



MYSKILLS
BERUFLICHE KOMPETENZEN
ERKENNEN



Bundesagentur für Arbeit
Agentur für Arbeit

bringt weiter.

Meslek Aşçı

Sonuç özeti MYSKILLS

Ad:

Doğum tarihi:

Test tarihi: 12.02.2018

Test dili: Türkçe

Bu test, aşçı mesleğinin yedi temel davranış alanındaki mesleki davranış bilgisini ölçer. Test, bilgisayarda mesleğe yönelik davranış durumlarına yönelik sorular ile gerçekleşir. Davranış alanları ve durumları, ilgili eğitim yönetmeliklerine ve temel müfredatlara göre hazırlanmıştır. Ardından sonuçlar:

Mesleki davranış bilgisi

●●●● Yüksek seviye
●●●○ Orta ila yüksek seviye

●●○○ Orta seviye
●○○○ Ortaya kadar ispatlanamaz

○○○○ Belgelenemiyor

Bulaşık yıkama ve temizlik işlerinin yerine getirilmesi



Otel ve restoran işletmelerindeki işlerde temel bilgi sahibi olmak. Yiyecek artıklarını doğru bir şekilde imha etmek ve bulaşık makinesinde çalışmak. Mutfaktaki zemini ve çalışma yüzeylerini temizlemek.

Salata ve meze hazırlanması



Gıda maddeleri doğramak, soyarak ve porsiyonlara ayırmak. Salatalar ve mezeler hazırlamak. Kesim aletlerinin kullanmak ve yiyecek maddelerinin işlenmesi sırasında nelere dikkat edileceğini bilmek.

Garnitür ve çorba hazırlanması



Yiyecek maddelerini işlemek ve onlardan tariflere göre garnitürler ve çorbalar yapmak. Önemli ürünler, yiyecek maddeleri ve yiyecek maddesi hijyeni hakkında kapsamlı bilgilere sahip olmak.

Tatlı hazırlanması



Tariflere göre tatlı hazırlamak. Kapsamlı ürün bilgisine sahip olmak.

Et ve balık yemeklerinin yapılması



Menüler veya büfeler için öneriler sunmak ve bunun için çeşitli yemekler hazırlamak. Yiyecek maddeleri hazırlamak ve kendi başına et, kümes hayvanları, balık ve yabani hayvanlar işlemek. Bunlara ait sosların yapılması.

Mutfak operasyonunun yönetilmesi

Değerlendirilemez

Personeli yönetmek ve ekibi yönlendirmek. Siparişler vermek, personel kullanım planları ve hijyen listeleri oluşturmak. Mutfak yönetiminin görevlerini üstlenmek ve yönetsel alanda çalışmak.

Serviste çalışılması

Değerlendirilemez

Yiyecek ve içecek servisinde çalışmak. Misafirleri karşılamak, siparişleri almak ve içecekleri hazırlamak. Masaları hazırlamak ve misafirlere yiyecek ve içecek servisi yapmak.



MYSKILLS
BERUFLICHE KOMPETENZEN
ERKENNEN



Bundesagentur für Arbeit
Agentur für Arbeit

bringt weiter.

Meslek Aşçı Sonuç özeti MYSKILLS

Test içeriklerine yönelik bilgiler

Test, mesleğe özgü davranış durumlarına yönelik 100'den fazla sorudan oluşmaktadır. Her bir davranış alanında kapalı soru formatında en az 20 soru sorulmaktadır. İşlem süresi yaklaşık 4 saattir. Test, mesleki uzmanlar tarafından hazırlanmıştır. Davranış alanlarına göre ayrılma, mesleki eğitim ve mesleki uygulama müfredat içeriği baz alınarak yapılmıştır. Davranış durumları metinler, resimler ve videolar ile gösterilir.

Sonuçların yorumlanmasına yönelik bilgiler

Bu test, mesleğe özgü gereklilik durumlarındaki davranışlara yönelik sorular yardımıyla mesleki bilgilerin yeterliliğini ölçer.

Bu sırada aşağıda belirtilenler test edilmez:

- Pratik davranış uygulamaları ve yöntem becerisi
- Problem çözme becerisi
- Motivasyon, öz veya sosyal beceriler
- Almanca bilgisi

Ayrıntılı bilgileri şurada bulabilirsiniz:

<https://www.arbeitsagentur.de/MYSKILLS>

