**Aşçılık yazılı sınav konuları**

Hijyen ve sanitasyon

Besin ögeleri

Mutfak Üniteleri

Doğrama teknikleri

Lezzet verici karışımlar

Fond ve çorbalar

Et yemekleri

Kurubaklagil yemekleri

Deniz ürünleri

Pilavlar

Makarnalar

Sıcak mezeler

Soğuk mezeler

Hamur ürünleri(pandispanya,kurabiye,poğaça,börek çeşitleri

Sütlü tatlılar

Hamur tatlıları

Kadayıftan yapılan tatlılar

Baklavalar

**Aşçılık uygulama sınavı**

Mercimek çorbası

Hasanpaşa köfte

Şehriyeli pirinç pilavı

Şekerpare

**Servis yazılı sınav konuları**

Kişisel bakım

İş için hazırlık

Kuver açma

Masa üstü servis takımları

Salon düzenlemesi

Taşıma ve boş toplama

**Servis uygulama sınavı konuları**

Masa örtülerini masaya yerleştirme

Kuver açma

Tepsi taşıma

Yiyecek ve içecek servisi yapma

Boş toplama