

..... ULUSLAR ARASI ÖZEL ÇORBALAR VE AÇIK BÜFE DERSİ

Dersin Modülleri	Süre	Kazandırılan Yeterlikler
Uluslararası Özel Çorbalar	40/24	Çorbaları pişirmek
Ordövr ve Mezeler	40/32	Açık büfe kokteyl yiyecekleri hazırlamak
Kokteyl Yiyecekleri	40/32	
Açık Büfe	40/32	

DERS BİLGİ FORMU

DERSİN ADI	ULUSLAR ARASI ÖZEL ÇORBALAR VE AÇIK BÜFE
ALAN	YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ
MESLEK / DAL	AŞÇILIK
DERSİN OKUTULACAĞI DÖNEM / YIL	USTALIK DÖNEMİ
SÜRE	32 SAAT
DERSİN TANIMI	Uluslar arası çorbalar, açık büfe ve açık büfede yer alan yiyecekleri servise hazır hâle getirmek için gerekli bilgilerin verildiği derstir.
DERSİN AMACI	Bu derste öğrenciye, uluslar arası özel çorbalar, açık büfe, kokteyl, ordövr ve meze yiyeceklerini hazırlama, büfeye sıralama, süsleme ve dekore etme yeterliklerinin kazandırılması amaçlanmaktadır.
DERSİN ÖN KOŞULLARI	
DERS İLE KAZANDIRILACAK YETERLİKLER	Bu dersin sonunda: 1. Uluslararası Özel Çorbalar modülü ile çorbaları pişirmek, 2. Ordövr ve Mezeler modülü ile ordövr ve mezeler hazırlama, 3. Kokteyl Yiyecekleri modülü ile kokteyl yiyecekleri hazırlama, 4. Açık Büfe modülleri ile açık büfe yiyecekleri hazırlama yeterlikleri kazandırılacaktır.
DERSİN İÇERİĞİ	Bu ders; 1. Uluslararası özel çorbalar, 2. Mezeler, 3. Ordövr tabağı, 4. Kokteyl yiyecekleri, 5. Kokteyl yiyeceklerinin servisi, 6. Açık büfe, 7. Kahvaltı büfesi konularını içermektedir.
YÖNTEM VE TEKNİKLER	Gösteri, anlatım, problem çözme, soru cevap, beyin fırtınası, grup çalışması, tartışma, uygulamalı gösteri, söyleşi, sohbet, konferans, panel, gerçek yaşantı ortamlarında gözlem yapma, gezi, araştırma, görüşme, proje hazırlama, deney, uygulama vb.
EĞİTİM ÖĞRETİM ORTAMI VE DONANIM	Ortam: Sınıf, laboratuvar, işletme, vb. Donanım: Projeksiyon, bilgisayar ve donanımları mesleki araç ve gereç
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	1. Her faaliyet sonunda kazanılan bilgi ve beceriler ölçülür. 2. Her modülün sonunda kazanılan yeterlikler ölçülür. 3. Dersin sonunda; Orta Öğretim Kurumları Sınıf Geçme ve Sınav Yönetmeliği ile Mesleki ve Teknik Eğitim Yönetmeliği'nin Mesleki Eğitim Merkezleri ile ilgili maddelerine göre ölçme ve değerlendirme yapılacaktır.
ÖĞRETMEN/EĞİTİCİ	1. Lisans eğitimi almış, alanında sektör deneyimi olan

	öğretmenler, 2. Gerektiğinde sektörde çalışan ustalık ve usta öğreticilik belgesi olan meslek elemanları
İŞ BİRLİĞİ YAPILACAK KURUM VE KURULUŞLAR	Ders ile ilgili araştırma-gözlem ve uygulama konularında; üniversiteler, sosyal ortaklar, sivil toplum kuruluşları ve işletmeler ile işbirliği yapılabilir.

MODÜL BİLGİ SAYFASI

ALAN :	: YİYECEK İÇECEK HİZMETLER
MESLEK/DAL :	: AŞÇILIK
DERS :	: ULUSLAR ARASI ÖZEL ÇORBALAR VE AÇIK BÜFE
MODÜL :	: ULUSLARARASI ÖZEL ÇORBALAR
KODU :	
SÜRE :	: 40/24
ÖN KOŞUL :	

AÇIKLAMALAR : Sanitasyon-hijyen kurallarına uygun mutfak ortamıyla gerekli donanım, araç ve gereçler sağlanmalıdır. Sektörde araştırma ve gözlem yapılmalıdır.

GENEL AMAÇ : Öğrenciye; uygun mutfak ortamı sağlandığında çeşitli ulusların kültürlerine uygun özel çorbaları pişirip, servise hazır hale getirebilecektir.

