

YİYECEK VE İÇECEK HİZMETLERİ ALANI

			ALAN ORTAK (10.Sınıf)			DAL										Toplam (Adet)
						Mutfak		Pastacılık		Servis		Bar		Hosteslik (Uçak, Tren ve Otobüs)		
			Mutfak Atölyesi	Servis Atölyesi	Toplam	Mutfak Atölyesi	Toplam	Pastacılık Atölyesi	Toplam	Servis Atölyesi	Toplam	Bar Atölyesi	Toplam	Hosteslik Atölyesi	Toplam	
Sıra No:	Taşınırın Adı	Genel Özellikler (*)	Adet		Adet	Adet	Adet	Adet	Adet	Adet	Adet	Adet	Adet			
21	Çay Makinesi (çay konteynırı)	Isiya dayanıklı, çay-su göstergeleri, paslanmaz çelik olmalıdır.		1	1				1	1	1	1	1	1	4	
22	Yumurta Kaynatma Makinesi	Elektrikli, en az 10 yumurta pişirme kapasiteli, zaman ayarlı, alarm fonksiyonu olmalıdır.	1	1	2	1	1		1	1	1	1			5	
23	Kapıçino ve Ekspreso Makinesi	600X440X420 mm, elektronik doz ayarlı, iki grup, üç adet doz seçeneği S/L/XL, krom nikel porta filtre olmalıdır.		1	1				1	1	1	1	1	1	4	
24	Milkshake Makinesi (Elektrikli)	Paslanmaz çelik ve orta boy olmalıdır.		1	1				1	1	1	1	1	1	4	
25	Kahve Makinesi	Farklı üç kahve hazırlama seçeneği, 3 farklı kahve miktarına göre ayarlanabilen otomatik veya manuel musluk olmalıdır.		1	1				1	1	1	1	1	1	4	
26	Flitre/Amerikan Kahve Makinesi	En az, 19 X 37 X 43 cm, paslanmaz çelik olmalıdır.		1	1				1	1	1	1	1	1	4	
27	Mısır Patlatma Makinesi	Elektrikli, mısır patlatma bölümü ve paslanmaz çelik olmalıdır.		1	1				1	1	1	1			3	
28	Hamur Açma Makinesi (Makarna)	Paslanmaz çelik olmalıdır.	1		1	1	1	2	2						4	
29	Çikolata Eritme Makinesi	Elektrikli, paslanmaz çelik kaplama ve ısı ayarlı olmalıdır.	1		1			1	1						2	
30	Ekmek Kızartma Makinesi (Sanayi Tipi)	Elektrikli, otomatik termostat kontrollü, paslanmaz çelik, 10 tel bantlı konveyörlü, en az, 475X640X 435 mm olmalıdır.		1	1				1	1	1	1	1	1	4	
31	Çöp Öğütme Makinesi	Dakikada 15 kg çöp öğütme kapasiteli ve ses izolasyonu olmalıdır.	1		1	1	1	1	1						3	
32	Sebze Doğrama Makinesi	Elektrikli salam, kaşar, pastırma, sebze dilimleme, farklı kesme diskleri ve paslanmaz çelik olmalıdır.	1		1	2	2	2	2						5	
33	Buz Makinesi	Küçük, orta ve büyük buz ayarlı, 12-15 kg/24 saat olmalıdır.		1	1				1	1	1	1			3	
34	Kâğıt Havlu Makinesi	Fotoselli, otomatik, havlu boyu, ayarlanabilir servisler arası bekleme süresi 1-4 saniye, ön yüzü şeffaf plastik olmalıdır.	2	1	3	2	2	2	2	1	1	1	1	1	10	
35	Zemin Süpürme Makinesi	Elektrikli, su hazneli, emiş gücü en az 2500 watt gücünde olmalıdır.											1	1	1	
36	Tost Makinesi (Elektrikli)	Sanayi büfe tipi, paslanmaz çelik, elektrikli, ısı ayarlı, otomatik termostat kontrollü, aynı anda en az 16 dilim tost yapma kapasitesine sahip olmalıdır.		1	1				1	1	1	1	1	1	4	
37	Elde Bulaşık Yıkama Ünitesi (İki Evyeli Tezgâh)	Çift evyeli yıkama grubu, yemek artıklarını boşaltma ünitesi, paslanmaz çelikten olmalıdır.	1		1	1	1	1	1						3	
38	Müzik ve Anons Sistemi	235*40 hoparlör kabini, universal 300w hoparlör (toplam 2400w), 6 adet hoparlör (600w), mikrofon olmalıdır.		1	1				1	1	1	1	1	1	4	
39	Sanayi Tipi Küçük Mikser (Tezgah Üstü)	5 litre hacimli, yumurta, krema karıştırma-hamur yoğurma özellikli, paslanmaz çelik hazneli ve kol 300 watt gücünde, en az 10 adet devir hızı olmalıdır.	3		3	8	8	15	15						26	
40	Ev Tipi Ankastre Fırın (Tezgâh altı)	Paslanmaz çelik krom kaplamalı, elektrikli, pişirme programlı, dijital göstergeli, saat ve ısı ayarlı olmalıdır.	15	1	16	15	15	15	15	2	2	1	1	1	50	
41	Konveksiyonel Fırın (Ayaklı, mayalama dolaplı)	Pişirme programlı, saat ayarlı, elektrikli, unlu mamül, et, balık, tavuk ve fırın yemeklerini pişirebilme ve mayalama dolaplı olmalıdır.	1		1	1	1	1	1						3	
42	Pizza Fırını	Katlar arası bağımsız ısı ayarlı, turbo fonksiyonlu, cam kapaklı, ısı ve saat ayarlı, ayaklı, tekerlekli ve paslanmaz çelik tabanlı olmalıdır.	1		1	1	1	1	1						3	
43	Mikrodalga Fırın	30 litre iç hacimli, defrost özelliği, tabak çapı 30 cm ve paslanmaz çelik olmalıdır.	1	1	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	7	
44	Elektronik Terazı (LCD digital)	3 kg'a kadar tartma, kapasiteli olmalıdır.	2		2	2	2	6	6						10	

