

1. Sertifikanın Başlığı ⁽¹⁾
Aşçı Mesleki Yeterlilik Belgesi
(Seviye 4)
⁽¹⁾ Anadilde yazıldığı şekliyle.

2. Sertifika Başlığının Tercümesi ⁽¹⁾
Cook VQA Vocational Qualification Certificate
(Level 4)
⁽¹⁾ Uygunsa yazın. Bu tercümenin yasal bir hükmü yoktur.

3. Beceri ve Yetkinliklerin Profili		
<i>Belge sahibi aşağıda yer alan Yeterlilik Birimlerindeki Öğrenme Çıktılarını yapmaya ehildir:</i>		
BİRİM KODU	TÜRÜ	BİRİMLER
13UY0182-4/A1	ZORUNLU	İş Sağlığı ve Güvenliği ile Çevre Koruma <ul style="list-style-type: none">Çalışma sahasında ve görev sürecindeki İSG önlemlerini açıklar.Çalışma sahasında ve görev sürecindeki çevre koruma önlemlerini açıklar.
13UY0182-4/A2	ZORUNLU	İş Organizasyonu ve Mesleki Gelişim <ul style="list-style-type: none">İş süreçlerinin ve ekibin organizasyon sürecini açıklar.Araç gereç ve ekipmanların bakımını açıklar.Mutfakta kullanılan malzemelerin tedarik ve stok uygulamalarını tanımlar.Standart menü ve reçete hazırlığını açıklar.Üretim süreçleri ile ilgili bütçe verilerini oluşturur.Açık büfe tasarımının özelliklerini açıklar.Yemek ve yiyeceklerin sunum ve servis işlemlerini düzenler.Mesleki gelişim ihtiyaçlarını tespit eder.
13UY0182-4/A3	ZORUNLU	Hijyen, Gıda Güvenliği ve Kalite <ul style="list-style-type: none">İş süreçlerinde kişisel hijyen ve sağlık uygulamalarını açıklar.Yemek ve yiyecek hazırlama süreçlerinde gıda güvenliği kavramları, risk ve tehlikelerini tanımlar.Yemek ve yiyecek hazırlama süreçlerinde ürün, gıda malzemeleri, araç-gereç, ekipman ve üretim alanları ile ilgili hijyen ve sanitasyon uygulamalarını açıklar.İş süreçlerinde verimliliğe, kalitenin ve müşteri ilişkilerinin geliştirilmesine dair işlemleri belirler.
13UY0182-4/A4	ZORUNLU	Temel Malzemeler <ul style="list-style-type: none">Yemek ve yiyecek hazırlamada kullanılan temel gıda maddelerini açıklar.Yemek ve yiyecek hazırlamada kullanılan temel malzemelerin yemeğe hazırlık işlemlerini uygular.Çalışma ortamında İSG, hijyen, gıda güvenliliği ve kalite uygulamalarını yapar.
13UY0182-4/A5	ZORUNLU	Çorba Hazırlama <ul style="list-style-type: none">Çorbaların ön hazırlığını yapar.Çorba çeşitlerini hazırlar.Çalışma ortamında İSG, hijyen, gıda güvenliliği ve kalite uygulamalarını yapar.
13UY0182-4/A6	ZORUNLU	Sos, Meze, Salata Hazırlama ve Yumurta Pişirme <ul style="list-style-type: none">Sıcak ve soğuk sos hazırlar.Salata ve meze çeşidi hazırlar.Yumurtayı suda, sahadanda, tavada pişirir.Çalışma ortamında İSG, hijyen, gıda güvenliliği ve kalite uygulamalarını yapar.
13UY0182-4/A7	ZORUNLU	Et ve Su Ürünü Yemekleri Hazırlama <ul style="list-style-type: none">Sıcak, soğuk sunulan et yemeği/yemekleri hazırlar.Sarılarak yapılan et yemeği hazırlar.Balık ve su ürünleri yemeği/yemekleri hazırlar.Çalışma ortamında İSG, hijyen, gıda güvenliliği ve kalite uygulamalarını yapar.
13UY0182-4/A8	ZORUNLU	Sebze, Kuru Baklagil Yemekleri ve Sebze Garnitürleri Hazırlama <ul style="list-style-type: none">Çeşitli sebze pişirme yöntemlerini uygular.Taze sebze ve kuru baklagil yemeği/yemeklerini yapar.Etili veya zeytinyağlı dolma veya sarma hazırlar.Sebze garnitürleri hazırlar.Çalışma ortamında İSG, hijyen, gıda güvenliliği ve kalite uygulamalarını yapar.
13UY0182-4/A9	ZORUNLU	Hamur İşleri, Pilav ve Makarna Çeşitlerini Hazırlama <ul style="list-style-type: none">Hamur işi çeşit(ler)ini hazırlar.Pilav ve makarna çeşit(ler)ini hazırlar.Çalışma ortamında İSG, hijyen, gıda güvenliliği ve kalite uygulamalarını yapar.
13UY0182-4/A10	ZORUNLU	Temel Tatlıları Hazırlama <ul style="list-style-type: none">Sütlü, çikolatalı veya hamurlu tatlı hazırlar.Meyveli tatlı ve hoşaf, komposto hazırlar.Çalışma ortamında İSG, hijyen, gıda güvenliliği ve kalite uygulamalarını yapar.