AMAÇLAR :

Öğrenci;

1. Uluslararası özel çorbaları özelliğine göre pişirerek uygun tat, görünüm ve pişkinlikte servise hazır hale getirebilecektir.

2. Uluslararası soğuk çorbaları, özelliğine göre hazırlayarak uygun tat, görünüm ve pişkinlikte servise hazır hale getirebilecektir.

İÇERİK

A. ÖZEL ÇORBALAR

1. Farklı Ulusların Mutfak Kültürü
2. Farklı Ulusların Çorba Kültürü
3. Özel Çorba Hazırlamada Kullanılan Araçlar ve Gereçler
4. Özel Çorbaların Özellikleri
5. Farklı Uluslara Ait Özel Çorba Çeşitleri (Örnekler ve İşlem Basamakları)
 - a. Minestrone (İtalyan çorbası)
 - b. Potage germine (kuzu kulağı çorbası)
 - c. Goulash soup (Macaristan çorbası)
 - d. Potage Borscht (Rus sebze çorbası)
 - e. Polonya usulü borç çorbası
 - f. Oxtoil soup (öküz kuyruğu çorbası)
 - g. Turtle soup (kaplumbağa çorbası)
 - h. Onion soup (soğan çorbası)
 - i. Bouille boisse (Fransız balık çorbası)
 - j. Diğer özel çorbalar
6. Çorbaların Aslına Uygun Garnitürlerinin Hazırlanması ve Servisi

B. SOĞUK ÇORBALAR

1. Soğuk Çorbaların Özellikleri
2. Soğuk Çorba Hazırlamada Kullanılan Araçlar ve Gereçler
3. Soğuk Çorba Hazırlamada Dikkat Edilecek Noktalar
4. Soğuk Çorba Çeşitleri(Örnekler ve İşlem Basamakları)
 - a. Gold consomme (soğuk consomme çorbası)
 - b. Domatesli berrak soğuk konsome
 - c. Gaz paço (İspanyol çorbası)
 - d. Meyveli gaz paço
 - e. Vişisuz (İspanyol çorbası)
 - f. Körili salatalık çorbası
 - g. Soğuk vişne çorbası
 - h. Diğer çorbalar
5. Soğuk Çorbaların Garnitürleri ve Servis Şekilleri

İŞLEM ANALİZ FORMU			
MESLEĞİN ADI: AŞÇILIK		İŞ: FOND VE ÇORBA HAZIRLAMA	
İŞLEM NO: 1		İŞLEMİN ADI: Uluslararası Özel Çorba Hazırlamak	
YETERLİK: Çorbaları pişirmek			
ORTAM(Araç gereç, donanım ve koşullar): Tencere, süzgeç, doğrama tahtası, bıçak, küvet, rende, çorba kasesi.			
İŞLEMİN STANDARDI: Uluslararası özel çorbaları özelliğine göre pişirerek uygun tat, görünüm ve pişkinlikte servise hazır hale getirebilecektir.			
İŞLEM BASAMAKLARI	BİLGİ	BECERİ	TAVİR
1. Araçları hazırlamak 2. Gereçleri hazırlamak 3. Yardımcı gereçleri hazırlamak 4. Fond hazırlamak 5. Çorbayı pişirmek 6. Garnitür hazırlamak 7. Servise hazır hale getirmek	A. ÖZEL ÇORBALAR 1. Farklı ulusların mutfak kültürü 2. Farklı ulusların çorba kültürü 3. Özel çorba hazırlamada kullanılan araçlar ve gereçler 4. Özel çorbaların özellikleri 5. Farklı uluslara ait özel çorba çeşitleri (örnekler ve işlem basamakları) a. Minestrone (İtalyan çorbası) b. Potage germiny (kuzu kulağı çorbası) c. Goulash soup (Macaristan çorbası) d. Potage Borscht (Rus sebze çorbası) e. Polonya usulü borç çorbası	1. Araçları hazırlama 2. Gereçleri hazırlama 3. Yardımcı gereçleri hazırlama 4. Fond hazırlama 5. Çorbayı pişirme 6. Garnitür hazırlama 7. Servise hazır hale getirme	1. Temiz ve düzenli olmak 2. Planlı olmak 3. Sanitasyon ve hijyen kurallarına uymak 4. Verimli olmak 5. Ekonomik olmak 6. Meslek etiğine uymak

	f. Oxtoil soup (öküz kuyruğu çorbası) g. Turtle soup (kaplumbağa çorbası) h. Onion soup (soğan çorbası) i. Bouille boisse (Fransız balık çorbası) j. Diğer özel çorbalar 6. Çorbaların aslına uygun garnitürlerinin hazırlanması ve servisi		
İşlemin yapılış süresi : 3 Saat Öğrenme süresi : 12 Saat			

