

13UY0182-4 Aşçı (Seviye 4)	TEORİK	PERFORMANS	BİRİM TOPLAM ÜCRETİ
13UY0182-4/A1: İş Sağlığı ve Güvenliği ile Çevre Koruma	600 ₺	-	600 ₺
13UY0182-4/A2: İş Organizasyonu ve Mesleki Gelişim	500 ₺	1250 ₺	1750 ₺
13UY0182-4/A3: Hijyen, Gıda Güvenliği ve Kalite	600 ₺		600 ₺
13UY0182-4/A4: Temel Malzemeler	600 ₺	1750 ₺	2350 ₺
13UY0182-4/A5: Çorba Hazırlama	600 ₺	1500 ₺	2100 ₺
13UY0182-4/A6: Sos, Meze, Salata Hazırlama ve Yumurta Pişirme	600 ₺	1750 ₺	2350 ₺
13UY0182-4/A7: Et ve Su Ürünü Yemekleri Hazırlama	600 ₺	2250 ₺	2850 ₺
13UY0182-4/A8: Sebze, Kuru Baklagil Yemekleri ve Sebze Garnitürleri Hazırlama	600 ₺	2300 ₺	2900 ₺
13UY0182-4/A9: Hamur İşleri , Pilav ve Makarna Çeşitlerini Hazırlama	-	1750 ₺	1750 ₺
13UY0182-4/A10: Temel Tatlıları Hazırlama	-	1750 ₺	1750 ₺

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

19.000 ₺ + %20 KDV= 22.800 ₺