PASTACILIK	
ADI SOYADI	**TELEFON NUMARASI**
Msarah Mouselli ABDULLAH	0551 030 09 63
Muhammet Verdi Çevik	0535 022 73 85
Ahmet ŞAMATAN	0531 361 40 81
Furkan SEYMEN	0532 780 83 03
Nisa BÜYÜKNACAR	0531 306 39 00

5 Haftalık Hızlandırılmış Pastacılık Eğitimi: Mesleki Nitelik ve Kazanım Tanımı

Genel Yetkinlik Özeti:

5 haftalık uygulamalı Pastacılık Eğitim Programı'nı başarıyla tamamlayan kursiyer; profesyonel mutfak disiplinine, hijyen ve iş güvenliği standartlarına hakim, temel ve modern pastacılık tekniklerini standart reçetelere uygun olarak uygulayabilen, üretim tezgahında aktif sorumluluk alabilecek teknik donanıma sahip bir mutfak çalışanı adayıdır.

Teknik Bilgi ve Uygulama Kazanımları:

Mutfak Disiplini, Hijyen ve Reçete Hakimiyeti: Profesyonel mutfak ekipmanlarının doğru kullanımı, gıda güvenliği kurallarına uygun çalışma, standart reçete okuma, gramaj hassasiyetiyle üretim yapma ve hammadde/fire kontrolü konularında temel yetkinlik kazanmıştır.

Mayalı Hamurlar ve Tuzlu Ürünler: Mayalı hamurların yoğrulması, fermantasyon (mayalanma) süreçlerinin takibi ve şekillendirilmesi konusunda uygulama deneyimi edinmiştir. Fırın ve pastane vitrinlerine yönelik klasik ve modern tuzlu ürünlerin hamur hazırlığı ile pişirme süreçlerini yürütebilmektedir.

Kurabiye ve Kuru Pastane Teknikleri: Sablage (kumlama), krema metodu ve çırpma gibi temel hamur hazırlama tekniklerine hakimdir. Gevrek dokulu klasik kurabiyeler, modern cookie çeşitleri ve sıkma torbası gerektiren ürünlerde hamur kıvamı, yayılma kontrolü ve homojen pişirme pratiği kazanmıştır.

Kek, Pandispanya ve Krema Uygulamaları: Farklı kabartma ve emülsiyon yöntemleriyle (pandispanya, chiffon, yoğun çikolatalı bazlar, muffin vb.) kek üretimi yapabilmektedir. Pastacı kreması, crème diplomat, ganaj ve peynir bazlı dolgu/sıvama kremalarını doğru kıvam ve stabilitede hazırlayabilmektedir.

Tart ve Turta Yapımı: Gevrek tart hamuru (pâte sucrée / pâte brisée) hazırlama, dinlendirme, kalıplama, kör pişirme (blind baking) ve farklı iç dolgularla (meyveli, kremalı, çikolatalı) tart bitirme tekniklerinde uygulama tecrübesine sahiptir.

Butik Pastacılık ve Pasta Montajı: Katlandırma, ara dolgu yerleştirme, temel sıvama ve dekorasyon tekniklerini kullanarak modern ve butik pasta montajı aşamalarında görev alabilecek el pratikliği geliştirmiştir.

Temel Çikolata İşleme: Çikolatanın doğru sıcaklık aralıklarında eritilmesi, temel temperleme (kristalizasyon) prensipleri, ganaj emülsiyonu ve çikolata bazlı dekor/dolgu uygulamaları konusunda bilgi ve tezgah deneyimi edinmiştir.

İstihdam Uygunluğu:

Kursiyer; pastaneler, artizan fırınlar, butik pasta atölyeleri, otellerin pastane bölümleri ve kafelerin üretim mutfaklarında Pastane Komisi / Yardımcı Pastacı pozisyonlarında doğrudan üretime dahil olabilecek teknik altyapıya ve uygulama becerisine sahiptir.