

1. SERTİFİKANIN BAŞLIĞI ⁽¹⁾

Aşçı Mesleki Yeterlilik Belgesi

(Seviye 4)

⁽¹⁾ Anadilde yazıldığı şekliyle.

2. SERTİFİKA BAŞLIĞININ TERCÜMESİ ⁽¹⁾

Cook

(Level 4)

⁽¹⁾ Uygunsa yazın. Bu tercümenin yasal bir hükmü yoktur.

3. BECERİ VE YETERLİLİKLERİN PROFİLİ

Belge sahibi aşağıda yer alan Yeterlilik Birimlerindeki Öğrenme Çıktılarını yapmaya ehildir:

BİRİM KODU	TÜRÜ	BİRİMLER
13UY0182-4/A1	ZORUNLU	İş Sağlığı Güvenliği ve Çevre Koruma <ul style="list-style-type: none">Çalışma sahasında ve görev sürecinde İSG önlemlerini alır.Çalışma sahasında ve görev sürecinde çevre koruma önlemlerini alır.
13UY0182-4/A2	ZORUNLU	İş Organizasyonu ve Mesleki Gelişim <ul style="list-style-type: none">İş süreçlerini ve ekibini organize eder.Araç gereç ve ekipmanların bakımını sağlar.Mutfakta kullanılan malzemelerin tedarik ve stok uygulamalarını düzenler.Standart mönü ve reçete hazırlar.Üretim süreçleri ile ilgili bütçe verilerini oluşturur.Açık büfeyi tasarlar.Yemek ve yiyeceklerin sunum ve servis işlemlerini düzenler.Mesleki gelişim ihtiyacını tanımlar.
13UY0182-4/A3	ZORUNLU	Hijyen, Gıda Güvenliği ve Kalite <ul style="list-style-type: none">İş süreçlerinde kişisel hijyen ve sağlık uygulamalarını gerçekleştirir.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 yürütür.İş süreçlerinde verimliliğe, kalitenin ve müşteri ilişkilerinin geliştirilmesine destek olur.
13UY0182-4/A4	ZORUNLU	Temel Malzemeler <ul style="list-style-type: none">Yemek ve yiyecek hazırlamada kullanılan temel malzemeleri tanıırYemek ve yiyecek hazırlamada kullanılan temel malzemelerin yemeğe hazırlık işlemlerini uygular.

13UY0182-4/A5	ZORUNLU	Çorba Hazırlama <ul style="list-style-type: none"> • Çorbaların ön hazırlığını yapar. • Çorba çeşitlerini hazırlar.
13UY0182-4/A6	ZORUNLU	Sos(lar), Meze(ler), Salata(lar) Hazırlama ve Yumurta Pişirme <ul style="list-style-type: none"> • Sıcak ve soğuk sos hazırlar. • Salata ve meze çeşit(ler)ini hazırlar. • Yumurtayı suda, sahadanda, tavada pişirir.
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.
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. • Etlili ve/veya zeytinyağlı dolma ve/veya sarma hazırlar. • Sebze garnitürleri hazırlar.
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.
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.

4. SERTİFİKA SAHİBİNİN EDİNEBİLECEĞİ MESLEK ÇEŞİTLERİ ⁽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.

Daha fazla bilgi için

<http://europass.cedefop.europa.eu> © Avrupa Toplulukları 2002

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

5. SERTİFİKANIN RESMÎ DAYANAĞI

Sertifika 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. http://portal.myk.gov.tr/index.php?option=com_kurulus_ara&view=kurulus_ara#&Itemid=322a	Sertifikanın tanınmasını sağlayan ulusal 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 Seviye 4- Avrupa Yeterlilikler Çerçevesi Avrupa Yeterlilikler Çerçevesi hakkında ayrıntılı bilgiye aşağıdaki adresten ulaşılabilir. http://www.myk.gov.tr/index.php/ayc http://ec.europa.eu/eqf/home_en.htm	Not skalası / Geçme koşulları Kişinin Aşçı (Seviye 4) Mesleki Yeterlilik Belgesine sahip olabilmesi için ulusal yeterlilikteki tüm birimlerden başarılı olması gerekmektedir.
Bir sonraki eğitim/öğretim seviyesine geçme durumu -	Uluslararası anlaşmalar -
Yasal Dayanak 5544 Sayılı Mesleki Yeterlilik Kurumu Kanunu	

6. SERTİFİKAYI ALMANIN RESMÎ YOLLARI

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

Her bir yeterlilik biriminin başarımları ile teorik ve uygulama sınav oranları değişkenlik göstermektedir.

Giriş koşulları

Bu ulusal yeterliliğe erişimde bir giriş koşulu bulunmamaktadır.

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.

30 Aralık 2008 tarihli ve 27096 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Mesleki Yeterlilik, Sınav ve Belgelendirme Yönetmeliğine göre hazırlanmış olan ulusal yeterliliklerin seviyeleri, Avrupa Birliği tarafından benimsenen yeterlilik esaslarına ve AYÇ'ye uyumludur. AYÇ sekiz ana yeterlilik seviyesinden oluşur ve her bir seviye belli bilgi, beceri ve yetkinlikleri içerir. Genel olarak, seviye ne kadar artarsa, kişiden beklenen bilgi, beceri ve yetkinlikler de bu oranda artmaktadır. İşbu 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>

Europass

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