İŞLEM ANALİZ FORMU			
MESLEĞİN ADI: AŞÇILIK		İŞ: FOND VE ÇORBA HAZIRLAMA	
İŞLEM NO: 2		İŞLEMİN ADI: Soğuk Çorbalar Hazırlamak	
YETERLİK: Çorbaları pişirmek			
ORTAM(araç gereç, donanım ve koşullar): Tencere, süzgeç, doğrama tahtası, bıçak, tahta kaşık, küvet, rende, çorba kasesi, soğutucu.			
İŞLEMİN STANDARDI: Uluslararası soğuk çorbaları özelliğine göre pişirerek uygun tat, görünüm ve pishkinlikte servise hazır hale getirebilecektir.			
İŞLEM BASAMAKLARI	BİLGİ	BECERİ	TAVİR
1. Araçları hazırlamak 2. Gereçleri hazırlamak 3. Yardımcı gereçleri hazırlamak 4. Fond hazırlamak 5. Çorbayı pişirmek 6. Soğutmak 7. Garnitür hazırlamak 8. Servise hazır hale getirmek	B. SOĞUK ÇORBALAR 1. Soğuk çorbaların özellikleri 2. Soğuk çorba hazırlamada kullanılan araçlar ve gereçler 3. Soğuk çorba hazırlamada dikkat edilecek noktalar 4. Soğuk çorba çeşitleri(örnekler ve işlem basamakları) a. Gold consomme (soğuk consomme çorbası) b. Domatesli berrak soğuk konsome c. Gaz paço (İspanyol çorbası) d. Meyveli gaz paço e. Vişisuz (İspanyol çorbası) f. Körili salatalık çorbası g. Soğuk vişne çorbası h. Diğer çorbalar 5. Soğuk çorbaların garnitürleri ve servis şekilleri	1. Araçları hazırlama 2. Gereçleri hazırlama 3. Yardımcı gereçleri hazırlama 4. Fond hazırlama 5. Çorbayı pişirmek 6. Soğutma 7. Garnitür hazırlama 8. Servise hazır hale getirme 7.	1. Temiz ve düzenli olmak 2. Planlı olmak 3. Sanitasyon ve hijyen kurallarına uymak 4. Verimli olmak 5. Ekonomik olmak 6. Meslek etiğine uymak

	6.		
İşlemin yapılş süresi : 3 Saat Öğrenme süresi : 12 Saat			

MODÜL BİLGİ SAYFASI

ALAN	:YİYECEK-İÇECEK HİZMETLERİ
MESLEK/DAL	:AŞÇILIK
DERS	: ULUSLAR ARASI ÇORBALAR VE AÇIK BÜFE
MODÜL	: ORDÖVR ve MEZELER
KODU	:
SÜRE	:40/32
ÖN KOŞUL	:

AÇIKLAMA : Sanitasyon ve hijyen kurallarına uygun mutfak ortamı ile ergonomiye uygun gerekli donanım araç ve gereçler sağlanmalıdır.Sektörde araştırma ve gözlem yapılmalıdır.

GENEL AMAÇ : Öğrenci uygun mutfak ortamı sağlandığında özelliğine uygun mezeleri ve ordövr yiyeceklerini hazırlayıp servise hazır hale getirebilecektir.

AMAÇLAR:

Öğrenci;

1. Özelliğine uygun sıcak ve soğuk mezeler hazırlayabilecektir.
2. Özelliğine uygun ordövr çeşitlerini hazırlayıp tabağa dekoratif olarak yerleştirebilecektir.

İÇERİK

A.MEZELER

- 1.Meze Olarak Verilen Yiyecekler
 - a. Turşular
 - b. Salatalar
 - c. Peynirler
 - d. Soğuk etler
 - e. Çirozlar
 - f. Cipsler
 - g. Kuru yemişler
 - h. Meyveler
 - i. Diğerleri
- 2.Meze Çeşitleri
 - a. Soğuk mezeler
 - Zeytinyağlı sebzeler
 - Zeytinyağlı dolma ve sarmalar
 - Kızartmalar
 - Ezmeler
 - Çiğ köfteler
 - Humus
 - Çemen

- Yoğurtlu mezeler
- Taratorlar
- Diğer mezeler
- b. Sıcak mezeler
 - Mini börekler
 - Mini Köfteler
 - Midye tava
 - Karides tava
 - Sıcak yumurtalar
 - Sıcak pastırma ve sucuk
 - Diğerleri

