

PASTACI

Giriş Koşulları

1. İlköğretimi tamamlamış olmak.
2. Mesleğin gerektirdiği işleri ve yeterlikleri yapacak bedensel ve fiziksel özelliklere sahip olmak.

MODÜL TABLOSU	
Bilgisayar Kullanma	32 Saat
Doküman Hazırlama	32 Saat
Kişisel Bakım	8 Saat
İşe Hazırlık	8 Saat
Sanitasyon	24 Saat
Yiyecek İçecek Hizmetlerinde HACCP	24 Saat
Servise Ön Hazırlık	32 Saat
Masa Üstü Servis Takımları	32 Saat
Masa Örtüleri ve Peçeteler	16 Saat
Kuver Açma	32 Saat
Taşıma ve Boş Toplama	32 Saat
Bar Ön Hazırlıkları	24 Saat
Besin Öğeleri 1	16 Saat
Besin Öğeleri 2	16 Saat
Besin Grupları	16 Saat
Bulaşık Yıkama ve Çöp Atımı	16 Saat
Sebzeleri Pişirmeye Hazırlık	32 Saat
Sebze Garnitürleri	32 Saat
Fond ve Temel Çorbalar	32 Saat
Yumurta Pişirme	24 Saat
Basit Tatlılar	24 Saat
Kıyılarak Yapılan Hamurlar	16 Saat

Mayalandırılarak Yapılan Hamurlar	32 Saat
Özleştirilerek Yapılan Hamurlar	32 Saat
Çırpılarak Yapılan Hamurlar	16 Saat
Pişirilerek Yapılan Hamurlar	16 Saat
Milföy Hamuru	24 Saat
Krema Sos ve Şuruplar	32 Saat
Kuru Pastalar	32 Saat
Börekler	32 Saat
Pizzalar	32 Saat
Katkılı Ekmekler	32 Saat
Jöle Şekerleme ve Çikolatalar	32 Saat
Pötifurlar	32 Saat
Tart, Tartölet ve Paylar	32 Saat
Yaş Pastalar	32 Saat
Özel Gün Pastaları	32 Saat
Sütlü Tatlılar	24 Saat
Meyve Tatlıları	16 Saat
Tahıl Tatlıları	16 Saat
Hamur Tatlıları	24 Saat
Baklavalar	32 Saat
Dekoratif Tekniklerle Pasta Süsleme	32 Saat
Süsleme Uygulamaları	32 Saat
Toplam Süre	1136 Saat