YİYECEK VE İÇECEK HİZMETLERİ ALANI

			ALAN ORTAK (10.Sınıf)			DAL										Toplam (Adet)
						Mutfak		Pastacılık		Servis		Bar		Hosteslik (Uçak, Tren ve Otobüs)		
			Mutfak Atölyesi	Servis Atölyesi	Toplam	Mutfak Atölyesi	Toplam	Pastacılık Atölyesi	Toplam	Servis Atölyesi	Toplam	Bar Atölyesi	Toplam	Hosteslik Atölyesi	Toplam	
Sıra No:	Taşınırın Adı	Genel Özellikler (*)	Adet	Adet	Adet	Adet	Adet	Adet	Adet	Adet	Adet	Adet	Adet			
45	Depo Tipi Buzdolabı/Soğutucu (Gastronorm Model)	En az 500 litre iki kapılı, 82*67*210 cm, +2/+5 °C, fan sirkilasyonlu, paslanmaz çelik, digital termometre termostatl, poliüretan izolasyonlu olmalıdır.	1	1	1	1	1							3		
46	Depo Tipi Derin Dondurucu (Gastronorm Model)	En az 500 litre tek kapılı, 82*67*210 cm, +2/+5 °C, fan sirkilasyonlu, paslanmaz çelik, digital termometre termostatl, poliüretan izolasyonlu olmalıdır.	1	1	1	1	1							3		
47	Tezgah Altı Buzdolabı/Soğutucu (Sanayi Tipi)	261 litre iç hacimli, fanlı soğutma sistemi, +2/+5 °C, paslanmaz çelik krom, 70x142x85 cm, dijital göstergeli olmalıdır.	1	1	1	1	1							3		
48	Tezgah Altı Buzdolabı/Soğutucu (Sanayi Tipi)	Cam kapaklı, 250 litre fanlı soğutma sistemi, +2/+5 °C, paslanmaz çelik 70x142x85 cm olmalıdır.	1	1				1	1	1	1			3		
49	Bar Arkası Şişe Soğutucusu	Vakumlu çift camlı kapılı, ayarlanabilir iç raf, soğutma, çalışma aralığı -2 +8 °C, dijital göstergeli, en az 90x52x90 cm. olmalıdır.		1	1			1	1	1	1	1	1	4		
50	Tezgah Altı Derin Dondurucu (Sanayi Tipi)	250 litre soğutma sistemi, -18/-20 °C, paslanmaz çelik en az 70x142x85 cm olmalıdır.	1	1	1	1	1			1	1			4		
51	Altı Fırınlı Dörtlü Ocak (LPG / sanayi tipi)	Paslanmaz çelik LPG, çakmaklı, döküm başlıklı gazlı ocak (kuzine) olmalıdır.	2	2	2	2	2							6		
52	Altı Fırınlı Dörtlü Ocak (elektrikli / sanayi tipi)	Paslanmaz çelik krom, 450 °C, 700x650x850, elektrikli ocak (kuzine), güç (2.6+2.6.+1.5+1.5) +4=12.2 kw olmalıdır.	2	2	2	2	2							6		
53	Tezgah Üstü 2'li Ocak (LPG Sanayi Tipi)	Paslanmaz çelik kaplamalı, iki gözlü, çakmaklı, gaz kesme emniyetli olmalıdır.	15	15	15	15	15	2	2	1	1	1	1	49		
54	Tezgah Üstü 4'lü Ocak (Ev Tipi Ankastre Serisi)	Paslanmaz çelik kaplamalı, LPG özellikli, gaz kesme emniyetli, en az 59x52 cm olmalıdır.		1	1			2	2	1	1	1	1	5		
55	Bardak Yıkama Basketi	36 bölmeli ve plastik olmalıdır.	2	1	3	2	2	2	1	1	1	1	1	10		
56	Bardak Yıkama Basketi	Bölmesiz-düz ve plastik olmalıdır.	2	1	3	2	2	2	1	1	1	1	1	10		
57	Çatal-Bıçak-Kaşık Yıkama Basketi	8 bölmeli ve plastik olmalıdır.	2	1	3	2	2	2	1	1	1	1	1	10		
58	Tabak Yıkama Basketi	18-21 tabak kapasiteli ve plastik olmalıdır.	2	1	3	2	2	2	1	1	1	1	1	10		
59	Davlumbaz (Sanayi Tipi)	Orta pişirme ünitesi veya duvar pişirme ünitesi ölçülerine uygun, paslanmaz çelik, buhar-yag çekme özellikli, filtreli, içinde aspiratör olmalıdır.	1	1	2	1	1	1	1	1	1	1	1	7		
60	Şofben, Kombi	En az 65 litre hacimli, elektrikli, digital göstergeli, ayarlı termostat, emniyet ventilli, poliüretan yalıtımlı, kazan kısmı titanyum emaye olmalıdır.	1	1	2	1	1	1	1	1	1	1	1	7		
61	Yazar Kasa	Çift kâğıtlı ve 4 farklı kasiyer girişi olmalıdır.		1	1				1	1	1	1		3		
62	Çalışma Tezgâhı (Ara Raflı)	2 raflı çekmecesiz, 190x70x85 cm boyutlarında paslanmaz çelik tezgâh olmalıdır.	2		2	2	2	2						6		
63	Çalışma Tezgâhı (Grup Çekmeceli)	Çekmeceli, 2 ara raflı, 190x70x85 cm paslanmaz çelik olmalıdır.	2		2	2	2	2						6		
64	Çalışma Tezgâhı (Mermer Tablalı)	190x70x85 cm boyutlarında, paslanmaz çelik olmalıdır.	2		2	2	4	4						8		
65	Çalışma Tezgâhı (Dolaplı)	Ara raflı, sürgülü kapılı, 190x70x85 cm boyutlarında, paslanmaz çelik,kazan, tencere, tava gibi pişirme araçlarını depolama amaçlı olmalıdır.	2		2	2	2	2	1	1	1	1	1	9		
66	Çalışma Tezgâhı (Hareketli)	Ayakları paslanmaz çelik, tekerlekli taşınabilir, 190x70x85 cm olmalıdır.	1		1	1	1	1						3		
67	Çalışma Tezgâhı (Bar)	En az 80 X55 X80 cm, altı soğutuculu dolap, paslanmaz çelik olmalıdır.		1	1				1	1	1	1		3		