3. Meze Tabakı Düzenleme Ve Süsleme

4. Örnek Mezelerin Hazırlanması

B. ORDÖVR TABAĞI

1. Ordövrlerin Tanımı ve Mönüdeki Yeri
2. Antremetiye Tanımı Mönüdeki Yeri ve Önemi
3. Ordövr Çeşitleri
 - a. Soğuk ordövrler
 - Karides kokteyl
 - Deniz ürünleri kokteyl
 - Rus yumurtası
 - Yumurta dolması
 - Rose beef
 - Havyar
 - Şef salatası
 - Sezar salatası
 - Steak tartar
 - Pateler
 - Galentinler
 - Terrinler
 - Jöleli etler
 - Diğerleri
 - b. Sıcak ordövrler
 - Mini börekler
 - Mini köfteler
 - Mini paneller
 - Mini sosisler
 - Kroketler
4. Soğuk Ordövr Tabakının Hazırlanması ve Saklanması
5. Soğuk Ordövrlerin Servise Kadar Saklanması
6. Soğuk Ordövr Tabakının Ziyafet İçin Hazırlanması
7. Antremetiye Çeşitleri
 - a. Soğuk antreler
 - b. Sıcak antreler
8. Tabakları Süsleme ve Dekore Etme

İŞLEM ANALİZ FORMU			
MESLEĞİN ADI: AŞÇILIK		İŞ: AÇIK BÜFE HAZIRLAMAK	
İŞLEM NO:1		İŞLEMİN ADI: Mezeler Hazırlamak	
YETERLİK: Açık büfe ve kokteyl yiyecekleri hazırlamak			
ORTAM (araç gereç, donanım ve koşullar) : Bıçaklar, kaşıklar, cam kâseler, kayık tabaklar, tavalar, tencereler, doğrama tahtası, maşa, süzgeç, fırın, ocak, tepsiler, kontrol, püre makinesi, çırpıcı.			
İŞLEMİN STANDARDI: Özelliğine uygun sıcak ve soğuk mezeler hazırlayabilecektir.			
İŞLEM BASAMAKLARI	BİLGİ	BECERİ	TAVİR
1. Araçları hazırlamak 2. Gereçleri hazırlamak 3. Şarküteri ürünlerini hazırlamak 4. Soğuk mezeler hazırlamak 5. Sıcak mezeler hazırlamak 6. Garnitürleri hazırlamak 7. Hazırlanan yiyecekleri tabağa yerleştirmek 8. Süslemek 9. Servise hazır hale getirmek	A.MEZELER 1.Meze olarak verilen yiyecekler a. Turşular b. Salatalar c. Peynirler d. Soğuk etler e. Çirozlar f. Cipsler g. Kuru yemişler h. Meyveler i. Diğerleri 2.Meze çeşitleri a. Soğuk mezeler – Zeytinyağlı sebzeler – Zeytinyağlı dolma ve sarmalar – Kızartmalar – Ezmeler – Çiğ köfteler	1. Araçları hazırlama 2. Gereçleri hazırlama 3. Şarküteri ürünlerini hazırlama 4. Soğuk mezeler hazırlama 5. Sıcak mezeler hazırlama 6. Garnitürleri hazırlama 7. Hazırlanan yiyecekleri tabağa yerleştirme 8. Süsleme 9. Servise hazır hale getirme	1. Temiz ve düzenli olmak 2. Planlı olmak 3. Sanitasyon ve hijyen kurallarına uymak 4. Verimli olmak 5. Ekonomik olmak 6. Meslek etiğine uymak

	– Humus – Çemen – Yoğurtlu mezeler – Taratorlar – Diğer mezeler b. Sıcak mezeler – Mini börekler – Mini Köfteler – Midye tava – Karides tava – Sıcak yumurtalar – Sıcak pastırma ve sucuk – Diğerleri 3.Meze tabağı düzenleme ve süsleme 4.Örnek mezelerin hazırlanması		
İşlemin yapılış süresi : 10 saat Öğrenme süresi : 16 saat			

