun olarak pişirir.
				H.4.2	Gıda güvenlik kurallarına uygun olarak soğutur.
				H.4.3	Dilimleyerek servise sunar.

Görevler		İşlemler		Başarım Ölçütleri	
Kod	Adı	Kod	Adı	Kod	Açıklama
I	Sebze, kurubaklagil ve zeytinyağlı yemeklerini hazırlamak (Devamı var)	I.1	Sebze yemekleri için ön hazırlık yapmak	I.1.1	Sebzeleri reçeteye uygun olarak şekillendirir.
				I.1.2	Dolma yapılacak sebzeleri parçalamadan ve delmeden içlerini temizler.
				I.1.3	Sebzeleri yemeğe çeşidine göre doğrar.
				I.1.4	Patlıcanların acılığını alması için tuzlu suda bekletip suyunu süzer.
				I.1.5	Lahana, pazı ve taze asma yapraklarını haşlayarak kullanıma hazır hale getirir.
		I.2	Sebzeleri haşlamak	I.2.1	Sebzeleri kaynayan suya atar.
				I.2.2	Sebzeleri tekniğe uygun olarak haşlar.
				I.2.3	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 yağın 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 salamandrada 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	Zeytin yağ ile fıstıkları kavurup pirinci ilave eder ve kavurur.
				I.6.2	Reçeteye uygun sıcak suyu, tuzu, şekeri ve baharatları ilave eder.
				I.6.3	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 sebzeye zarar vermeden doldurur veya sarar.
				I.6.7	Sarmaların açılıp dağılmaması için üzerine bir tabak kapatır.
				I.6.8	Reçeteye uygun 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 kuru bakliyatı hazırlar	J.1.1	Ürünü ayıklar, yıkar ve tuzlu 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 kaynatıldığı suya ürünü ilave eder.
				J.4.2	Reçeteye uygun olarak pişirir.
				J.4.3	Pişen makarnaları süzer.

Görevler		İşlemler		Başarım Ölçütleri	
Kod	Adı	Kod	Adı	Kod	Açıklama
K	Yumurtayı sunuma hazırlamak	K.1	Yumurtayı suda kabuklu ve kabuksuz (poşe) haşlamak	K.1.1	Kabuklu yumurtayı 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 çırpır.
				K.2.2	Yumurtaları omlet tavasında reçeteye uygun pişirir.
		K.3	Yumurtayı 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 C 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 muntazam 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 veya açılmasını sağlar.
				M.1.3	Büfe yemeklerini uygun kaplara yerleştirir veya yerleştirilmesini sağlar.
		M.2	Açık büfe tasarımı yapmak	M.2.1	Yiyeceklerin renk uyumuna, servis sıcaklığına göre büfe tasarımı yapar.
				M.2.2	Büfe yemeklerini besin 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 veya yerleştirilmesini sağlar.
				M.3.2	Yiyecekleri servis saatine kadar gıda güvenliği ve hijyen kurallarına uygun şekilde (üzerlerini örtülü tutarak, uygun ısıda tutarak gibi) muhafaza eder veya ettirir.
				M.3.3	Servis saatinde büfeyi servise açar veya açılmasını sağlar.
				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, salata ve basit tatlılar hazırlamak (Devamı var)	N.1	Salata, meze için ön hazırlık yaptırmak	N.1.1	Yeşilliklerin, sebze ve meyvelerin gıda güvenliği kurallarına uygun olarak yıkanıp kurulanmasını sağlar.
				N.1.2	Sebze meyve ve yeşillikleri reçeteye uygun doğrar veya doğratır ve pişirir.
				N.1.3	Reçeteye uygun et ürünlerini hazırlar, hazırlatır ve pişirir.
				N.1.3	Reçeteye uygun sebze, kurubaklagil, hububat ve makarnaları pişirir veya pişirilmesini sağlar. Gerekliyse püre haline getirtir.
				N.1.4	Reçeteye uygun şarküteri ürünlerini hazırlatır.
				N.1.5	Yöresel/ulusal/uluslararası salata, meze, sos ve ezme hazırlar veya hazırlanmasını sağlar.
		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.
		N.4	Hamurlu, sütlü, çikolatalı, tahıllı tatlılar hazırlamak	N.4.1	Reçeteye uygun malzemeleri hazırlar.
				N.4.2	Reçeteye uygun hamuru hazırlar.
				N.4.3	Hazırladığı hamuru yapacağı ürüne ve reçeteye göre şekillendirir.
				N.4.4	Tatlının çeşidine ve reçeteye göre şurubu hazırlar.
				N.4.5	Tatlının çeşidine ve özelliğine göre pişirip şurubunu ilave eder ve sunumunu yapar.