YİYECEK VE İÇECEK HİZMETLERİ ALANI

			ALAN ORTAK (10.Sınıf)			DAL										Toplam (Adet)
						Mutfak		Pastacılık		Servis		Bar		Hosteslik (Uçak, Tren ve Otobüs)		
			Mutfak Atölyesi	Servis Atölyesi	Toplam	Mutfak Atölyesi	Toplam	Pastacılık Atölyesi	Toplam	Servis Atölyesi	Toplam	Bar Atölyesi	Toplam	Hosteslik Atölyesi	Toplam	
Sıra No:	Taşımanın Adı	Genel Özellikler (*)	Adet	Adet	Adet	Adet	Adet	Adet	Adet	Adet	Adet	Adet	Adet	Adet		
68	Evyeli Tezgâh (Çift Gözlü)	Damlaksız, çift evyeli, paslanmaz çelik olmalıdır.	2		2	2	2	2	2	1	1	1	1	1	1	9
69	Evyeli Tezgâh (Çift Gözlü Çift Damlıklı)	Paslanmaz çelik olmalıdır.	2		2	2	2	2	2							6
70	El Yıkama Evyesi	Fotoselli, paslanmaz çelik olmalıdır.	1		1	1	1	1	1		0		0		0	3
71	Bulaşık Makinesi Giriş Tezgâhu	En az 120x75x87 cm paslanmaz çelik ve su girişi sağ veya sol taaftan olmalıdır.	1		1	1	1	1	1							3
72	Bar Bankosu	Yüksekliği 105-110 cm ve tezgâh genişliği ise 50-60 cm olmalıdır.		1	1				1	1	1	1				3
73	Taşıma Arabası (Tüp, Un ve Şeker)	Paslanmaz çelik, tekerlekli olmalıdır.	1		1	1	1	1								3
74	Servisi Arabası (Çay Kahve)	Ahşap, tekerlekli, üç katlı olmalıdır.		1	1				1	1			1	1	1	3
75	Takım/Alet Taşıma Arabası	İki katlı, tekerlekli, tutma/sürme kulpu ve paslanmaz çelik olmalıdır.		1	1				1	1			1	1	1	3
76	Servis Arabası (Yemek)	Ahşap tekerlekli, 95 X 53 X 84 cm ve iki raflı olmalıdır.		1	1				1	1			1	1	1	3
77	Servis Arabası (İçecek)	Ahşap, tekerlekli, raflı olmalıdır.		1	1				1	1	1	1	1	1	1	4
78	Flambe Arabası (LPG)	Ahşap, tekerlekli, ikili pişirme ünitesi olmalıdır.		1	1				1	1						2
79	Tranş Arabası (Tranche)	Tekerlekli, raflı servis arabası özelliğinde olmalıdır.		1	1				1	1						2
80	Servis Arabası	Çorba servisinde kullanılan reşolu arabası olmalıdır.		1	1				1	1						2
81	Klima (Salon Tipi Dijital)	26.000 Btu/h soğutma, 30.000+9.000 BTU/h ısıtma kapasiteli olmalıdır.	1	1	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	7
Ölçme, Kontrol ve El Aletleri ile Cihazlar																
1	Cankurtarma Yeleği	100 ve 150 newton kaldırma gücüne sahip, PVC malzemeden yapılmış olmalıdır.												30	30	30
2	Gaz Maskesi	Uçakta kullanılacak özellikte imal edilmiş olmalıdır.												30	30	30
3	Izgara Salamander	LPG'li, elektrikli, iki radyanlı olmalıdır.	1		1	1	1	1								3
4	Su Isıtıcı (Elektrikli)	En az 2 litre hacimli, tutma kısmı plastik diğer yüzeyleri paslanmaz çelik olmalıdır.	1	1	2	3	3	3	3	2	2	2	2	2	2	14
5	Izgara (Elektrikli)	Sanayi tipi, altı dolaplı, tekli, 50/300 °C, en az 70X65X30 cm paslanmaz çelikten imal edilmiş olmalıdır.	1		1	1	1									2
6	Fritöz (Sanayi Tipi)	Altı dolaplı, iki bölmeli, en az 5 litre hacimli, elektrikli, otomatik termostat kontrollü, paslanmaz çelik kaplamalı olmalıdır.	1	1	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	7
7	El Mikseri	300 watt güç, hız ayarlı, 2 adet karıştırma ve hamur yoğurma ayağı olmalıdır.	2	2	4	4	4	4	4	2	2	2	2	2	2	18
8	Et Termometresi	Metal kaplama, sıcaklık ölçüm aralığı 0-120 °C, 120x50 mm olmalıdır.	4		4	4	4									8
9	Mutfak veya Gıda Termometresi	Ölçüm aralığı -40 °C ila +250 °C, uzun-ince çelik ölçüm ucu, lastikli Softouch koruyucu dış katman, HACCP onaylı, kontak termometresi iç sıcaklığı 2 saniye hızlı ve güvenilir şekilde ölçülebilir olmalıdır.	4		4	4	4	4	4							12
10	Amplifikatör	6 adet mikrofon ve 6 adet aux (müzik) girişi (6.3 mm mono jack girişi), fan soğutmalı, çıkış gücü: PRG 150 W, mikser devresi olmalıdır.		1	1					1	1	1	1	1	1	4

YİYECEK VE İÇECEK HİZMETLERİ ALANI

YİYECEK VE İÇECEK HİZMETLERİ ALANI			ALAN ORTAK (10.Sınıf)			DAL										Toplam (Adet)
			Mutfak		Pastacılık		Servis		Bar		Hosteslik (Uçak, Tren ve Otobüs)					
			Mutfak Atölyesi	Servis Atölyesi	Toplam	Mutfak Atölyesi	Toplam	Pastacılık Atölyesi	Toplam	Servis Atölyesi	Toplam	Bar Atölyesi	Toplam	Hosteslik Atölyesi	Toplam	
Sıra No:	Taşımın Adı	Genel Özellikler (*)	Adet	Adet	Adet	Adet	Adet	Adet	Adet	Adet	Adet	Adet	Adet	Adet		
11	Posta Servantı	Tekerlekli, ve ahşap olmalıdır.	1	1				1	1	1	1	1	1	4		
12	Masa Servantı (Gueridon)	Çekmeceli, kapaklı, raflı ve ahşap olmalıdır.	2	2				2	2	2	2	1	1	7		
13	Flambe Takımı (Taşınabilir)	Ateşi ayarlanabilen sıvı ya da jel yakıtla çalışır olmalıdır.	1	1				1	1					2		
14	Fondue Takımı (Taşınabilir)	Ayarlanabilir termostat, paslanmaz çelik kap, 8 adet fondü çatalı bulunan özellikte olmalıdır.	1	1				3	3					4		
15	Havyar Servis Kabı (VMF Takım)	Soğuk servis edilmesini sağlayan özel havyar servis kabı olmalıdır.	1	1				2	2					3		
16	Tranş Takımı (Çatalı-Bıçağı-Tahtası)	Sivri dişli çatal, 24-25 cm , keskin bıçak ve tranş tahtasının kenarları oluklu olmalıdır.	2	2				6	6					8		
17	Rolltop Kapaklı Chafing Dish (Reşo)	Elektrikli, 35x64x35 cm, paslanmaz çelik, monoblok kapaklı, pişmiş yemeklerin sıcak muhafaza edilmesini sağlayan özellikte olmalıdır.	2	2				2	2					4		
18	Soğuk Teşhir Chafing Dish (Reşo)	Elektrikli, 45 cm, paslanmaz çelik, buz akülü, altı çelik üst kapağı şeffaf, soğuk yemeklerin büfede teşhir edilmesi amaçlı kullanılan servis aracı olmalıdır.	2	2				2	2					4		
19	Yakıt Kabı (Chafing Dish)	Paslanmaz çelik, çift kordon, pişmiş yemeklerin sıcak muhafaza edilmesinde kullanılabilecek özelliğe sahip olmalıdır.	2	2				2	2					4		
20	Blender (El)	Bıçak kısmı metal ayaklı paslanmaz çelik, motor gücü en az 750 w olmalıdır.	2	2	4	4	4	4	2	2	2	2	2	18		
21	Blender (Bar Tipi)	Parçalama ve karıştırma fonksiyonlu olmalıdır.	1	1				2	2	4	4	2	2	9		
22	Mutfak Robotu (Endüstriyel)	1,5 litre kapasiteli, mikser kabı, 800 watt, çok amaçlı çelik parçalayıcı bıçak ve çırpma diski olmalıdır.	1		1	1	1	1	1	1	1	1	1	6		
23	Meyve Sıkacağı (Katı)	Elektrikli, paslanmaz çelik gövde, sebze-meyveleri bütün olarak suyunu sıkma, 1500 mit kapasiteli posa ve 100 mit kapasiteli meyve suyu haznesi olmalıdır.	1	1	2	1	1	1	1	1	1	1	1	7		
24	Değirmen (Tuz veya Biber)		4	1	5	4	4	2	2	1	1	1	1	14		
25	Kahve Değirmeni	En az 600 g hazneli, saatte en az 5 kg öğütme kapasitesine sahip olmalıdır.	1	1					1	1	1	1		3		
26	Çorbahk (Chafing Dish)	Çift gözlü, 35x64x35 cm, 2x4 litre, jel yakıtlı, paslanmaz çelik, çorbaların sıcak muhafaza edilmesini sağlayan özelliğe sahip olmalıdır.	2	2				2	2					4		
27	Servis Standı (Üç Katlı)	WMF, açık büfe yiyeceklerin servis ve teşhir etme özelliğine sahip olmalıdır.	2	2				2	2					4		
28	Meyve Servis Standı (Üç Katlı)	Paslanmaz çelik, açık büfe meyvelerin servis ve teşhir etme özelliğine sahip olmalıdır.	2	2				2	2					4		
29	Set Üstü Alt Stand (Ekipmanlı)	Paslanmaz çelik krom kaplamalı, 105x77x56 cm ve üç bölmeli olmalıdır.			0	15	15	15						30		
30	Gıda Termometresi (Şeker, Şerbet, Şurup)	Şeker, şerbet, şurup gibi tatlıların sıcaklıklarını ve kaynama derecelerini ölçer, ölçüm aralığı: (80-200 °C), askılı 37 cm olmalıdır.	4		4	4	4	4						12		
31	Tencere (Helvane Model)	Çeşitli boyalarda, paslanmaz çelik, kalın tabanlı ve kapaklı olmalıdır.	16	4	20	16	16	12	12	4	4	2	2	4	58	
32	Tencere (Silindirik Model)	Çeşitli boyalarda, paslanmaz çelik, kalın tabanlı ve kapaklı olmalıdır.	8	4	12	8	8	6	6	4	4	2	2	4	36	
33	Karniyarik Tenceresi	Çeşitli boyalarda, paslanmaz çelik, kalın tabanlı ve kapaklı olmalıdır.	6	4	10	6	6	6	6	4	4			26		
34	Pilav Pişirme Tenceresi (Sanayi Modeli)	Çeşitli boyalarda, paslanmaz çelik, kalın tabanlı ve kapaklı olmalıdır.	8	4	12	8	8	6	6	4	4			30		