İŞLEM ANALİZ FORMU			
MESLEĞİN ADI: AŞÇILIK		İŞ: AÇIK BÜFE HAZIRLAMAK	
İŞLEM NO: 2		İŞLEMİN ADI: Ordövr tabağı Hazırlamak	
YETERLİK: Açık büfe ve kokteyl yiyecekleri hazırlamak			
ORTAM(araç gereç, donanım ve koşullar): Ordövr tabağı, bıçaklar, kaşıklar, şekillendirici bıçaklar, doğrama tahtası, cam kâseler, kayık tabaklar			
İŞLEMİN STANDARDI: Özelliğine uygun ordövr çeşitlerini hazırlayıp tabağa dekoratif olarak yerleştirebilecektir.			
İŞLEM BASAMAKLARI	BİLGİ	BECERİ	TAVİR
1.Araçları hazırlamak 2.Gereçleri hazırlamak 3.Soğuk ordövr yiyecekleri hazırlamak 4.Ara sıcakları hazırlamak 5.Sıcak bekletmek 6.Ordövr tabağı düzenlemek 7.Ordövr tabağını süslemek	B. ORDÖVR TABAĞI 1. Ordövrlerin tanımı ve mönüdeki yeri 2. Antremetiyenin tanımı mönüdeki yeri ve önemi 3. Ordövr çeşitleri b. Soğuk ordövrler – Karides kokteyl – Deniz ürünleri kokteyl – Rus yumurtası – Yumurta dolması – Rose beef – Havyar – Şef salatası – Sezar salatası – Steak tartar – Pateler – Galentinler	1.Araçları hazırlama 2.Gereçleri hazırlama 3.Soğuk ordövr yiyecekleri hazırlama 4.Ara sıcakları hazırlama 5.Sıcak bekletme 6.Ordövr tabağı düzenleme 7. Ordövr tabağını süsleme	1. Temiz ve düzenli olmak 2. Planlı olmak 3. Sanitasyon ve hijyen kurallarına uymak 4. Verimli olmak 5. Ekonomik olmak 6. Meslek etiğine uymak

	– Terrinler – Jöleli etler – Diğerleri c. Sıcak ordövrler – Mini börekler – Mini köfteler – Mini paneller – Mini sosisler – Kroketler 4. Soğuk ordövr tabağının hazırlanması ve saklanması 5. Soğuk ordövrlerin servise kadar saklanması 6. Soğuk ordövr tabağının ziyafet için hazırlanması 7. Antremetiye çeşitleri a. Soğuk antreler b. Sıcak antreler 9. Tabakları süsleme ve dekore etme		
İşlemin yapılış süresi : 10 saat Öğrenme süresi : 16 saat			

MODÜL BİLGİ SAYFASI

ALAN	:YİYECEK-İÇECEK HİZMETLERİ
MESLEK/DAL	:AŞÇILIK
DERS	: ULUSLAR ARASI ÇORBALAR VE AÇIK BÜFE
MODÜL	: KOKTEYL YİYECEKLERİ
KODU	:
SÜRE	: 40/32
ÖN KOŞUL	:

AÇIKLAMA : Sanitasyon ve hijyen kurallarına uygun mutfak ortamı ile ergonomiye uygun gerekli donanım araç ve gereçler sağlanmalıdır. Sektörde araştırma ve gözlem yapılmalıdır.

GENEL AMAÇ : Öğrenciye uygun mutfak ortamı sağlandığında; özelliğine uygun kokteyl yiyeceklerini hazırlayarak servise hazır hale getirebilecektir.

AMAÇLAR :

Öğrenci ;

1. Kanepeleri, sıcak ve soğuk kokteyl yiyeceklerini, deep sosları, tatlıları ve meyveleri özelliğine uygun hazırlayabilecektir.

2. Kokteyl yiyeceklerini amacına ve özelliğine uygun servise hazır hale getirebilecektir.

İÇERİK

A.KOKTEYL YİYECEKLERİ

1. Kokteyl Yiyeceklerinin Hazırlığı

2. Kokteyl Yiyecekleri

a. Kanepeler

- Kanepe hazırlamada kullanılan malzemeler
- Süslemede kullanılan malzemeler
- Kanepe hazırlama ilkeleri
- Kanepe hazırlama işlem basamakları

b. Soğuk kokteyl yiyecekleri

- Çerezler
- Kuru dıte(Sebzeler)

