

13UY0182-4 Aşçı (Seviye 4)	TEORİK	PERFORMANS	BİRİM TOPLAM ÜCRETİ
13UY0182-4/A1: İş Sağlığı ve Güvenliği ile Çevre Koruma	750 ₺	-	750 ₺
13UY0182-4/A2: İş Organizasyonu ve Mesleki Gelişim	900 ₺	1875 ₺	2775 ₺
13UY0182-4/A3: Hijyen, Gıda Güvenliği ve Kalite	900 ₺		900 ₺
13UY0182-4/A4: Temel Malzemeler	900 ₺	2625 ₺	3525 ₺
13UY0182-4/A5: Çorba Hazırlama	900 ₺	2250 ₺	3150 ₺
13UY0182-4/A6: Sos, Meze, Salata Hazırlama ve Yumurta Pişirme	900 ₺	2625 ₺	3525 ₺
13UY0182-4/A7: Et ve Su Ürünü Yemekleri Hazırlama	900 ₺	3375 ₺	4275 ₺
13UY0182-4/A8: Sebze, Kuru Baklagil Yemekleri ve Sebze Garnitürleri Hazırlama	900 ₺	3450 ₺	4350 ₺
13UY0182-4/A9: Hamur İşleri , Pilav ve Makarna Çeşitlerini Hazırlama	-	2625 ₺	2625 ₺
13UY0182-4/A10: Temel Tatlıları Hazırlama	-	2625 ₺	2625 ₺

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

28.500 ₺ SINAV ÜCRETİ (KDV DAHİL)