YİYECEK VE İÇECEK HİZMETLERİ ALANI

			ALAN ORTAK (10.Sınıf)			DAL										Toplam (Adet)
						Mutfak		Pastacılık		Servis		Bar		Hosteslik (Uçak, Tren ve Otobüs)		
			Mutfak Atölyesi	Servis Atölyesi	Toplam	Mutfak Atölyesi	Toplam	Pastacılık Atölyesi	Toplam	Servis Atölyesi	Toplam	Bar Atölyesi	Toplam	Hosteslik Atölyesi	Toplam	
Sıra No:	Taşınırın Adı	Genel Özellikler (*)	Adet	Adet	Adet	Adet	Adet	Adet	Adet	Adet	Adet	Adet	Adet			
35	Sufle Kalıbı	Paslanmaz çelik, pastacılık alanında kullanılan pişirme kabı olmalıdır.	30		30	30	30	30							90	
36	Vakumlu Temizleyici (Buharlı)	Elektrikli, emiş gücü en az 2500 watt, maksimum 3.2 atu buhar basınçlı, ekipmanları ile birlikte olmalıdır.											1	1	1	
37	Hoparlör		2	2	4	2	2	2	2	2	2	2	2	2	14	
38	Fırın Tavası	Çeşitli boylarda, paslanmaz çelik olmalıdır.	1		1	1	1	1							3	
39	Pizza Tavası/Tepsisi	22-30 cm çapında, tabanı yapışmayan, yanmayan özelliğe sahip olmalıdır.	30		30	30	30	30							90	
40	Tortilla Pişirici	Ahşap, çapı 20 cm, tortilla makarna çeşidinin pişirildiği özel kap olmalıdır.			0	1	1	1							2	
41	Muffin Kalıbı	Ham maddesi %100 silikon, yapışmaz, yüksek ısıya dayanıklı, pastacılık alanında kullanılan pişirme kabı olmalıdır.	15		15	15	15	15							45	
42	Tost Ekmek Kalıbı	Alüminyum, çeşitli boy ve şekillerde olmalıdır.	5		5	5	5	5							15	
43	Buhar Tenceresi (Süzgeçli)	En az 15 litre hacimli, delikli süzgeci olan, paslanmaz çelik, buharda haşlanması gereken özellikte ve kapaklı olmalıdır.	2		2	2	2	1	1						5	
44	Basınçlı Tencere (Düdüklü)	Çeşitli boylarda, paslanmaz çelik, yedek silikon conta, pişirme uyarı sistemi olmalıdır.	2		2	2	2	1	1						5	
45	Tava (Tek Kulplu/Saplı)	Çeşitli boylarda, paslanmaz çelik ve kalın tabanlı olmalıdır.	8	2	10	8	8	6	6	2	2	2	2	2	30	
46	Tava (Çift Kulplu/Saplı)	Çeşitli boylarda, paslanmaz çelik ve kalın tabanlı olmalıdır.	8	2	10	8	8	6	6	2	2	2	2	2	30	
47	Sote Tavası (Çelik)	Çeşitli boylarda, paslanmaz çelik ve kalın tabanlı olmalıdır.	6	4	10	6	6	6	6	4	4	2	2	2	30	
48	Krep Tavası	Çeşitli boylarda, teflon, yapışmaz ve kolay çizilmez olmalıdır.	12	12	24	12	12	12	12	12	2	2			62	
49	Tava (Wok)	Dışı alüminyum içi teflon kaplama, yapışmaz ve kolay çizilmez olmalıdır.	6	6	12	6	6	2	2	6	6				26	
50	YumurtaTabağı	Çeşitli boylarda, paslanmaz çelik ve kalın tabanlı olmalıdır.	6	8	14	6	6	6	6	8	8	4	4		38	
51	Tava (Teflon)	Dışı çelik içi teflon kaplama, yapışmaz ve kolay çizilmez olmalıdır.	8	6	14	8	8	8	8	6	6	4	4	4	44	
52	Fırın Tepsisi (Gastronom)	Çeşitli boylarda ve şekillerde ve paslanmaz çelik olmalıdır.	12		12	12	12	16	16						40	
53	Baklava Tepsisi	Kaliteli alüminyum, pres baskılı ve çeşitli boy ve şekillerde olmalıdır.	4		4	10	10	15	15						29	
54	Kek veya Pasta Kalıbı (Alüminyum)	Çeşitli boy ve şekillerde (hilton, dilimli, efes, papatya borulu vb.) olmalıdır.	15		15	15	15	15	15						45	
55	Kek veya Pasta Kalıbı (Silikonlu)	Çeşitli boy ve şekillerde (hilton, dilimli, efes, papatya borulu vb.) kek kalıpları, 225 °C ısıya dayanıklı olmalıdır.	15		15	15	15	15	15						45	
56	Gastronom Küveti	Çeşitli muhtelif boylarda kulplu-kulpsuz, kapaklı-kapaksız, delikli-deliksiz ve paslanmaz çelik olmalıdır.	30	6	36	30	30	30	30	6	6	6	6	6	114	
57	Mayonez Tenceresi	Muhtelif boylarda ve paslanmaz çelik olmalıdır.	15	1	16	15	15	15	15	2	2	2	2	2	52	
58	Kaçerola	Paslanmaz çelik, kalın tabanlı ve çeşitli boylarda olmalıdır.	6		6	6	6	6	6						18	
59	Kastrol (Casserol)	Çeşitli boylarda, paslanmaz çelik ve üç tabanlı olmalıdır.	8	2	10	8	8	8	8	2	2	2	2	2	32	