c. Sıcak kokteyl yiyecekleri

- Mini börekler
- Mini köfteler
- Mini paneller
- Mini sosisler

d. Kokteyl sosları ve depler

- Limon sos
- Deep soslar, çeşitleri ve işlem basamakları

e. Kokteyl tatlıları ve meyveler

- Mini tatlılar
- Mini yaş pastalar

f. Meyveler

B. KOKTEYL YİYECEKLERİNİN SERVİSE HAZIRLAMA İLKELERİ

1. Süsleme Dekorasyon ve Garnitürleme Bilgisi
2. Kokteyl Yiyecekleri Servis Sırası

İŞLEM ANALİZ FORMU			
MESLEĞİN ADI: AŞÇILIK		İŞ: AÇIK BÜFE HAZIRLAMAK	
İŞLEM NO: 1		İŞLEMİN ADI: Kokteyl Yiyecekleri Hazırlamak	
YETERLİK: Açık büfe ve kokteyl yiyecekleri hazırlamak			
ORTAM(araç gereç, donanım ve koşullar): Bıçak, kaşık, kâse, limonluk, ekmek tahtası, ocak, fırın, ızgara, tepsi, sebze doğrama tahtası, çırpıcı.			
İŞLEMİN STANDARDI: Kanepeleri, sıcak ve soğuk kokteyl yiyeceklerini, deep sosları, tatlıları ve meyveleri özelliğine uygun hazırlayabilecektir.			
İŞLEM BASAMAKLARI	BİLGİ	BECERİ	TAVİR
1.Araçları hazırlamak 2. Gereçleri hazırlamak 3.Süsleme gereçlerini hazırlamak 4.Kanepe hazırlamak 5. Soğuk kokteyl yiyeceklerini hazırlamak 6. Sıcak kokteyl yiyeceklerini hazırlamak 7. Kokteyl sosları ve deep sosları hazırlamak 8. Kokteyl tatlıları ve meyveleri hazırlamak	A.KOKTEYL YİYECEKLERİ 1. Kokteyl yiyeceklerinin hazırlığı 2. Kokteyl yiyecekleri a. Kanepeler – Kanepe hazırlamada kullanılan malzemeler – Süslemede kullanılan malzemeler – Kanepe hazırlama ilkeleri – Kanepe hazırlama işlem basamakları b. Soğuk kokteyl yiyecekleri – Çerezler – Kuru dite (sebzeler) c. Sıcak kokteyl yiyecekleri – Mini börekler	1.Araç gereçleri hazırlama 2. Süsleme gereçlerini hazırlama 3.Kanepe hazırlama 4. Soğuk kokteyl yiyeceklerini hazırlama 5. Sıcak kokteyl yiyeceklerini hazırlama 6. Kokteyl sosları ve deep sosları hazırlama 7. Kokteyl tatlıları ve meyveleri hazırlama	1. Temiz ve düzenli olma 2. Planlı olmak 3. Sanitasyon ve hijyen kurallarına uymak 4. Verimli olmak 5. Ekonomik olmak 6. Meslek etiğine uymak

	– Mini köfteler – Mini paneller – Mini sosisler d. Kokteyl sosları ve deep'ler – Limon sos – Deep soslar, çeşitleri ve işlem basamakları e. Kokteyl tatlıları ve meyveler – Mini tatlılar – Mini yaş pastalar f. Meyveler		
İşlemin yapılması süresi : 8 saat Öğrenme süresi : 16 saat			

İŞLEM ANALİZ FORMU			
MESLEĞİN ADI: AŞÇILIK		İŞ: AÇIK BÜFE HAZIRLAMAK	
İŞLEM NO: 2		İŞLEMİN ADI: Kokteyl Yiyeceklerini Servise Hazırlamak	
YETERLİK: Açık büfe ve kokteyl yiyecekleri hazırlamak			
ORTAM (araç gereç, donanım ve koşullar): Servis tepsileri, servis tabakları, kâseler, kadehler.			
İŞLEMİN STANDARDI: Kokteyl yiyeceklerini amacın ve özelliğine uygun servise hazır hale getirebilecektir.			
İŞLEM BASAMAKLARI	BİLGİ	BECERİ	TAVİR
1. Kanepeleri servise hazırlamak 2. Soğuk kokteyl yiyeceklerini servise hazırlamak 3. Sıcak kokteyl yiyeceklerini servise hazırlamak 4. Kokteyl sosları ve deep sosları servise hazırlamak 5. Kokteyl tatlılarını ve meyvelerini servise hazırlamak	B. KOKTEYL YİYECEKLERİNİN SERVİSE HAZIRLAMA İLKELERİ 1. Süsleme dekorasyon ve garnitürleme bilgisi 2. Kokteyl yiyecekleri servis sırası	1. Kanepeleri servise hazırlama 2. Soğuk kokteyl yiyeceklerini servise hazırlama 3. Sıcak kokteyl yiyeceklerini servise hazırlama 4. Kokteyl sosları ve deep sosları servise hazırlama 5. Kokteyl tatlılarını ve meyvelerini servise hazırlama	1. Temiz ve düzenli olmak 2. Planlı olmak 3. Sanitasyon ve hijyen kurallarına uymak 4. Verimli olmak 5. Ekonomik olmak 6. Meslek etiğine uymak
İşlemin yapılış süresi : 8 saat Öğrenme süresi : 16 saat			

MODÜL BİLGİ SAYFASI

ALAN : YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ

MESLEK/DAL : AŞÇILIK
DERS : ULUSLAR ARASI ÇORBALAR VE AÇIK BÜFE
MODÜL : AÇIK BÜFE

KODU :
SÜRE : 40/32
ÖN KOŞUL :

AÇIKLAMA : Sanitasyon ve hijyen kurallarına uygun mutfak ortamı ile ergonomiye uygun gerekli donanım araç ve gereçler sağlanmalıdır. Sektörde araştırma ve gözlem yapılmalıdır.

