



ULUSAL MESLEK STANDARDI

PASTACI
SEVİYE 3

REFERANS KODU / ...

RESMİ GAZETE TARİH-SAYI/ ...

Meslek	:	PASTACI
Seviye	:	3 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 üç (3) olarak belirlenmiştir.

TERİMLER, SİMGELER VE KISALTMALAR

ARINIK: Her çeşit mikroptan arınmış, sterili, sterilizeyi,

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,

BAVARUA: Dondurularak yapılan tatlıyı,

BİLGİ PANOSU: Personelin iç haberleşme için kullandığı panoyu,

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

DEZENFEKTE: Mikroplardan arındırılmayı,

HACCP: Tehlike analizi ve kritik kontrol noktalarını,

HİJYEN: Sağlığa zarar verecek ortamlardan korunmak için yapılacak uygulamalar ve alınan temizlik önlemlerinin tümünü,

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,

KASROL: Orta boy tencereleri,

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,

MARZİPAN: Badem hamurunu,

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

PARFE: Dondurularak hazırlanan tatlıyı,

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

REÇETE: Yemek tarifini,

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,

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

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

ifade eder.

İÇİNDEKİLER

1. GİRİŞ	6
2. MESLEK TANITIMI	7
2.1. Meslek Tanımı	7
2.2. Mesleğin Uluslararası Sınıflandırma Sistemlerindeki Yer	7
2.3. Sağlık, Güvenlik ve Çevre ile İlgili Düzenlemeler	7
2.4. Meslek ile İlgili Diğer Mevzuat	7
2.5. Çalışma Ortamı ve Koşulları	8
2.6. Mesleğe İlişkin Diğer Gereklilikler	8
3. MESLEK PROFİLİ	9
3.1. Görevler, İşlemler ve Başarım Ölçütleri	9
3.2. Kullanılan Araç, Gereç ve Ekipmalar	27
3.3. Bilgi ve Beceriler	27
3.4. Tutum ve Davranışlar	28
4. ÖLÇME, DEĞERLENDİRME ve BELGELENDİRME	29

1. GİRİŞ

Pastacı (Seviye 3) 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.

Pastacı (Seviye 3) 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

Pastacı (Seviye 3) özel ve kamuya ait konaklama ve yiyecek-içecek işletmelerinin, lokanta, gemi, tren ve yatların mutfaklarında, pastanelerde hamur ürünlerini, hamur tatlılarını, sütlu ve çikolatalı tatlıları, tahıl ve meyve tatlılarını, hoşaf ve kompostoları, yaş pastaları ve pasta soslarını hazırlama bilgi ve becerisine sahip kişidir.

2.2. Mesleğin Uluslararası Sınıflandırma Sistemlerindeki Yer

ISCO 08: 7512 (Fırıncılar, pastacılar ve şekerleme imalatçıları)

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

Pastacı (Seviye 3) yiyecek üretimi yapılan özel ve kamuya ait konaklama işletmelerinin, lokanta, gemi, tren ve yatların mutfaklarında, pastanelerde 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	Sorumluluk alanında bulunan İSG koruma ve müdahale araçlarını uygun ve çalışır şekilde bulundurur.
				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 kendi inisiyatifinde alabileceği önlemleri alır ve amirine bildirir.

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 sürekli güncelleyerek işinde uygular.
		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.
				B.2.4	Çalıştığı alanlarda bulunan dönüştürülebilen malzemeleri doğru yere iletir.

Görevler		İşlemler		Başarı 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 pastane bölümü 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.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	Mutfığa girmeden önce kişisel bakım ve hijyen kurallarını uygular.
				D.1.2	İşletmenin kılık kıyafet standartlarına uyar.
		D.2	Servis öncesi ve sonrası günlük toplantılara katılmak	D.2.1	Toplantı saatinde hazır bulunur.
				D.2.2	Çalışma sistemiyle ilgili tüm bilgileri öğrenir.
		D.3	İş öncesi görev talimatlarını almak	D.3.1	Bir önceki vardiyadan kalan işler hakkında amirinden bilgi alarak ve bilgi panolarını inceleyerek sorumluluk alanındaki görevleri devralır.
				D.3.2	Sorumluluk alanı ile ilgili amirinin belirlediği eksikleri tamamlar.
				D.3.3	Vardiyalar arası iletişim defterini okur ve bilgi edindiğine dair paraflar.
		D.4	Gerekli araç-gereç ve malzemeyi hazırlatmak	D.4.1	Ana depodan talep edilen malzemelerin ilgili bölümlere getirilmesini sağlar.
				D.4.2	Ana depodan gelen malzemelerin ara depolara depolama kurallarına uygun bir şekilde yerleştirilmesini sağlar.
				D.4.3	Gün içinde kullanılacak reçetelerde belirtilen malzemelerin ara depodan çekilmesini sağlar.