YİYECEK VE İÇECEK HİZMETLERİ ALANI

			ALAN ORTAK (10.Sınıf)			DAL										Toplam (Adet)		
						Mutfak		Pastacılık		Servis		Bar		Hosteslik (Uçak, Tren ve Otobüs)				
			Mutfak Atölyesi	Servis Atölyesi	Toplam	Mutfak Atölyesi	Toplam	Pastacılık Atölyesi	Toplam	Servis Atölyesi	Toplam	Bar Atölyesi	Toplam	Hosteslik Atölyesi	Toplam			
Sıra No:	Taşımın Adı	Genel Özellikler (*)			Adet	Adet	Adet	Adet	Adet	Adet	Adet	Adet	Adet	Adet				
60	Gaz Dedektörü	Karbonmonoksit dedektörü, sensör, gaz riskinde alarm verme özelliğine sahip olmalıdır.			1	1	2	1	1	1	1	1	1	1	1	7		
61	Yemek Saklama Kabı	Çeşitli boy ve şekillerde olmalıdır.			12	6	18	12	12	12	12	6	6	6	4	4	58	
62	Gıda Erzak Kavanozu	Un, şeker, tahıl, gibi gıdaları muhafaza etmek için üretilmiş polikarbonat özelliğinde ve çeşitli boyutlarda, kapaklı olmalıdır.			15	6	21	15	15	15	15	6	6	6	6	6	69	
63	Sosluk	Çeşitli yiyeceklerin soslarını servis etme özelliğine sahip olmalıdır.			2	2	4	2	2	2	2	12	12	2	2	2	24	
64	Sosluk Kabı (Ördek)	Paslanmaz çelik, sosların misafire servis edilmesinde kullanılır özelliğe sahip olmalıdır.			2	2	4	2	2			4	4				10	
65	Servis Kasesi	Çeşitli-boy ve şekillerde cam, porselen olmalıdır.			30	30	60	30	30	30	30	30	30	6	6	15	15	171
66	Çaydanlık (Takım)	Büyük boy, sapı plastik, diğer yüzeyleri paslanmaz çelik olmalıdır.			1	2	3	1	1	2	2	2	2	2	2	2	2	12
67	Cezve	Paslanmaz çelik olmalıdır.			2	6	8	2	2	2	2	6	6	6	6	6	30	
68	Termos	Paslanmaz çelik, en az 2 l iç hacimli olmalıdır.			1	4	5	1	1	1	1	4	4	4	4	4	19	
69	Ana Yemek Tabağı	24-25 cm çapında olmalıdır.			30	60	90	30	30	30	30	60	60	30	30	30	270	
70	Ordövr/Antre Tabağı	21-23 cm çapında olmalıdır.			30	60	90	30	30	30	30	60	60	30	30	30	270	
71	Dessert/Tatlı Tabağı	18-19 cm çapında olmalıdır.			30	60	90	30	30	30	30	60	60	30	30	30	270	
72	Ekmek Tabağı	16-17 cm çapında olmalıdır.			30	60	90	30	30	30	30	60	60	30	30	30	270	
73	Çorba Tabağı	20-24 cm çapında olmalıdır.			30	60	90	30	30	30	30	60	60	30	30	30	270	
74	Yemek Tabağı	19-20 cm çapında ve çukur olmalıdır.			30	60	90	30	30	30	30	60	60	30	30	30	270	
75	Dekor Tabakları	Özel süsleme, sunum gerektiren yemeklerin takdiminde kullanılan, porselen tabak ve çeşitleri olmalıdır.			30		30	30	30	30	30						90	
76	Çorba Kasesi	10 cm çapında ve çukur olmalıdır.			30	60	90	30	30	30	30	60	60			30	30	240
77	Konsome Kasesi	Çift kulplu, 25 cl kapasiteli, altlık tabağı ile takım olmalıdır.			30	60	90	30	30	30	30	60	60				210	
78	Konsome Fincanı	20 cl kapasiteli, fincana uygun altlığı ile birlikte olmalıdır.			30	60	90	30	30	30	30	60	60				210	
79	Salata Tabağı (Kayık)	Elips şeklinde ve porselen olmalıdır.			16	24	40	16	16	16	16	24	24	8	8	4	4	108
80	Servis Tabağı (Kuver Tabağı)	30 cm çapında, en büyük boy ve düz tabak şeklinde olmalıdır.			30	60	90	30	30	30	30	60	60	30	30	30	30	270
81	Yemek Takımı (Çatal-Bıçak-Kaşık 12 parça)	18/10 Cr-Ni paslanmaz çelik, boyu 19-24 cm, 4 taraflı, bıçak 21-22 cm, ağız kısmı keskin, kaşık 19-24 cm olmalıdır.			3	4	7	3	3	3	3	4	4	1	1	2	2	20
82	Antre Takımı (Çatal-Bıçak-Kaşık 12 parça)	18/10 Cr-Ni paslanmaz çelik, boyu: 17-19 cm, 4 taraflı, bıçak 20-22 cm, ağız kısmı keskin, kaşık 18-22 cm olmalıdır.			3	4	7	3	3	3	3	4	4	1	1	2	2	20
83	Tatlı-Meyve Takımı (Dessert) Çatal-Bıçak-Kaşık (12 parça)	18/10 Cr-Ni paslanmaz çelik, boyu 15-17 cm, 4 taraflı, bıçak: 17-19 cm, ağız kısmı keskin, kaşık 17-18 cm olmalıdır.			3	4	7	3	3	3	3	4	4	1	1	2	2	20