GENEL AMAÇ : Öğrenci uygun mutfak ortamı sağlandığında açık büfe yiyeceklerini özelliğine uygun hazırlayarak; kurallarına uygun büfeye yerleştirip dekore edebilecektir.

AMAÇLAR:

Öğrenci ;

1. Açık büfe yiyeceklerini özelliğine uygun hazırlayıp büfeye yerleştirecek, servisinde konuğa yardımcı olabilecektir.
2. Kahvaltı büfesi yiyeceklerini özelliğine uygun hazırlayıp büfeye yerleştirerek, servisinde konuğa yardımcı olabilecektir.

İÇERİK

A. AÇIK BÜFE YİYECEKLERİ

1. Açık Büfe Hazırlama İlkeleri
 - a. Büfe çeşitleri
 - b. Büfenin amaçları
 - c. Grubun özelliği
 - d. Büfe dekorları
 - e. Büfede kullanılan araçlar
2. Açık Büfede Aşçının Görevleri
 - a. Yiyeceklerin büfeye sıralanması
 - b. Bazı yemeklerin tranşı ve konuğa servisi
3. Açık Büfe Yiyecekleri
 - a. Soğuk yiyecekler
 - Salatalar
 - Soslar
 - Mezeler
 - Zeytinyağlılar
 - Peynirler
 - Soğuk etler
 - Soğuk balıklar
 - b. Sıcak yiyecekler

- Çorbalar
 - Börekler
 - Pilavlar
 - Makarnalar
 - Et yemekleri
 - Balıklar
 - Mantılar
 - Soslar
 - Garnitürler
 - c. Tatlılar ve meyveler
 - Hamur tatlıları
 - Sütü tatlılar
 - Yaş pastalar ve pötibörler
 - Meyveli tatlılar
 - Meyveler
 - d. Şov yemekleri
4. Açık Büfe Yiyeceklerinin Büfeye Sıralanması

B. KAHVALTI BÜFESİ

1. Kahvaltının Tanımı, Önemi
2. Kahvaltı Çeşitleri
 - a. Kontinental kahvaltı
 - b. Türk kahvaltısı
 - c. İngiliz kahvaltısı
 - d. Amerikan kahvaltısı
3. Kahvaltı Büfesinin Tanımı, Önemi
4. Kahvaltı Büfesinin Çeşitleri
 - a. Günlük büfeler
 - b. Brunchlar
5. Kahvaltı Büfesinde Yer Alan Araçlar
6. Kahvaltı Büfesinde Aşçının Görevleri
 - a. Yiyeceklerin büfeye sıralanması
 - b. Bazı yemeklerin tranşı ve konuğa servisi
 - c. Kahvaltılık yumurtalar
 - d. Kahvaltı ekstraları
7. Kahvaltı Büfesinde Yer Alan Yiyecekler
 - a. Günlük büfelerde yer alan yiyecekler
 - b. Brunch büfesinde yer alan yiyecekler

İŞLEM ANALİZ FORMU			
MESLEĞİN ADI: AŞÇILIK		İŞ: AÇIK BÜFE HAZIRLAMAK	
İŞLEM NO: 1		İŞLEMİN ADI: Açık Büfe Yiyecekleri Hazırlamak	
YETERLİK: Açık büfe ve kokteyl yiyecekleri hazırlamak			
ORTAM(araç gereç, donanım ve koşullar): Bıçaklar, kaşıklar, cam kâseler, kayık tabaklar, fayanslar, aynalar, kepçeler, sosluklar, maşalar, ızgaralar, tepsiler, doğrama tahtaları, dilimleme makineleri, sosluklar, maşalar, dekor gereçleri.			
İŞLEMİN STANDARDI: Açık büfe yiyeceklerini özelliğine uygun hazırlayıp büfeye yerleştirecek, servisinde konuğa yardımcı olabilecektir.			
İŞLEM BASAMAKLARI	BİLGİ	BECERİ	TAVİR
1. Araçları hazırlamak 2. Gereçleri hazırlamak 3. Soğuk yiyecekleri büfe için hazırlamak 4. Sıcak yiyecekleri büfe için hazırlamak 5. Tatlılar ve meyveler büfe için hazırlamak 6. Şov yemekleri hazırlamak 7. Yiyecekleri büfeye sıralamak 8. Gerektiğinde servis yapmak	A. AÇIK BÜFE YİYECEKLERİ 1. Açık büfe hazırlama ilkeleri a. Büfe çeşitleri b. Büfenin amaçları c. Grubun özelliği d. Büfe dekorları e. Büfede kullanılan araçlar 2. Açık büfede aşçının görevleri a. Yiyeceklerin büfeye sıralanması b. Bazı yemeklerin tranşı ve konuğa servisi 3. Açık büfe yiyecekleri a. Soğuk yiyecekler – Salatalar – Soslar – Mezeler – Zeytinyağlılar	1. Araçları hazırlama 2. Gereçleri hazırlama 3. Soğuk yiyecekleri büfe için hazırlama 4. Sıcak yiyecekleri büfe için hazırlama 5. Tatlılar ve meyveler büfe için hazırlama 6. Şov yemekleri hazırlama 7. Yiyecekleri büfeye sıralama 8. Gerektiğinde servis yapma	1. Temiz ve düzenli olmak 2. Planlı olmak 3. Sanitasyon ve hijyen kurallarına uymak 4. Verimli olmak 5. Ekonomik olmak 6. Meslek etiğine uymak