Görevler		İşlemler		Başarım Ölçütleri	
Kod	Adı	Kod	Adı	Kod	Açıklama
D	İş organizasyonu yapmak	D.5	Sunum hazırlığı yapmak	D.5.1	Sunumu yapılacak araç ve gereçleri eksiksiz hazırlar veya hazırlatır.
				D.5.2	Sunumu yapılacak tatlıların uygun ısıda tutulmasını sağlar veya sağlar.
				D.5.3	Tatlıların yanında verilecek sosu hazırlar veya hazırlatır.
				D.5.4	Tatlıları işletme izlekleri doğrultusunda gramajına dikkat ederek servis kabına aktarır veya aktarılmasını sağlar.
		D.6	Büfelerin hazırlanması ve geri taşınmasını sağlamak	D.6.1	Tatlı servis ünitelerini açar veya açtırır.
				D.6.2	Pastane ürünlerinin besin gruplarına göre servise yakın bir saatte uygun bölümlere yerleştirilmesini sağlar.
				D.6.3	Servis saatine kadar ürünleri olası risklerden koruyabilmek için gerekli önlemleri alır veya aldırır.
				D.6.4	Biten ve azalan pastane ürünlerini takip ederek takviye edilmelerini sağlar.
				D.6.5	Servis sonrasında mutfağa ait malzemelerin ve kalan ürünlerin mutfağa taşınmasını sağlar.
		D.7	Artan yiyecekleri değerlendirmek	D.7.1	Artan yiyecekleri gıda güvenliği kurallarına göre değerlendirir.
				D.7.2	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	Hamur ürünleri ve tatlıları hazırlamak (Devamı var)	E.1	Hamur ürünleri ve tatlıları için ön hazırlık yapmak	E.1.1	Hamur ürünleri ve tatlıları için iç malzeme hazırlar.
				E.1.2	Reçeteye göre şurup hazırlar.
		E.2	Mayalı hamurlardan ürünler hazırlamak	E.2.1	Unun ortasını açarak mayayı ılık sıvıyla eritir ve üzerini unla kapatır.
				E.2.2	Çatlayınca unu alıp diğer malzemeleri de ekleyerek yumuşak bir hamur yapar.
				E.2.3	Hamuru mayalandırıp tekrar yoğurur.
				E.2.4	İç malzemelerini ekleyip hamura şekil verir ve reçeteye uygun pişirir.
		E.3	Kıyılarak yapılan hamurlardan ürünler hazırlamak (Tatlı tuzlu kuru pasta, kurabiye, tart, pay gibi)	E.3.1	Reçeteye uygun malzemeleri hazırlar.
				E.3.2	Malzemeleri yapacağı ürüne göre kıyarak, çırparak veya yoğurarak hazır hale getirir.
				E.3.3	Hazırladığı hamuru dinlendirerek reçeteye uygun şekillendirir.
				E.3.4	Şekillendirdiği hamuru pişirip süsler.
		E.4	Özdeşleştirilerek hamur hazırlamak	E.4.1	Reçeteye uygun malzemeleri yoğurarak sert bir hamur hazırlar.
				E.4.2	Hazırladığı hamuru dinlendirerek reçeteye uygun şekillendirir.
				E.4.3	Hamuru reçeteye uygun pişirip şurubunu ekler.

