



AŞCI BELGELENDİRME

PROFESYONEL AŞÇILIK
SERTİFİKA PROGRAMI

www.ascibelgelendirme.com

AŞCI BELGELENDİRME

Aşçı Belgelendirme, yemek ve mutfak sektöründe **kalifiye profesyonellerin yetişmesine katkı sağlamak amacıyla, aşçılık belgelendirme hizmetleri sunan** öncü bir firmadır. Yılların birikimi ve deneyimiyle, aşçılık alanındaki en güncel standartları takip ederek, uzman kadromuzla sektördeki eğitim ve belgelendirme süreçlerini titizlikle yürütüyoruz.

Firmamız, **aşçılık ve mutfak sanatları alanında eğitim almış, deneyimli ve nitelikli profesyonellerin, dünya çapında geçerliliği olan sertifikalarla yetkinliklerini belgelemelerini** sağlar. Eğitimlerimiz, alanında uzman şefler ve eğitmenler tarafından verilmektedir ve katılımcıların teorik bilgilerini pratiğe dökme fırsatı buldukları interaktif bir ortam sunar.

Aşçılık mesleğine gönül veren herkese, kariyerlerinde bir adım öne geçmelerine yardımcı olmak amacıyla yüksek kaliteye sahip belgelendirme programları sunuyoruz. Belgelendirme sürecimiz, **katılımcıların beceri ve bilgilerini titizlikle değerlendirip, dünya standartlarına uygun sertifikalar** sunarak, iş gücü piyasasında rekabet avantajı sağlamalarına katkıda bulunur.

Amacımız, **aşçılık mesleğini daha ileriye taşımak ve sektörün kalitesini artırmaktır**. Eğitimlerimiz ve sertifikasyon süreçlerimiz, sadece bir belge değil, aynı zamanda profesyonel gelişim için sağlam bir temel sunar.

Aşçı Belgelendirme olarak, **sektördeki değişen ihtiyaçlara ve yeniliklere hızla adapte olarak, her zaman en kaliteli eğitim ve belgelendirme hizmetini sağlamayı** hedefliyoruz. Bizimle kariyer yolculuğunuzda güvenle ilerleyebilirsiniz.



PROFESYONEL AŞÇILIK SERTİFİKA PROGRAMI

Eğitim Süresi : 120 Saat

Üniversite Onaylı E-Devlette Sorgulanabilir.

Aşçılığı mesleğe dönüştürmek isteyenler, kendi mutfağını profesyonelleştirmek isteyenler veya kendi işletmesini açmak isteyenler için profesyonel aşçılık eğitimi tam kapsamlı bir şekilde programlanmıştır.



Eğitim İçeriği

- ✓ Giriş ve Temel Mutfak Bilgisi
- ✓ Temel Mutfak Teknikleri ve Pişirme Yöntemleri
- ✓ Et, Balık ve Tavuk Hazırlama Teknikleri
- ✓ Sebze ve Meyve Hazırlama Teknikleri
- ✓ Pasta ve Tatlı Hazırlama Teknikleri
- ✓ Dünya Mutfağı
- ✓ Mutfak Planlaması ve Organizasyonu
- ✓ Sunum Teknikleri ve Dekorasyon
- ✓ Gelişmiş Mutfak Teknikleri

✓ Giriş ve Temel Mutfak Bilgisi

- ✓ **Aşçılığın Temelleri:** Aşçılıkla ilgili tarihçe, mesleğin etik kuralları, aşçının sorumlulukları ve profesyonel mutfak düzeni.
- ✓ **Mutfak Ekipmanları:** Temel mutfak araç gereçleri ve makinelerinin tanıtımı, doğru kullanım teknikleri.
- ✓ **Hijyen ve Güvenlik:** Gıda hijyen standartları, kişisel hijyen, mutfakta güvenlik önlemleri, gıda saklama ve etiketleme. Bıçak Kullanımı ve Kesme Teknikleri: Doğru bıçak kullanımı, temel kesme yöntemleri (julienne, dice, brunoise vb.).