Görevler		İşlemler		Başarı Ölçütleri	
Kod	Adı	Kod	Adı	Kod	Açıklama
O	Meze, salata ve basit tatlılar hazırlamak	N.5	Meyveli tatlı hazırlamak	N.5.1	Reçeteye uygun meyveleri soyar ve şekillendirir.
				N.5.2	Meyveleri şeker ile pişirir ve soğutur.
				N.5.3	Tatlının çeşidi ve özelliğine uygun garnitürle sunumunu yapar
		N.6	Komposto, hoşaf ve şerbetler hazırlamak	N.6.1	Hoşaf ve komposto için meyve kurulukları hazırlar.
				N.6.2	Meyve ve kurulukları şeker ve su ile pişirip soğutur ve sunumunu yapar.

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

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

3.2. Kullanılan Araç, Gereç ve Ekipmanlar

1. Arabalar (malzeme, servis)
2. Aynalar (büfeler için)
3. Chafing dish (Şefindiş)
4. Dolap çeşitleri (buzdolabı, derin dondurucular, çelik dolaplar gibi)
5. 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)
6. İSG ile ilgili donanımlar (Ecza dolabı, yangın talimatları, yangın tüpleri, uyarı levhaları gibi)
7. Kişisel koruyucu donanımlar (Bone, eldiven çeşitleri, galoş, kep, maske gibi)
8. Matbu formlar (Arıza bildirim formu, gıda güvenliği ile ilgili formlar, saatik/günlük izin formu, işlem formları, kullanım talimatları, mönüler, mutfak personeli organizasyon şeması, reçeteler, satın alma sipariş formu gibi)
9. Mutfak araç gereç ve donanımları (Açacak çeşitleri, bardak çeşitleri, basınçlı bain marie (Benmari), baskül, bıçak çeşitleri, çalışma tahtası, çalışma tezgâhı, çatal çeşitleri, (Düdüklü) tencere, elek, et dövme demiri / kütüğü, fırçalar, huni, kaşık çeşitleri kazanlar, kemik testeresi, kepçe çeşitleri, kevgir, küvet çeşitleri, masat, maşa, merdane, mikser /karıştırıcı/çırpıcı, mutfak terazisi, ocak çeşitleri, oklava, ölçü kapları, rende, süzgeç, soyacak çeşitleri, spatula çeşitleri, tava, tencere, tepsi çeşitleri, zırh gibi)
10. Ofis malzemeleri (Bilgisayar, kâğıt, kalem, not defteri, telefon gibi)
11. Şahit numune kabı
12. Telsiz ve çağrı cihazı
13. Reşo ve reşo yakıtı
14. Temizlik donanımları ve malzemeleri (Çekçek, dezenfektanlar, dezenfektan havuzu, fırça çeşitleri, kâğıt havlu, sıvı sabunluk, sünger, temizlik bezleri, temizlik deterjanları)
15. Vardiyalar arası iletişim defteri

3.2. Bilgi ve Beceriler

1. Araç, gereç ve donanım bilgisi
2. Bilgisayar bilgisi
3. Bütçe hazırlama bilgisi
4. Depolama bilgisi
5. Diyet bilgisi
6. Doğrama şekilleri hakkında bilgi
7. Dosyalama bilgisi
8. Ekip içinde çalışabilme becerisi
9. El becerisi
10. Envanter bilgisi
11. Genel turizm bilgisi
12. Gıda güvenliği ile ilgili kurallar bilgisi
13. Gramaj, porsiyon ve ölçü bilgisi