Görevler		İşlemler		Başarım Ölçütleri	
Kod	Adı	Kod	Adı	Kod	Açıklama
E	Hamur ürünleri ve tatlıları hazırlamak (Devamı var.)	E.5	Pişirilerek hamur hazırlamak	E.5.1	Margarin/tereyağı, su/süt, şeker ve tuzu kaynatıp içine ölçülü unu ilave eder.
				E.5.2	Unun kokusu gidene kadar pişirir.
				E.5.3	Ilıyan hamura yumurtaları yedirir.
				E.5.4	Hazırladığı hamuru reçeteye uygun pişirerek ürüne dönüştürür.
				F.5.5	Hazırladığı tatlıya ve reçeteye göre şurubu ekler.
		E.6	Yağlı hamurlardan ürünler hazırlamak	E.6.1	Yaprak hamuru hazırlayacağı ortamın ve malzemelerin aynı ısıda olmasını sağlar.
				E.6.2	Yoğrulan hamurun üzerine nemli bir bez/ streç/ alüminyum folyo örterek en az 15 dakika dinlendirir.
				E.6.3	Margarini ince naylon arasında hamurun boyutuna göre merdane ile döverek şekillendirir.
				E.6.4	Dikdörtgen şeklinde açılmış hamurun arasına margarini koyarak hamuru kapatır.
				E.6.5	Reçeteye uygun tur vererek açar.
				E.6.6	Yaprak hamurunu şekillendirip pişirir.

Görevler		İşlemler		Başarım Ölçütleri	
Kod	Adı	Kod	Adı	Kod	Açıklama
E	Hamur ürünleri ve tatlıları hazırlamak	E.7	Çırpılarak yapılan hamurlar hazırlamak	E.7.1	Yumurta ile şekeri çırpılarak kabartır.
				E.7.2	Kabaran karışıma elenmiş unu ilave ederek çöktirmeden karıştırır.
				E.7.3	Reçeteye uygun malzemeleri ilave eder.
				E.7.4	Pişirme kabını yağlar ve unlar.
				E.7.5	Reçeteye uygun pişirir.

Görevler		İşlemler		Başarım Ölçütleri	
Kod	Adı	Kod	Adı	Kod	Açıklama
F	Sütlü ve çikolatalı tatlılar hazırlamak. (Devamı var)	F.1	Krem karamel hazırlamak	F.1.1	Reçeteye uygun malzemeleri hazırlar.
				F.1.2	Şekeri karamel yaparak krem karamel kaplarına aktarır.
				F.1.3	Kaplara aktardığı karameli dondurur.
				F.1.4	Çırpılan süt, yumurta, şeker ve vanilya karışımını karamel kaplarına paylaştırır.
				F.1.5	Karamel kaplarını derin fırın tepsisine sıcak su ilave ederek yerleştirir.
				F.1.6	Reçeteye uygun pişirir ve soğutur.
		F.2	Sufle hazırlamak	F.2.1	Reçeteye uygun malzemeleri hazırlar.
				F.2.2	Reçeteye uygun olarak sufle hamurunu hazırlar.
				F.2.3	Yumurta aklarını tuz ile köpürtür.
				F.2.4	Soğuttuğu hamura yumurta aklarını bozmadan karıştırır.
				F.2.5	Hazırladığı malzemeyi yağlanmış ve şekerlenmiş sufle kalıplarına yarısına kadar döker.
				F.2.6	Reçeteye uygun pişirir ve bekletmeden uygun sosla sunumunu yapar.

Görevler		İşlemler		Başarım Ölçütleri	
Kod	Adı	Kod	Adı	Kod	Açıklama
F	Sütlü ve çikolatalı tatlılar hazırlamak.	F.3	Dondurarak sütlü tatlılar hazırlamak	F.3.1	Reçeteye uygun malzemeleri hazırlar.
				F.3.2	Meyveleri püre haline getirir.
				F.3.3	Kremşantiyi sütle çırparak hazırlar.
				F.3.4	Yumurta akını çırparak köpürtür.
				F.3.5	Reçeteye uygun malzemeleri karıştırarak uygun kaplarda dondurur.
				F.3.6	Bavarua yaparken kremayı reçeteye uygun pişirerek jelâtin ilave eder.
		F.4	Ocak üzerinde sütlü tatlılar hazırlamak	F.4.1	Reçeteye uygun malzemeleri hazırlar.
				F.4.2	Nişasta kullanılan tatlılarda nişastayı süt ile karıştırarak ilave eder.
				F.4.3	Piştirme işlemini reçeteye uygun kısık ateşte çırpma telini kullanarak yapar ve reçeteye uygun malzemeleri ilave eder.
				F.4.4	Tatlının çeşidine göre ocakta/fırında altını veya üstünü kızartır.
				F.4.5	Gıda güvenliği kurallarına uygun soğutur.
				F.4.6	Süsleyerek sunuma hazır hale getirir.
				F.4.7	Dondurma için hazırladığı karışımı dondurma makinesinde reçeteye uygun olarak hazırlar.