YİYECEK VE İÇECEK HİZMETLERİ ALANI

YİYECEK VE İÇECEK HİZMETLERİ ALANI			ALAN ORTAK (10.Sınıf)			DAL										Toplam (Adet)		
			Mutfak		Pastacılık		Servis		Bar		Hosteslik (Uçak, Tren ve Otobüs)							
			Mutfak Atölyesi	Servis Atölyesi	Toplam	Mutfak Atölyesi	Toplam	Pastacılık Atölyesi	Toplam	Servis Atölyesi	Toplam	Bar Atölyesi	Toplam	Hosteslik Atölyesi	Toplam			
Sıra No:	Taşımının Adı	Genel Özellikler (*)			Adet		Adet		Adet		Adet		Adet		Adet			
84	Tereyağı Bıçağı	18/10 Cr-Ni paslanmaz çelik, 16-17 cm olmalıdır.				24	24					24	24				48	
85	Balık Takımı (Çatalı ve Bıçağı)	18/10 Cr-Ni paslanmaz çelik, çatalı boyu 18-19 cm, çatalın orta tarağı kılıç çıkarmak için içe doğru oluklu, bıçak 19-20 cm, kenarları keskin olmayan ve palet şeklinde uç kısmı sivri olmalıdır.				4	4					8	8				12	
86	Istakoz Takımı (Çatalı ve Pensi)	18/10 Cr-Ni paslanmaz çelik, 2 küçük dişi, ters tarafı kaşığı andran, pensin ağız kısmı hafif yukarıya doğru kıvrık bir karga burnu şeklinde olmalıdır				4	4					8	8				12	
87	Havyar Takımı (Bıçağı ve Kaşığı)	Mala şeklinde ve ağız sapına eşit, yaklaşık 17-18 cm, 18/10 Cr-Ni paslanmaz çelik olmalıdır.				4	4					8	8				12	
88	Salyangoz Takımı (Çatalı ve Pensi)	18/10 Cr-Ni paslanmaz çelik, 2 dişli çatal, 17-19 cm boyunda, pensin çukur kısımları birbirine bakan iki kasık görünümünde olmalıdır.				4	4					8	8				12	
89	Yengeç ve Kerevit Takımı(Çatalı ve Pensi)	18/10 Cr-Ni paslanmaz çelik, 2 dişli çatal, bıçak delikli, ağız kısmı düz ve keskin, sırtı önde kavisli görünümünde olmalıdır.				4	4					8	8				12	
90	İstiridye Çatalı	Üç taraklı ve 15 cm boyunda, 18/10 Cr-Ni paslanmaz çelik olmalıdır.				4	4					8	8				12	
91	Kuşkonmaz Pensi	13-15 cm ve maşa görünümünde olmalıdır.				4	4					8	8				12	
92	Fincan (Çay-Kahve)	12-20 cl kapasiteli, 15 cm çapında alt tabağı ile birlikte olmalıdır.			30	30	60	30	30	30	30	60	60	60	60	60	60	300
93	Cappicino Fincanı	10 cl kapasiteli, alt tabağı ile birlikte olmalıdır.				60	60					60	60	60	60	60	60	240
94	Ekspresso Fincanı	17-0 cl kapasiteli, alt tabağıyla birlikte olmalıdır.				60	60					60	60	60	60	60	60	240
95	Türk Kahvesi Fincanı	Kısa boyda tek saplı, en küçük fincan modeli, altlığı ile birlikte olmalıdır.				60	60					60	60	60	60	60	60	240
96	Karaf (Cam)					20	20					20	20	20	20		60	
97	Çay Bardağı (Cam)	Optikli olmalıdır.			36	60	96	36	36	36	36	60	60	60	60	60	60	348
98	Su Bardağı (Cam)	Ayaklı balon bardağı, 250-365 cl hacimli olmalıdır.			36	60	96	36	36	36	36	60	60	60	60	24	24	312
99	Kırmızı Şarap Bardağı (Cam)	Ayaklı balon bardağı, 150-250 cl hacimli olmalıdır.				60	60					60	60	60	60	24	24	204
100	Beyaz Şarap Bardağı (Cam)	Kırmızı şarap bardağının bir boy küçüğü, 120-150 cl hacimli olmalıdır.				60	60					60	60	60	60	24	24	204
101	Köpüklü Şarap Bardağı (Cam)	Ayaklı, 180-250 cl hacimli olmalıdır.				60	60					60	60	60	60	24	24	204
102	Konyak Bardağı (Cam)	Ayaklı, 18-24 cl hacimli olmalıdır.				48	48					48	48	48	48	24	24	168
103	Whisky Bardağı (Cam)	Ayaksız, kalın dipli olmalıdır.				48	48					48	48	48	48	24	24	168
104	Old Fashion Bardağı (Cam)	20 -24 cl hacimli olmalıdır.				48	48					48	48	48	48	24	24	168
105	On The Rocks Bardağı	Ayaksız, 15 -17 cl hacimli kalın tabanlı ve kısa boylu olmalıdır.				48	48					48	48	48	48	24	24	168
106	Viski Tumbler	İlave içecek (kola, su, soda, buz vb.) hazırlandığında kullanılabilir olmalıdır.				48	48					48	48	48	48	24	24	168

