

1. Sertifikanın adı ¹

Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanı
Aşçı Yardımcısı Kurs Bitirme Belgesi

2. Sertifika adının tercümesi ²

Assistant Cook Course Completion Certificate (en)

3. Becerilerin ve yeterliliklerin kapsamı

Sertifika sahibi şunları yapabilir:

- 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 ve işlem sırasına göre elde ve makinede bulaşık yıkama ve bulaşık sonrası çöpleri atar.
- Sebzeleri hijyen ve sanitasyon kurallarına uygun olarak pişirmeye hazırlar.
- Uluslararası pişirme usullerine göre sebze garnitürlerini çeşitli tekniklerde pişirir.
- İstenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde fond, lezzet verici karışımlar ve çorbaları reçeteye uygun hazırlar.
- Reçeteye göre istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde çeşitli teknikler ile yumurtaları pişirir.
- Reçeteye göre istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde kolay hamur işleri hazırlar.
- Reçetesine uygun şekilde uluslararası özel çorbaları pişirir.
- Reçetesine uygun şekilde istenilen kıvam, renk, lezzet, görünümüne sahip temel sos ve türeyenlerini hazırlar.
- Reçetesine uygun şekilde çeşitli teknikler ile istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde patates garnitürleri hazırlar.
- Kullanım amacına ve pişirme usulüne göre kasaplık hayvan eti parçalarını kullanıma hazırlar.
- Reçetesine uygun şekilde istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde çeşitli pişirme teknikleri ile eti pişirir.
- Reçetesine uygun şekilde istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde balıkları ve kabuklu-kabuksuz su ürünlerini pişirir
- Reçetesine uygun şekilde istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde salatalar ve salata sosları hazırlar.
- Reçetesine uygun şekilde istenilen kıvam, renk, lezzet, görünüme sahip dünya ve Türk mutfağına özgü pilav pişirir.
- Reçetesine uygun şekilde istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde çeşitli makarnalar ve makarna soslarını hazırlar.

4. Sertifika sahibinin çalışabileceği meslek türleri ³

Mesleğin gerektirdiği yeterlikleri kazanan bireyler, kazandıkları yeterlikler doğrultusunda turizm. Konaklama, yiyecek ve içecek hizmetleri sektöründe aşçı yardımcısı olarak çalışabilirler.

5. Sertifikanın yasal dayanağı

¹ Anadilde. | ² Uyarlanabilir ise. Bu tercümenin yasal bir hükmü yoktur. | ³ Uyarlanabilir ise.

Sertifika eki, sertifika hakkında ilave bilgiler sağlar ve yasal bir niteliği yoktur. Biçimi, Avrupa Parlamentosu ve Konseyinin 2018/646 sayılı ve 18 Nisan 2018 tarihli beceri ve yeterliliklere ilişkin daha iyi hizmetler sunulması için ortak çerçeve (Europass) ve 2241/2004/EC sayılı Kararın yürürlükten kaldırılması hakkındaki Kararına dayanmaktadır.

Sertifikayı düzenleyen kurum adı

Millî Eğitim Bakanlığına bağlı meslekî ve teknik eğitim veren yaygın eğitim kurumları

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

Sertifikanın geçerliliğini sağlayan makam adı:

Millî Eğitim Bakanlığı

www.meb.gov.tr/

Sertifikanın seviyesi (ulusal veya uluslararası) ¹

Bu kurs programının seviyesi bulunmamaktadır.

Not ölçeği / Geçme şartları

Yaygın eğitim kurumlarında değerlendirme ölçeği olarak 5' lik not sistemi kullanılır.

85,00-100 arası	5 Pekiyi
70,00-84,99 arası	4 İyi
60,00-69,00 arası	3 Orta
50,00-59,99 arası	2 Geçer
0-49,99 arası	1 Geçmez

Sertifika ile erişim sağlanabilen diğer eğitim/öğretim seviyeleri ¹

Bu belge diğer alan veya seviyelerdeki yeterliliklere erişimi sağlamaz.

Yeterliliğin tanınmasına ilişkin uluslararası anlaşmalar ¹

Yasal Dayanak

- 24.06.1973 tarihli ve 14574 sayılı Resmi Gazetede yayınlanan 1739 sayılı Millî Eğitim Temel Kanunu,
- Talim ve Terbiye Kurulunun 20.04.2016 tarih ve 19 sayılı kararı ile kabul edilen, Yaygın Eğitim Kurumları Çerçeve Kurs Programı,
- Talim ve Terbiye Kurulu Başkanlığı'nın 17.07.2017 tarihli ve 104 sayılı "Mesleki ve Teknik Anadolu Liselerinin 53 Alanına Ait Haftalık Ders Çizelgeleri il Çerçeve Öğretim Programları" konulu kararı,
- 15.05.2013 tarihli ve 28648 sayılı Resmî Gazete' de yayımlanan Çalışanların İş Sağlığı ve Güvenliği Eğitimlerinin Usul ve Esasları Hakkında Yönetmelik.

6. Sertifikayı edinmenin resmi yolları

- Hayat Boyu Öğren Kurumlarında (Halk Eğitimi Merkezleri ve Olgunlaşma Enstitüleri) kurs programını başarı ile tamamlamak,
- Diğer meslekî ve teknik eğitim kurumlarında sertifika/kurs programını başarı ile tamamlamak,

Mesleki eğitim teorik ve uygulamalı olarak yapılır. Teorik ve uygulamalı eğitimin yüzdesi ve süresi yaygın eğitim kurumlarına göre aşağıda belirtilmektedir.

Mesleki eğitim ve öğretime ilişkin açıklama	Toplam programın yüzdesi (%)	Süre (saat / hafta / ay / yıl)
Okul / eğitim merkezine dayalı	% 100	450 Saat
İşyerine dayalı	%	
Önceki öğrenmenin tanınması	%	
Sertifika alınan eğitimin/ öğretimin süresi		450 Saat

¹ Uyarlanabilir ise.

7. Ek bilgi

Giriş şartları ¹

1. Okuryazar olmak,
2. 18 yaşını tamamlamış olmak,
3. Kurs programının öngördüğü temel becerileri gerçekleştirebilecek yeterliliğe (fiziksel, psiko-motor) sahip olmak.

İlave bilgiler (Ulusal yeterlilik sistemine ilişkin tanım içeren)

www.myk.gov.tr

Ulusal Europass Merkezi

<https://europass.gov.tr/sertifikaeki/83-europass/sertifika-ekleri/423-meb-yayg-n-egitim-europass-sertifika-ekleri-bu-sertifika-programlar-n-n-seviyeleri-bulunmamaktad-r.html>

¹ Uyarlanabilir ise.