Görevler		İşlemler		Başarım Ölçütleri	
Kod	Adı	Kod	Adı	Kod	Açıklama
G	Tahıl tatlıları hazırlamak	G.1	Helvalar hazırlamak	G.1.1	Reçeteye uygun malzemeleri hazırlar.
				G.1.2	Reçeteye uygun kaynatarak şekerli süt veya su hazırlar.
				G.1.2	Reçeteye uygun malzemeleri yağda kavurur.
				G.1.3	Kavurduğu karışıma şekerli su veya sütü hızla karıştırarak ilave eder.
				G.1.4	Reçeteye uygun pişirip demlendirir.
				G.1.5	Süsleyerek sunumunu yapar.
		G.2	Aşure hazırlamak	G.2.1	Reçeteye uygun fasulye, nohut, buğday, pirinci ayıklayıp ayrı ayrı pişirir
				G.2.2	Kullanacağı iç malzemeleri hazırlar ve bir arada pişirir.
				G.2.3	Gıda güvenliğine uygun soğutarak ve süsleyerek sunumunu yapar.
		G.3	Zerde hazırlamak	G.3.1	Reçeteye uygun hazırlar.
				G.3.2	Pirinci ayıklar yıkar ve pişirir.
				G.3.3	Safranı kaynatıp süzer ve suyunu alır.
				G.3.4	Reçeteye uygun pişirerek en son gül suyunu ilave eder
				G.3.5	Gıda güvenliğine uygun soğutarak ve süsleyerek sunumunu yapar.

Görevler		İşlemler		Başarım Ölçütleri	
Kod	Adı	Kod	Adı	Kod	Açıklama
H	Meyve tatlıları, meyve salataları, hoşaf ve komposto hazırlamak (Devamı var)	H.1	Meyve tatlıları için ön hazırlık yapmak	H.1.1	Meyveleri ayıklar, yıkar ve kurular.
				H.1.2	Meyveleri reçeteye uygun doğrayarak şekillendirir.
				H.1.3	İç malzemesi hazırlar.
				H.1.4	Kuru meyveleri suda bekleterek yumuşatır.
		H.2	Şurup içinde pişen meyve tatlıları hazırlamak	H.2.1	Hazırlanan meyveleri tencereye düzgün bir şekilde koyar.
				H.2.2	Reçeteye uygun şeker ve su ilave eder.
				H.2.3	Tatlının türüne göre iç malzeme ile doldurur.
				H.2.4	Tatlının çeşidine göre kısık ateşte pişirir veya fırınlar.
				H.2.5	Gıda güvenliğine uygun soğutur ve süsleyerek sunumunu yapar.
		H.3	Hoşaf ve komposto hazırlamak	H.3.1	Reçeteye uygun şeker ve su ilave eder.
				H.3.2	Kısık ateşte meyveleri parçalamadan pişirir.
				H.3.3	Gıda güvenliğine uygun soğutarak sunumunu yapar.
		H.4	Meyve salatası hazırlamak	H.4.1	Hazırladığı meyveleri ezmeden karıştırır.
				H.4.2	Şurubunu ilave eder.
				H.4.3	Şeker eridiğinde ve meyveler suyunu saldıgında, reçeteye uygun süsleyerek sunumunu yapar.

Görevler		İşlemler		Başarım Ölçütleri	
Kod	Adı	Kod	Adı	Kod	Açıklama
H	Meyve tatlıları, meyve salataları, hoşaf ve komposto hazırlamak	H.5	Kızartma sosu (beyne sos) hazırlamak	H.5.1	Reçeteye uygun malzemeleri hazırlar.
				H.5.2	Yumurta aklarını çırparak kabartır.
				H.5.3	Yumurta sarısı, soda ve unu ayrı bir kapta karıştırır.
				H.5.4	Hazırladığı karışımı yumurta aklarına yedirir.
		H.6	Kızartılarak hazırlanan meyve tatlıları hazırlamak	H.6.1	Reçeteye uygun meyveleri kızartma sosuna açık kalmayacak şekilde bular.
				H.6.2	Kızgın yağda kızartır.
				H.6.3	Reçeteye uygun sosla süsleyerek servisini yapar.

