**YİYECEK VE İÇECEK HİZMETLERİ ALANI İÇİN DEĞERLENDİRME ÖLÇEĞİ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **“ÖZGÜN BİR ÜRÜN (çorba, ana yemek, tatlı……” hazırlanıp,** **tek kategoride tek tabak hazırlanacaktır.** | **Değerlendirme Puanı** | **Aldığı Puan** |
| **A ÖN HAZIRLIK** | **(10 PUAN)** |  |
| Kişisel koruyucu donanımlarını kullanır. | 2 |  |
| Hijyen sanitasyon kurallarına uyar. | 2 |  |
| İSG ile ilgili tedbirleri alır. | 2 |  |
| Çalışma alanını düzenler. | 2 |  |
| Yemek hazırlamada kullanılacak mutfak ekipmanlarını, araç-gereçlerini seçer. | 1 |  |
|  Reçete hazırlar. | 1 |  |
| **B UYGULAMA AŞAMASI** | **(60 PUAN)** |  |
| Özgün bir ürünü hijyen ve sanitasyon kurallarına uyarak hazırlar. | 15 |  |
| Özgün bir ürünü hijyen ve sanitasyon kurallarına göre tekniğine uygun doğrar. | 15 |  |
| Lezzet verici karışımları (ot ve baharatlar) tekniğine uygun hazırlayarak kullanır. | 15 |  |
| Menüye uygun hazırlanan ürünün sunumunu yapar. | 15 |  |
| **C UYGULAMA SONRASI İŞLEMLER** | **(10 PUAN)** |  |
| Hazırlamada ve sunumda kullanılan alet ve ekipmanların temizlik ve bakımını yapar. | 2 |  |
| Çalışma alanının ve tezgâhların temizlik ve düzenini sağlar. | 3 |  |
| Çöpleri ve atık malzemeleri geri dönüşüm kuralları doğrultusunda ayırır. | 2 |  |
| Sınavı verilen sürede tamamlar. | 3 |  |
| **D. SÖZEL BİLGİLERİN YOKLANMASI (2 SORU=HER SORU 10 PUAN)** | **(20 PUAN)** |  |
| **NOTLAR****\*** Ön hazırlıklar yapılarak (pişmesi gereken ürün varsa)gelinecektir. **\*** İşe uygun kıyafetle gelinecektir.**\*** Hazırlık ve servis için gerekli araç-gereç getirilecektir. |  |  |