	– Peynirler – Soğuk etler – Soğuk balıklar b. Sıcak yiyecekler – Çorbalar – Börekler – Pilavlar – Makarnalar – Et yemekleri – Balıklar – Mantılar – Soslar – Garnitürler c. Tatlılar ve meyveler – Hamur tatlıları – Sütü tatlılar – Yaş pastalar ve pötibörler – Meyveli tatlılar – Meyveler d. Şov yemekleri 4. Açık büfe yiyeceklerinin büfeye sıralanması		
İşlemin yapılş süresi 10 saat Öğrenme süresi 16 saat			

İŞLEM ANALİZ FORMU			
MESLEĞİN ADI: AŞÇILIK		İŞ: AÇIK BÜFE HAZIRLAMAK	
İŞLEM NO: 2		İŞLEMİN ADI: Kahvaltı Büfesi Hazırlamak	
YETERLİK: Açık büfe ve kokteyl yiyecekleri hazırlamak			
ORTAM(araç gereç,donanım ve koşullar): Bıçaklar, kaşıklar, cam kaseler, kayık tabaklar, fayanslar , doğrama tahtaları, dilimleme makineleri, sosluklar, maşalar, reşolar, meyve sıkacağı, çay makinesi, kahve makinesi, şekillendirme araçları, tepsiler.			
İŞLEMİN STANDARDI: Kahvaltı büfesi yiyeceklerini özelliğine uygun hazırlayıp büfeye yerleştirecek, servisinde konuğa yardımcı olabilecektir.			
İŞLEM BASAMAKLARI	BİLGİ	BECERİ	TAVİR
1. Araçları hazırlamak 2. Gereçleri hazırlamak 3. Yardımcı gereçleri hazırlamak 4. Kahvaltı içeceklerini hazırlamak 5. Kahvaltı yiyeceklerini hazırlamak 6. Kahvaltı ekmeklerini hazırlamak 7. İçecekleri servise hazırlamak 8. Ekstra büfesini hazırlamak 9. Reşo hazırlamak 10. Çorbaları hazırlamak 11. Şov yemekleri hazırlamak 12. Yiyecekleri büfeye sıralamak 13. Gerektiğinde servis yapmak	B. KAHVALTI BÜFESİ 1. Kahvaltının tanımı, önemi 2. Kahvaltı çeşitleri a. Kontinental kahvaltı b. Türk kahvaltısı c. İngiliz kahvaltısı d. Amerikan kahvaltısı 3. Kahvaltı büfesinin tanımı, önemi 4. Kahvaltı büfesinin çeşitleri a. Günlük büfeler b. Brunchlar 5. Kahvaltı büfesinde yer alan araçlar 6. Kahvaltı büfesinde aşçının görevleri a. Yiyeceklerin büfeye sıralanması b. Bazı yemeklerin tranşı ve	1. Araçları hazırlama 2. Gereçleri hazırlamak 3. Yardımcı gereçleri hazırlama 4. Kahvaltı içeceklerini hazırlama 5. Kahvaltı yiyeceklerini hazırlamak 6. Kahvaltı ekmeklerini hazırlama 7. İçecekleri servise hazırlama 8. Ekstra büfesi hazırlama 9. Reşo hazırlama 10. Çorbaları hazırlama 11. Şov yemekleri hazırlamak 12. Yiyecekleri büfeye	1. Temiz ve düzenli olmak 2. Planlı olmak 3. Sanitasyon ve hijyen kurallarına uymak 4. Verimli olmak 5. Ekonomik olmak 6. Meslek etiğine uymak

	konuğa servisi c. Kahvaltılık yumurtalar d. Kahvaltı ekstraları 7. Kahvaltı büfesinde yer alan yiyecekler a. Günlük büfelerde yer alan yiyecekler b. Brunch büfesinde yer alan yiyecekler	sıralama 13. Gerektiğinde servis yapma	
İşlemin yapılış süresi : 10 saat Öğrenme süresi : 16 saat			