YİYECEK VE İÇECEK HİZMETLERİ ALANI

YİYECEK VE İÇECEK HİZMETLERİ ALANI			ALAN ORTAK (10.Sınıf)			DAL										Toplam (Adet)		
			Mutfak		Pastacılık		Servis		Bar		Hosteslik (Uçak, Tren ve Otobüs)							
			Mutfak Atölyesi	Servis Atölyesi	Toplam	Mutfak Atölyesi	Toplam	Pastacılık Atölyesi	Toplam	Servis Atölyesi	Toplam	Bar Atölyesi	Toplam	Hosteslik Atölyesi	Toplam			
Sıra No:	Taşınırın Adı	Genel Özellikler (*)			Adet		Adet		Adet		Adet		Adet		Adet			
107	High Ball Collins Bardağı	Silindirik şekilde ayaksız düz tumbler bardak, hacmi 20-26 cl olmalıdır.				48	48					48	48	48	48	24	24	168
108	Likör Bardağı	Kısa ayaklı, dar lale biçimde, 3-6 cl hacminde küçük olmalıdır.				48	48					48	48	48	48	24	24	168
109	Bira Bardağı	Geniş hacimli (23-55 cl.) büyük boy, ayaklı, kulplu ve pilsener çeşitleri olmalıdır.				48	48					48	48	48	48	24	24	168
110	Kokteyl Bardağı	Büyük boy 25 -35 cl hacimli ve küçük boy 6-9 cl hacimli olmalıdır.				48	48					48	48	48	48	24	24	168
111	Farfait (Parfe) Bardağı	Geniş ağızlı, gövde ortaya doğru daralan, dip kısmı genişleyen ve ayaklı olmalıdır.				48	48					48	48	48	48	24	24	168
112	Rakı Bardağı	Silindirik şekilde, ayaksız, hacmi yaklaşık 17,5 – 20 cl olmalıdır.				48	48					48	48	48	48	24	24	168
113	Punch Bardağı (Grog)	Hacimi yaklaşık 15-20 cl düz tumbler tarzında, sıcak punchlar kulplu, soğuk punchlar ayaksız olmalıdır.				48	48					48	48	48	48	24	24	168
114	Bowl Bardağı	Geniş gövdeli, kulplu, hacimleri yaklaşık 40-45 cl olmalıdır.				48	48					48	48	48	48	24	24	168
115	Irish Coffe Bardağı	Isıya dayanıklı ve ayaklı olmalıdır.				48	48					48	48	48	48	24	24	168
116	Sıcak İçecek Bardağı	Kulplu, ısıya dayanıklı cam bardak olmalıdır.				48	48					48	48	48	48	24	24	168
117	Meyve Suyu Bardağı (Cam)	Ayaksız olmalıdır.			24	60	84	24	24	24	24	60	60	60	60	24	24	276
118	Martini Bardağı	Pasta ve soslarda kullanılabilir olmalıdır.			24	60	84	24	24	24	24	60	60	60	60	24	24	276
119	Şat Bardağı	Pasta ve soslarda kullanılabilir olmalıdır.			24		24	24	24	24	24							72
120	Margarita Bardağı	Pastacılıkta kullanılabilir olmalıdır.			24		24	24	24	24	24	60	60					132
121	Kup	Cam veya porselenden, pastacılıkta kullanılabilir olmalıdır.			24		24	24	24	24	24							72
122	Dondurma Kadehi	Paslanmaz çelik ve çeşitli boyalarda olmalıdır.			2		2	4	4	10	10							16
123	Sürahi	Cam veya metal olmalıdır.			10	10	20	10	10	10	10	10	10	6	6	6	6	62
124	Çay Tabağı	Cam veya metal paslanmaz çelik olmalıdır.			36	48	84	36	36	36	36	48	48	48	48	48	48	300
125	Rende	Çeşitli boy ve şekillerde, farklı kullanımlara uygun, paslanmaz çelik olmalıdır.			15	2	17	15	15	15	15	2	2	2	2	2	2	53
126	Püre Ezme Aleti	Metal, paslanmaz çelik olmalıdır.			6	2	8	6	6	6	6	2	2	2	2			24
127	Sarımsak Ezici	Metal, paslanmaz çelik olmalıdır.			2		2	2	2	2	2	1	1	1	1			8
128	Havan ve Eli	Ham maddesi pirinç olmalıdır.			2		2	2	2	2	2	1	1	1	1			8
129	Et Kütüğü (Ulpolen)	Üstü ulpolen tablalı, 70x70x85 cm boyutlarında, ayakları paslanmaz krom çelik olmalıdır.			1		1	1	1									2
130	Satır	ABS saplı, paslanmaz çelik, 35-40 cm olmalıdır.			2		2	2	2	1	1							5
131	Et Döveceği	Pirinç veya crom nikel kaplamalı olmalıdır.			4	1	5	4	4	2	2	1	1					12
132	Meyve Sebze Sıkacağı (El - Manuel)	Paslanmaz çelik, kollu olmalıdır.			1	2	3	1	1	1	1	2	2	2	2	2	2	11
133	EkmeK Bıçağı	ABS saplı, paslanmaz çelik, 30 cm olmalıdır.			2	1	3	2	2	2	2	1	1	1	1	1	1	10

YİYECEK VE İÇECEK HİZMETLERİ ALANI

			ALAN ORTAK (10.Sınıf)			DAL										Toplam (Adet)
						Mutfak		Pastacılık		Servis		Bar		Hosteslik (Uçak, Tren ve Otobüs)		
			Mutfak Atölyesi	Servis Atölyesi	Toplam	Mutfak Atölyesi	Toplam	Pastacılık Atölyesi	Toplam	Servis Atölyesi	Toplam	Bar Atölyesi	Toplam	Hosteslik Atölyesi	Toplam	
Sıra No:	Taşımının Adı	Genel Özellikler (*)	Adet	Adet	Adet	Adet	Adet	Adet	Adet	Adet	Adet	Adet	Adet			
160	Dekor Aleti	7'li set, plastik saplı, paslanmaz çelik olmalıdır.	1		1	1	1	1	1			1	1		4	
161	"V" Dekor Bıçağı	Plastik saplı, paslanmaz çelik, 8-9 cm olmalıdır.	2		2	2	2	2	2			2	2		8	
162	Tuzluk (Menaj Takımı)	Porselen tuzluk, biberlik, kürdanlık, peçetelik, mumluk, vazo olmalıdır.	6	4	10	6	6	4	4	12	12	6	6	4	4	42
163	Şekerlik	Paslanmaz çelik, kapaklı olmalıdır.				2	2	2	2	8	8	8	8	4	4	24
164	Baharatlık	Şeffaf cam veya onaylı plastik, kapaklı, kalın cam olmalıdır	30	6	36	30	30	30	30	6	6	6	6	6	6	114
165	Kepçe	Çeşitli boylarda, paslanmaz çelik olmalıdır.	30	6	36	30	30	30	30	6	6	4	4	4	4	110
166	Spatula	Paslanmaz çelik, sapı plastik olmalıdır.	10	4	14	10	10	10	10	4	4					38
167	Yuvarlak Spatula	Paslanmaz çelik, sapı plastik, 20-25 cm olmalıdır.	2		2	2	2	6	6							10
168	Tahta Spatula	Çeşitli boylarda olmalıdır.	10	8	18	10	10	10	10	8	8	4	4	4	4	54
169	Slikon Spatula	Isıya dayanıklı, çeşitli boylarda olmalıdır.	10		10	10	10	10	10							30
170	Maşa	Çeşitli boylarda, paslanmaz çelik olmalıdır.	10	4	14	10	10	10	10	4	4	2	2			40
171	Servis Kaşığı (Yemek)	Çeşitli boylarda, paslanmaz çelik olmalıdır.	15	15	30	15	15	15	15	15	15	2	2	4	4	81
172	Servis Çatalı (Yemek)	Çeşitli boylarda, paslanmaz çelik olmalıdır.	15	15	30	15	15	15	15	15	15	2	2	4	4	81
173	Et Çatalı	Paslanmaz çelik, sapı plastik, 2 uzun dişli, 17 cm olmalıdır.	2	2	4	2	2			2	2					8
174	Kebap Şişi	Çeşitli boylarda, paslanmaz çelik, 25-30 cm olmalıdır.	24		24	24	24									48
175	Adana Şişi	Sarı başlıklı, paslanmaz çelik, 48 cm olmalıdır.	24		24	24	24									48
176	Mutlu Kaşık (Happy Spoon)	WMF, paslanmaz çelik, dekor tabaklarının içine sos kaşığı olarak geriye katlanır olmalıdır.	8		8	8	8	8	8							24
177	Pot	Porselen, servis alanlarında çay kahve veya sıcak su servisinde kullanılabilir olmalıdır.		12	12					12	12	12	12	12	12	48
178	Çorba Servis Potu	Porselen, kulplu veya kulpsuz olmalıdır.		6	6	2	2			6	6		0		0	14
179	Servis Tepsi	Kaymaz, yuvarlak, dikdörtgen şekillerde ve farklı boylarda olmalıdır.		16	16					16	16	16	16	16	16	64
180	Şamdan	Porselen veya cam olmalıdır.		12	12					12	12	12	12			36
181	Küllük (Kül Tablası)	Metal, paslanmaz çelik, farklı boy ve şekillerde olmalıdır.		24	24					24	24	24	24			72
182	Masa Numaratörü	Masaları ayırmak ve yerlerini belirleme özelliğine sahip olmalıdır.		24	24					24	24	24	24			72
183	Şarap Kovası	Soğuk servis edilen beyaz ve roze şarapların servisinde kul. dar ve biraz uzun boylu paslanmaz çelik olmalıdır.		6	6					6	6	6	6	2	2	20
184	Buz Kovası ve Maşası	Çeşitli boylarda cam, metal ve plastik olmalıdır.		6	6					6	6	6	6	2	2	20
185	Şampanya Kovası	Geniş hacimli ve kısa boylu cam olmalıdır.		6	6					6	6	6	6	2	2	20