Görevler		İşlemler		Başarım Ölçütleri	
Kod	Adı	Kod	Adı	Kod	Açıklama
I	Yaş pasta hazırlamak	I.1	Pasta kreması hazırlamak	I.1.1	Reçeteye uygun malzemeleri hazırlar.
				I.1.2	Krema tenceresinde yumurta, toz şeker ve unu iyice karıştırır.
				I.1.3	Karışımı çırpma teli ile karıştırarak sütü ilave eder.
				I.1.4	Kısık ateşte koyulaşınca kadar pişirir.
				I.1.5	Piştikten sonra vanilyayı ve margarini ilave eder.
				I.1.6	Gıda güvenliğine uygun soğutur.
		I.2	Pandispanyayı dilimlemek	I.2.1	Pandispanyanın kenarlarındaki sert kısımları keser.
				I.2.2	Parçalamadan yatay olarak dilimlere böler.
		I.3	Pandispanya dilimlerine pasta kremasını/kremşantisini sürmek	I.3.1	Pasta dilimlerini ıslatma şurubuyla yumuşatır.
				I.3.2	Pasta kremasını katlara düzgün ve orantılı bir şekilde sürer.
		I.4	Pasta kreması üzerine iç malzemeleri eklemek	I.4.1	Reçeteye uygun iç malzemeleri hazırlar.
				I.4.2	Pasta dilimlerinin aralarına iç malzemeleri yerleştirir.
		I.5	Pastayı sunuma hazırlamak	I.5.1	Pastanın dış kısmını reçeteye uygun malzemelerle sıvar.
				I.5.2	Çeşitli malzemelerden dekorlar ve figürler yaparak pastayı süsler.

Görevler		İşlemler		Başarım Ölçütleri	
Kod	Adı	Kod	Adı	Kod	Açıklama
J	Pasta sosları hazırlamak	J.1	Çikolata sosları hazırlamak	J.1.1	Yağ ve çikolatayı benmari usulü eritir.
				J.1.2	İçine elenmiş pudra şekerini ilave eder.
				J.1.3	Çırpma teli veya mikser/çırpıcı ile çırpır.
				J.1.4	Yapacağı sosun türüne ve kıvamına göre ılık suyu ilave eder
		J.2	Meyve sosları hazırlamak	J.2.1	Şeker un veya nişastayı eleyerek kullanıma hazırlar.
				J.2.2	Meyveleri püre haline getirir.
				J.2.3	Reçeteye uygun pişirerek veya karıştırarak sunumunu yapar.
		J.3	Vanilyalı soslar hazırlamak	J.3.1	Süt, katı yağ ve vanilyayı benmari usulü eritir.
				J.3.2	Pudra şekerini ilave eder.
				J.3.3	Sosu çırpılarak hazır hale getirir.

Görevler		İşlemler		Başarım Ölçütleri	
Kod	Adı	Kod	Adı	Kod	Açıklama
K	Vardiya sonu işlemleri yürütmek	K.1	Mutfak malzemelerini temizlemek	K.1.1	Kirli kazan, tencere ve tavaları İSG kurallarına uyarak ve işletme izleklerine göre kara kazan yıkama alanına götürür veya götürülmesini sağlar.
				K.1.2	Bölümdeki paslanmaz çelik malzemeleri siler veya silinmesini sağlar.
				K.1.3	Temizlenen malzemeleri yerlerine veya depolara kaldırır veya kaldırılmasını sağlar.
		K.2	Bölümü ile ilgili alanların temizliğini yapmak	K.2.1	Büfede ve çalışma tezgâhında bulunan kaba atıkları çöp bidonuna koyarak çalışma alanından uzaklaştırır veya astının bu işlemi yapmasını sağlar.
				K.2.2	Bulaşık deterjanı ve sıcak su ile hazırlanmış solüsyon ile büfeleri, tezgâhları, evye ve muslukları temizleyip sıcak su ile durular veya astının bu işlemi yapmasını sağlar.
				K.2.3	Dezenfektan ürünü uygular ve 5–10 dakika bekletip sıcak su ile durular veya astının bu işlemi yapmasını sağlar.
				K.2.4	Temiz bez veya havlu peçete ile kurular veya kurulatır.
		K.3	Mutfaktaki atıkları depolamak	K.1.1	Çöp poşetlerinin ağzını sıkıca bağlar.
				K.1.2	Çöp poşetlerini çöp odasına götürerek İSG ve çevre sağlığı kurallarına uygun olarak depolar veya depolanmasını sağlar.