14. Hijyen ve sanitasyon bilgisi
15. İletişim becerisi
16. İş sağlığı ve güvenliği bilgisi
17. İşyeri çalışma izlekleri bilgisi
18. Kalite kontrol prensipleri bilgisi
19. Kayıt tutma bilgisi
20. Maliyet reçete hazırlama bilgisi
21. Mesleğe ilişkin yasal düzenlemeler bilgisi
22. Mesleği ile ilgili düzenlemeleri yapabilecek düzeyde bilgisayar bilgisi
23. Mesleki teknolojik gelişmelere ilişkin bilgi
24. Mesleki terim bilgisi
25. Menü planlama bilgisi
26. Mutfak planlaması bilgisi
27. Mutfak işleyişinde kullanılan doküman bilgisi
28. Numune alma ve saklama bilgisi
29. Organizasyon yeteneği
30. Öğrenme, öğretme ve kendini geliştirme yeteneği
31. Pişirme teknikleri bilgisi
32. Problem çözme yeteneği
33. Raporlama bilgisi
34. Standart reçete hazırlama bilgisi
35. Sunum ve temel servis kuralları bilgisi
36. Temel besin öğelerine ait bilgi
37. Ürün bilgisi
38. Yabancı dil bilgisi (İyi düzeyde)
39. Yönetim bilgisi ve becerisi
40. Yöresel/ulusal/uluslar arası mutfaklar hakkında bilgi
41. Yöre ve işletmeye ait bilgi
42. Zamanı iyi kullanma becerisi

3.3. Tutum ve Davranışlar

1. Analitik düşünebilmek
2. Amirlerine ve çalışma arkadaşlarına doğru ve zamanında bilgi aktarmak
3. Astlarına ve birlikte çalıştığı kişilere örnek olacak şekilde davranabilmek
4. Çalışma arkadaşlarına karşı sabırlı ve hoşgörülü olmak
5. Çalışmalarında disiplinli olmak
6. Çalışmalarının sonuçlarını amirine rapor etmek
7. Çevre korumaya karşı duyarlı olmak
8. Değişime açık olmak ve değişen koşullara uyum sağlamak
9. Güçlü bir hafızaya sahip olmak
10. Göreviyle ilgili yenilikleri izlemek ve uygulamak
11. Hizmet içi eğitimlere katılma, mesleki bilgilerini geliştirme ve öğrendiklerini astlarına aktarma konusunda istekli olmak
12. İletişim kurduğu kişilerle etkili ve güzel konuşmak
13. İletişim kurduğu kişilere karşı güler yüzlü ve nazık davranmak
14. İSG ve gıda güvenliği kurallarına uyarak çalışmak
15. İş disiplinine sahip olmak
16. İşletmeye ait araç, gereç ve donanımın kullanımına özen göstermek
17. Kaliteye önem vermek
18. Karşılaşılabilecek ve karşılaşılan sorunlara soğukkanlı yaklaşım ve çözüm üretebilmek
19. Kişisel bakım ve hijyenine dikkat etmek
20. Koku ve tat alma duyuları gelişmiş olmak
21. Meslek ahlakına sahip olmak
22. Menü oluşturmada ve ürün hazırlamada yaratıcı olmak
23. Planlı ve organize çalışabilmek
24. Sorumluluklarını bilmek ve yerine getirmek
25. Verimli ve ekonomik çalışmaya özen göstermek
26. Yapılan iş ve işlemlerde detaylara dikkat etmek
27. Yapılan iş ve işlemlerde gözlem yapabilmek
28. Yapılan iş ve işlemlerde inisiyatif kullanabilmek
29. Yapılan iş ve işlemlerde kararlı olmak

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 Otelcililik Yüksek Okulu

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 Yüksek Okulu
Başkent Aşçıları ve Turizmciler Derneği
Başkent Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Turizm İşletmeciliği Bölümü
Bilkent Üniversitesi Turizm ve Otelcilik Meslek Yüksek Okulu
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 Yüksek Okulu
Erciyes Üniversitesi Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksek Okulu
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 Otel
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 Pırlı 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 Yüksek Okulu
Marmaris Aqua Hotel
Mersin Taksim International
Mersin Üniversitesi Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksek Okulu
Muğla Üniversitesi Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksek Okulu
Mutfak Araştırma ve Geliştirme Derneği
Namık Kemal Üniversitesi Marmara Ereğlisi Meslek Yüksek Okulu
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 (Çıraklık 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