✓ Temel Mutfak Teknikleri ve Pişirme Yöntemleri

- ✓ **Isı İle Pişirme Teknikleri:** Kaynatma, haşlama, kızartma, fırınlama, buharda pişirme, kavurma.
- ✓ **Buharda Pişirme ve Soteleme:** Sebzelerin ve etlerin doğru pişirilmesi, aromaların korunması.
- ✓ **Soslar ve Çorbalar:** Temel soslar , çorba türleri (kremalı, etli, sebze vb.) ve hazırlama yöntemleri. Marine Etme ve Terbiye Yöntemleri: Etlerin, balıkların ve sebzelerin marine edilmesi, lezzet artırma teknikleri.

✓ Et, Balık ve Tavuk Hazırlama Teknikleri

- ✓ **Kırmızı Et:** Et kesimi, doğru pişirme teknikleri (ızgara, tandır, güveç, vb.), etin yumuşatılması ve pişirilmesi.
- ✓ **Tavuk:** Tavuk parçalama teknikleri, fırında pişirme, tavuk yemekleri ve etle ilgili özel bilgiler.
- ✓ **Balık:** Balık türleri, temizlenmesi, fileto çıkarılması, buharda pişirme, ızgara ve fırınlama teknikleri.

✓ Sebze ve Meyve Hazırlama Teknikleri

- ✓ **Sebze Hazırlığı:** Sebzeleri doğru şekilde temizleme, kesme, doğrama ve pişirme yöntemleri.
- ✓ **Meyve Hazırlığı:** Meyve türleri, doğru soyma ve dilimleme yöntemleri, meyve salataları ve tatlılarda kullanımı.

✓ Pasta ve Tatlı Hazırlama Teknikleri

- ✓ **Temel Tatlılar:** Kek, börek, kurabiye ve tatlı hamurları.
- ✓ **Çikolata ve Şekerleme:** Çikolata eritme teknikleri, şekerlemeler, tatlı dekorasyonları.
- ✓ **Soğuk ve Sıcak Tatlılar:** Puding, crème brûlée, sufle, mousse yapımı.

✓ Dünya Mutfağı

- ✓ **İtalyan Mutfağı:** Pizza, makarna, risotto ve İtalyan tatlıları.
- ✓ **Fransız Mutfağı:** Fransız mutfağının temel yemekleri, klasik Fransız yemekleri (coq au vin, bouillabaisse vb.).
- ✓ **Asya Mutfağı:** Sushi, wok yemekleri, Çin mutfağının temel yemekleri.
- ✓ **Türk Mutfağı:** Türk mutfağının zenginliği, kebaplar, mezeler, börekler ve tatlılar (baklava, kadayıf vb.).

✓ Mutfak Planlaması ve Organizasyonu

- ✓ **Mutfak Yönetimi:** Menü planlaması, maliyet hesaplamaları, stok kontrolü, gıda israfını önleme.
- ✓ **Zaman Yönetimi:** Mutfakta verimli çalışma, zaman yönetimi ve önceden hazırlık (mise en place).
- ✓ **Ekip Yönetimi:** Mutfak ekibiyle etkin iletişim, takım çalışması, görev dağılımı.

✓ Sunum Teknikleri ve Dekorasyon

- ✓ **Yemek Sunumu:** Tabak düzenleme, garnitürler ve görsel estetik.
- ✓ **Yaratıcı Sunum Teknikleri:** Yaratıcı sunum fikirleri, yeni nesil tabak düzeni.
- ✓ **Garnitür Hazırlığı:** Garnitür çeşitleri, garnitürlerin yemekle uyumu.

✓ Gelişmiş Mutfak Teknikleri

- ✓ **Pişirme:** Doğru et ve sebzelerin bu yöntemde pişirilmesi.
- ✓ **Moleküler Mutfak:** Modern yemek teknikleri, jelatinle yemek yapma, spreyleyler, sıvı nitrojen kullanımı.
- ✓ **Dekorasyon ve İleri Düzey Soslar:** İnce detaylarla sunum, sofistike soslar ve garnitürler.