Görevler		İşlemler		Başarım Ölçütleri	
Kod	Adı	Kod	Adı	Kod	Açıklama
L	Periyodik işlemleri yürütmek	L.1	Mutfığa ait oda, dolap, depo vb. temizliğini ve düzenini sağlamak	L.1.1	Soğuk oda ve derin dondurucuların temizliğini yapar.
				L.1.2	Ürünlerin raflarını İSG kurallarına uygun olarak düzenler veya düzenlenmesini sağlar.
				L.1.3	Azalan ve biten ürünlerin kasalarını/kaplarını değiştirir veya değiştirilmesini sağlar.
				L.1.4	Kirlenen kasa ve kapları bulaşıkhaneye verir veya verilmesini sağlar.
				L.1.5	Depoların yer ve raf temizliğini yapar veya yapılmasına yardımcı olur.
				L.1.6	Depolardaki malzemenin çalışır durumda ve eksiksiz olmasını sağlar.
				L.1.7	Çöp odasındaki çöpleri çöp toplama kabına boşaltarak çöp odalarını yıkayıp dezenfekte eder veya edilmesine yardımcı olur.
		L.2	Malzeme sayımına yardımcı olmak	L.2.1	Kullanımda olan veya mutfak depolarındaki tüm araç-gereç, donanım ve malzemelerin sayımında amirine yardımcı olur.
				L.2.2	Soğuk depolardaki malzeme sayımlarını gerçekleştirirken yiyecekleri koruma altına alır ve depo kapılarını kapalı tutar.
		L.3	Haşerelerin tespiti ve önlenmesine yönelik çalışmalara katılmak	L.3.1	Amirinden aldığı talimatlara ve işletme izleklerine göre haşerelere müdahale eder.
				L.3.2	Çalışma alanlarında tespit ettiği haşerelerle ilgili üstlerini bilgilendirir.
				L.3.3	İşletmenin genelini kapsayan ilaçlama çalışmaları için amirinden aldığı talimatlar doğrultusunda kendi çalışma alanlarının hazırlanmasına yardımcı olur.
				L.3.4	İlaçlama yapılan alanlarda oluşan kötü kokuların giderilmesi için gerekli önlemlerin alınmasına yardımcı olur.

Görevler		İşlemler		Başarım Ölçütleri	
Kod	Adı	Kod	Adı	Kod	Açıklama
M	Mesleki gelişime ilişkin faaliyetleri yürütmek	M.1	Mesleği ile ilgili yayınları takip etmek	M.1.1	Her türlü yayını, yeniliği ve teknolojik çalışmaları takip eder.
				M.1.2	Öğrendiği bilgileri işinde uygular.
		M.2	Kurs ve seminerlere katılmak	M.2.1	Kişisel gelişimini artırıcı etkinliklere (toplantı, gezi, gözlem, fuar, demolar, kurs, seminer ve eğitimler) katılır.
				M.2.2	Öğrendiği bilgileri işinde uygular.
		M.3	Yeni gelen personele yardımcı olmak	M.3.1	İşe yeni başlayan personele uyum eğitimi verilmesinde amirine yardımcı olur.
				M.3.2	İşletme prensiplerini öğretir.
				M.3.3	Yardım isteyen personele işi ile ilgili yardımda bulunur.

