

1. Sertifikanın Başlığı ⁽¹⁾

Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanı Aşçı Yardımcısı Kurs Bitirme Belgesi

⁽¹⁾ Anadilde yazıldığı şekliyle.

2. Sertifika Başlığının Tercümesi ⁽¹⁾

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

3. Beceri ve Yetkinliklerin Profili

Bu sertifika sahibi;

- İş sağlığı ve güvenliği kurallarını uygular.
- Besin öğelerini ve besin gruplarını dikkate alarak porsiyon miktarlarını tespit eder.
- Ulusal ve uluslararası mevzuata göre toplu gıda üretimi yapılan yerlerde gıda, çalışma ortamı ve ekipmanlarının hijyenini sağlar.
- Hijyen kurallarına uygun elde ve makinede bulaşık yıkar ve bulaşık sonrası çöpleri atar.
- Sebzeleri hijyen ve sanitasyon kurallarına uygun olarak pişirmeye hazırlar.
- Sebze garnitürlerini çeşitli tekniklerde pişirir.
- Fond, lezzet verici karışımlar ve çorbaları reçeteye uygun hazırlar.
- Çeşitli teknikler ile yumurtaları pişirir.
- Kolay hamur işleri hazırlar.
- Uluslararası özel çorbaları pişirir.
- Temel sos ve türeyenlerini hazırlar.
- Patates garnitürleri hazırlar.
- Kasaplık hayvan eti parçalarını kullanıma hazırlar.
- Çeşitli pişirme teknikleri ile eti pişirir.
- Balıkları ve kabuklu-kabuksuz su ürünlerini pişirir.
- Salatalar ve salata sosları hazırlar.
- Dünya ve Türk mutfağına özgü pilav pişirir.
- Çeşitli makarnalar ve makarna soslarını hazırlar.
- Türk mutfağına özgü çorbaları pişirir.
- Türk mutfağına özgü sebze yemeklerini pişirir.
- Türk mutfağına özgü kuru baklagil yemeklerini pişirir.
- Türk mutfağına özgü dolma ve sarmaları pişirir.
- Türk mutfağına özgü makarnaları pişirir.
- Türk mutfağına özgü et ve sakatat yemekleri pişirir.
- Türk mutfağına özgü komposto ve hoşafı hazırlar.

4.Sertifika Sahibinin Çalışabileceği İş Alanları ⁽¹⁾

Aşçı yardımcısı olarak çalışabilir.

⁽¹⁾ Varsa

⁽¹⁾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 Millî Eğitim Bakanlığına bağlı hayat boyu öğrenme kurumları	Sertifikanın akreditasyonunu/tanınmasını sağlayan ulusal/bölgesel makamın adı ve statüsü Millî Eğitim Bakanlığı												
Sertifikanın (ulusal veya uluslararası) düzeyi Avrupa Yeterlilikler Çerçevesine göre 3. seviye mesleğe karşılık gelmektedir. Türkiye Yeterlilikler Çerçevesine göre 3. seviye mesleğe karşılık gelmektedir. Aynı zamanda ISCED 2'ye karşılık gelmektedir.	Not skalası / Geçme koşulları <table><thead><tr><th><u>Puan</u></th><th><u>Derece</u></th></tr></thead><tbody><tr><td>85,00 - 100</td><td>Pekiyi</td></tr><tr><td>70,00 - 84,99</td><td>İyi</td></tr><tr><td>60,00 - 69,99</td><td>Orta</td></tr><tr><td>50,00 - 59,99</td><td>Geçer</td></tr><tr><td>0 - 49,99</td><td>Geçmez</td></tr></tbody></table>	<u>Puan</u>	<u>Derece</u>	85,00 - 100	Pekiyi	70,00 - 84,99	İyi	60,00 - 69,99	Orta	50,00 - 59,99	Geçer	0 - 49,99	Geçmez
<u>Puan</u>	<u>Derece</u>												
85,00 - 100	Pekiyi												
70,00 - 84,99	İyi												
60,00 - 69,99	Orta												
50,00 - 59,99	Geçer												
0 - 49,99	Geçmez												
Bir sonraki eğitim/öğretim seviyesine geçme durumu Mesleğin 4. Seviye eğitim programlarına devam edebilir. Sertifika sahipleri, ilgili alan/daldan ustalık beceri sınavlarına doğrudan katılabilir. Meslekî eğitim alan veya bitirmiş olan birey; gerekli modülleri tamamlayarak alandaki diğer meslekler arasında geçiş yapabilir.	Uluslararası anlaşmalar												
Yasal Dayanak 1739 sayılı Millî Eğitim Temel Kanunu 3308 sayılı Mesleki Eğitim Kanunu Ortaöğretim Kurumları Yönetmeliği Hayat Boyu Öğrenme Kurumları Yönetmeliği Millî Eğitim Bakanlığı Önceki Öğrenmelerin Tanınması, Denklik Ve Ölçme Değerlendirme İşlemleri İle İlgili Usul Ve Esaslara İlişkin Yönerge													

6. Sertifikayı almanın resmi yolları

1. Yaygın eğitim veren kurumlarda kurs programını başarı ile tamamlamak.

Eđitimin Süresi

Kurs programının süresi toplam 450 ders saatidir. Eğitim teorik ve uygulamalı olarak yapılır.

Alınan mesleki eğitim ve öğretime ilişkin açıklama	Toplam programın yüzdesi (%)	Süre (ders saati)
Okul-eğitim merkezine dayalı	100	450
İşyerine dayalı		
Akredite edilmiş önceki öğrenimler		
Sertifika alınan eğitim/ öğretim süresi		450

Giriş koşulları

1. Okuryazar olmak,
2. 13 yaşını tamamlamış olmak,
3. Kurs programının öngördüğü temel becerileri gerçekleştirebilecek yeterliliğe (fiziksel, psiko-motor) sahip olmak.

Ek bilgi

Daha fazla bilgiye (ulusal yeterlilikler sistemine ilişkin bilgiler dahil olmak üzere) şu adresten ulaşılabilir:

www.myk.gov.tr/

www.tyc.gov.tr

Europass

www.europass.gov.tr/

www.europass.cedefop.europa.eu

Ulusal Referans Noktası

<https://urn.meb.gov.tr/>