4.Sertifika Sahibinin Çalışabileceği İş Alanları (1)
-
⁽¹⁾ Varsa

(*)Açıklayıcı not

Bu belge, adı geçen sertifika hakkında ilave bilgi vermek üzere tasarlanmış olup hukuki bir statüsü yoktur. Belgede yer alan tanımlamaların formatlarında aşağıdaki metinler esas alınmıştır: Niteliklerin Şeffaflığı Hakkındaki 3 Aralık 1992 tarih ve 93/C 49/01 Konsey Kararı, Mesleki Eğitim Sertifikalarının Şeffaflığı Hakkındaki 15 Temmuz 1996 tarih ve 96/C 224/04 sayılı Konsey Kararı ve Öğrencilerin, Eğitim Almakta Olanların, Gönüllü Çalışmalarda Bulunanların, Öğretmen ve Eğitimcilerin Topluluk İçinde Hareketliliği Hakkındaki Avrupa Parlamentosu ve Konseyi'nin 10 Temmuz 2001 tarih ve 2001/613/EC sayılı Tavsiyesi.

© Avrupa Birliği, 2002-2014 | <http://europass.cedefop.europa.eu>

5. Sertifikanın resmi dayanağı

Sertifikayı veren kurumun adı ve statüsü Aşçı (Seviye 4) Mesleki Yeterlilik Belgesi, Mesleki Yeterlilik Kurumu tarafından ilgili alanda yetkilendirilmiş Belgelendirme Kuruluşları tarafından verilmektedir. Kuruluşların listesine aşağıdaki adresten ulaşılabilir. www.myk.gov.tr/ybk	Sertifikanın akreditasyonunu/tanınmasını sağlayan ulusal/bölgesel makamın adı ve statüsü Mesleki Yeterlilik Kurumu Ziyabey Caddesi 1420. Sokak (Eski 4. Sokak) No:12 Balgat-Çankaya/ANKARA www.myk.gov.tr
Sertifikanın (ulusal veya uluslararası) düzeyi ISCO 08: 5120 (Aşçılar) ve Seviye 4 - Türkiye Yeterlilikler Çerçevesi Türkiye Yeterlilikler Çerçevesi hakkında ayrıntılı bilgiye aşağıdaki adresten ulaşılabilir. http://www.tyc.gov.tr	Not skalası / Geçme koşulları Aşçı (Seviye 4) Mesleki Yeterlilik Belgesini alabilmesi için A1,A2,A3,A4,A5,A6,A7,A8,A9,A10 alanlarında başarılı olması gerekmektedir.
Bir sonraki eğitim/öğretim seviyesine geçme durumu -	Uluslararası anlaşmalar -
Yasal Dayanak 5544 Sayılı Mesleki Yeterlilik Kurumu Kanunu	

6. Sertifikayı almanın resmi yolları

Bu belge MYK tarafından yetkilendirilmiş belgelendirme kuruluşlarına başvuran adayların, teorik ve uygulama sınavları sonrasında her bir birimin başarımlarını şartlarını yerine getirmeleri ve yeterliliği elde etmek için gereken birimlerden başarı sağlamaları halinde hak eden adaylar için düzenlenir.

Her bir yeterlilik biriminin başarımlarını şartları ile teorik ve uygulama sınav oranları değişiklik göstermektedir.

Giriş koşulları

Bu ulusal yeterliliğe erişimde bir giriş koşulu bulunmamaktadır.

Bilgi:

13UY0182-4 - 10/10/2017 Rev. No:01

Ek bilgi

Ulusal ve uluslararası meslek standartlarını temel alarak teknik ve mesleki eğitim standartlarının ve yeterliliklerin geliştirilmesi, uygulanması ve bunlara ilişkin akreditasyon, yetkilendirme, denetim, ölçme, değerlendirme ve belgelendirmeye ilişkin kural ve faaliyetleri kapsayan adil, şeffaf ve güvenilir bir sistemdir.

MYK Mesleki Yeterlilik Belgelerinin Türkiye Yeterlilikler Çerçevesine (TYÇ) göre seviyesi, ilgili ulusal yeterliliğin öğrenme kazanımlarının TYÇ seviye tanımlayıcılarıyla karşılaştırılması sonucu belirlenmektedir. TYÇ'ye göre seviyelendirilmiş yeterliliklerin içermesi gereken asgari öğrenme kazanımlarını tanımlayan TYÇ seviye tanımlayıcılarına <http://www.tyc.gov.tr/st> internet adresinden erişilebilmektedir. TYÇ, Avrupa Yeterlilikler Çerçevesine (AYÇ) referanslanmış olduğu için sekiz TYÇ seviyesi sekiz AYÇ seviyesine karşılık gelmektedir. İş bu belgenin düzenlendiği 4. Seviye yeterlilikler; "Çalışan çoğunlukla öngörülebilir, ancak değişime tabi olan bir işi yaparken öz- idare kullanır. İş faaliyetlerinin değerlendirilmesi ve geliştirilmesi için bir miktar sorumluluk olarak diğerlerinin rutin işlerini denetler." şeklinde tanımlanmaktadır.

Ulusal Yeterlilikler Çerçevesi dahil daha fazla bilgi için:**Mesleki Yeterlilik Kurumu**

<http://www.myk.gov.tr>
www.tyc.gov.tr

Europass

<http://www.europass.gov.tr>