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, fırın çeşitleri, hamur makinesi, meyve sıkıcılar, mutfak robotu 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, işlem formları, kullanım talimatları, mönüler, reçeteler gibi)
9. Mutfak araç gereç ve donanımları (Açacak çeşitleri, bardak çeşitleri, baskül, bıçak çeşitleri, çalışma tahtası, çalışma tezgâhı, çatal çeşitleri, elek, dondurma kaşığı, fırçalar, huni, kaşık çeşitleri, kazanlar, kek kalıbı çeşitleri, kepçe çeşitleri, kevgir, kızartma teli çeşitleri, krem karamel kabı çeşitleri, krema torbası ve duyları, küvet çeşitleri, masat, maşa, merdane, mikser /karıştırıcı/çırpıcı, mutfak terazisi, ocak çeşitleri, oklava, ölçü kapları, parfe kalıbı, parizyen kaşığı, rende, rulet, sıkma torbası, süsleme aleti çeşitleri, süzgeç, soyacak çeşitleri, spatula çeşitleri, şanti torbası, tart kalıbı çeşitleri, tava, tencere, tepsi çeşitleri, tulumba makinesi, yiyecek termometresi gibi)
10. Pasta Vitrini Çeşitleri
11. Reşo ve reşo yakıtı
12. Temizlik donanımları ve malzemeleri (Çekçek, dezenfektanlar, dezenfektan havuzu, fırça çeşitleri, kâğıt havlu, sıvı sabunluk, sünger, temizlik bezleri, temizlik deterjanları)
13. Vardiya arası iletişim defteri

3.3. Bilgi ve Beceriler

1. Araç, gereç ve donanım bilgisi
2. Depolama bilgisi
3. Diyet bilgisi
4. Doğrama şekilleri hakkında bilgi
5. Dosyalama bilgisi
6. Ekip içerisinde çalışabilme becerisi
7. El becerisi
8. Genel turizm bilgisi
9. Gıda güvenliği ile ilgili kurallar bilgisi
10. Gramaj, porsiyon ve ölçü bilgisi
11. Hijyen ve sanitasyon bilgisi
12. İletişim becerisi
13. İş sağlığı ve güvenliği önlemleri bilgisi
14. İşyeri çalışma izlekleri bilgisi
15. Kalite kontrol prensipleri bilgisi
16. Malzeme sayımı bilgisi

17. Mesleğe ilişkin yasal düzenlemeler bilgisi
18. Mesleki teknolojik gelişmelere ilişkin bilgi
19. Mesleki terim bilgisi
20. Mutfak işlem formları hakkında bilgi
21. Organizasyon yeteneği
22. Öğrenme, öğretme ve kendini geliştirme yeteneği
23. Pişirme teknikleri bilgisi
24. Problem çözme yeteneği
25. Raporlama bilgisi
26. Standart reçete hazırlama bilgisi
27. Sunum ve temel servis kuralları bilgisi
28. Temel besin öğelerine ait bilgi
29. Ürün bilgisi
30. Yabancı dil bilgisi (Orta düzeyde)
31. Yöreye ve işletmeye ait bilgi
32. Yöresel/ulusal/uluslararası tatlılar hakkında bilgi
33. 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. Çalışma arkadaşlarına karşı sabırlı ve hoşgörülü olmak
4. Çalışmalarında disiplinli olmak
5. Çalışmalarının sonuçlarını amirine rapor etmek
6. Çevre korumaya karşı duyarlı olmak
7. Değişime açık olmak ve değişen koşullara uyum sağlamak
8. Güçlü bir hafızaya sahip olmak
9. Hizmet içi eğitimlere katılma ve mesleki bilgilerini geliştirme konusunda istekli olmak
10. İletişim kurduğu kişilerle etkili ve güzel konuşmak
11. İletişim kurduğu kişilere karşı güler yüzlü ve nazik davranmak
12. İSG ve gıda güvenliği kurallarına uyarak çalışmak
13. İş disiplinine sahip olmak
14. İşletmeye ait araç, gereç ve donanımın kullanımına özen göstermek
15. Kaliteye önem vermek
16. Karşılaşılabilecek ve karşılaşılan sorunlara soğukkanlı yaklaşım çözüm üretebilmek
17. Kişisel bakım ve hijyenine dikkat etmek
18. Koku ve tat alma duyuları gelişmiş olmak
19. Konuklardan, üstlerinden ve astlarından gelen şikâyetlere çözüm üretebilmek
20. Meslek ahlakına sahip olmak
21. Planlı ve organize çalışabilmek
22. Reçeteye uygun olarak ürün hazırlayabilmek
23. Sorumluluklarını bilmek ve yerine getirmek
24. Verimli ve ekonomik çalışmaya özen göstermek
25. Ürün hazırlamada yaratıcı olmak
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

Pastacı (Seviye 3) 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 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 Aşçılar 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 Altınyunus 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 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