

13UY0182-4 Aşçı (Seviye 4)	TEORİK	PERFORMANS	BİRİM TOPLAM ÜCRETİ
13UY0182-4/A1: İş Sağlığı Güvenliği ve Çevre Koruma	500 ₺	-	350 ₺
13UY0182-4/A2: İş Organizasyonu ve Mesleki Gelişim	500 ₺	469 ₺	600 ₺
13UY0182-4/A3: Hijyen, Gıda Güvenliği ve Kalite	500 ₺	-	350 ₺
13UY0182-4/A4: Temel Malzemeler	500 ₺	984 ₺	880 ₺
13UY0182-4/A5: Çorba Hazırlama	500 ₺	900 ₺	800 ₺
13UY0182-4/A6: Sos, Meze, Salata Hazırlama ve Yumurta Pişirme	500 ₺	1100 ₺	950 ₺
13UY0182-4/A7: Et ve Su Ürünü Yemekleri Hazırlama	500 ₺	1682 ₺	1250 ₺
13UY0182-4/A8: Sebze, Kuru Baklagil Yemekleri ve Sebze Garnitürleri Hazırlama	500 ₺	1091 ₺	950 ₺
13UY0182-4/A9: Hamur İşleri, Pilav ve Makarna Çeşitlerini Hazırlama	-	992 ₺	570 ₺
13UY0182-4/A10: Temel Tatlıları Hazırlama	-	932 ₺	500 ₺

13UY0182-4 Aşçı (Seviye 4) TOPLAM ÜCRET:

12.150 ₺