YİYECEK VE İÇECEK HİZMETLERİ ALANI

YİYECEK VE İÇECEK HİZMETLERİ ALANI			ALAN ORTAK (10.Sınıf)			DAL										Toplam (Adet)
			Mutfak		Pastacılık		Servis		Bar		Hosteslik (Uçak, Tren ve Otobüs)					
			Mutfak Atölyesi	Servis Atölyesi	Toplam	Mutfak Atölyesi	Toplam	Pastacılık Atölyesi	Toplam	Servis Atölyesi	Toplam	Bar Atölyesi	Toplam	Hosteslik Atölyesi	Toplam	
Sıra No:	Taşımının Adı	Genel Özellikler (*)	Adet		Adet	Adet	Adet	Adet	Adet	Adet	Adet	Adet	Adet	Adet		
186	Kokteyl Karıştırma Bardağı (Mixing Glass)	70-80 cl hacminde ağızma doğru genişleyen ve cam olmalıdır.		8	8				8	8	12	12	2	2	30	
187	Kokteyl Hazırlama Kabı (Shaker)	Paslanmaz çelik ve çalkalama yapabilme özelliğine sahip olmalıdır.		6	6				6	6	16	16	2	2	30	
188	Garnitür Kavanozu (Garnitür Kapları)	Yeşil zeytin, kiraz vb. maddeleri muhafaza edebilecek özelliğe sahip, kapaklı ve cam olmalıdır.		6	6				6	6	12	12			24	
189	Hezonlu Kokteyl Süzgeci (Strainer)			6	6				6	6	8	8			20	
190	Kokteyl Karıştırma Kaşığı (Mixing Spoon)	30 -35 cm ağız düz, mixing glass veya bardakta hazırlanan kokteylleri karıştırmak için kullanılan metal kaşık olmalıdır.		6	6				6	6	8	8			20	
191	Kokteyl Kaşığı	Meal kaşık, 20-25 cm olmalıdır.		6	6				6	6	8	8			20	
192	Kamışlık	Silindirik, cam veya metal olmalıdır.		2	2				2	2	4	4			8	
193	Kırmızı Şarap Servis Sepeti	Saplı sepet olmalıdır.		4	4				4	4	6	6			14	
194	Tereyağı Çekeceği	Plastik saplı, paslanmaz çelik, 7 cm olmalıdır.	2	4	6	2	2	2	4	4					14	
195	Dondurma Kepçesi	Paslanmaz çelik olmalıdır.	2	2	4	2	2	4	2	2	2	2	2	2	16	
196	Kevgir	Çeşitli boylarda, paslanmaz çelik olmalıdır.	15	6	21	15	15	15	6	6	6	6	4	4	67	
197	Telli Kevgir	Çeşitli boylarda, ince-kalın telli, saplı, paslanmaz çelik olmalıdır.	4	2	6	4	4	4	2	2	2	2	2	2	20	
198	Süzgeç	Çeşitli boylarda, paslanmaz çelik olmalıdır.	8	2	10	8	8	4	2	2	2	2	2	2	28	
199	Tel Süzgeç	Çeşitli boylarda, paslanmaz çelik olmalıdır.	10		10	10	10	6							26	
200	Çin Kûlahı Süzgeç	Çeşitli boylarda, paslanmaz çelik olmalıdır.	4		4	4	4	4							12	
201	Çelik Süzgeç (Sanayi tipi)	Çeşitli boylarda, kulplu, paslanmaz çelik olmalıdır.	4	1	5	4	4	4	1	1					14	
202	Kalbur	Paslanmaz çelik olmalıdır.	2		2	2	2	2							6	
203	Huni	Çeşitli boylarda, plastik olmalıdır.	6	2	8	6	6	6	2	2	2	2	2	2	26	
204	Çikolata-Jöle Hunisi	Çeşitli boylarda, metal olmalıdır.	2		2	2	2	2							6	
205	Elek (Un)	Paslanmaz çelik olmalıdır.			0	1	1	2							3	
206	Şişe Açacağı	Paslanmaz çelik, sapı plastik olmalıdır.	1	6	7	1	1	1	6	6	8	8	6	6	29	
207	Konserve Açacağı (Sanayi Tipi)	Paslanmaz çelik, sapı plastik olmalıdır.	1	1	2	1	1	1							4	
208	Tirbüşon	Paslanmaz çelik olmalıdır.	1	8	9	1	1	1	8	8	8	8	4	4	31	
209	Hamur Kalıbı	Çeşitli boylarda ve formlarda olmalıdır.	12		12	12	12	24							48	
210	Oklava	Ağaç, çeşitli boylarda olmalıdır.	8		8	8	8	15							31	
211	Merdane	Ağaç, çeşitli boylarda olmalıdır.	8		8	8	8	15							31	

YİYECEK VE İÇECEK HİZMETLERİ ALANI

			ALAN ORTAK (10.Sınıf)			DAL										Toplam (Adet)
			Mutfak		Pastacılık		Servis		Bar		Hosteslik (Uçak, Tren ve Otobüs)					
			Mutfak Atölyesi	Servis Atölyesi	Toplam	Mutfak Atölyesi	Toplam	Pastacılık Atölyesi	Toplam	Servis Atölyesi	Toplam	Bar Atölyesi	Toplam	Hosteslik Atölyesi	Toplam	
Sıra No:	Taşımının Adı	Genel Özellikler (*)	Adet		Adet	Adet	Adet	Adet	Adet	Adet	Adet	Adet	Adet	Adet		
212	Merdarne (Ulpolen)	Çeşitli boylarda olmalıdır.	4		4	4	4	6	6						14	
213	Pasta Süsleme Araçları	Sağlığa uygun ham maddeden yapılmış olmalıdır.	2		2	2	2	6	6						10	
214	Hamur Karıştırıcı	Çeşitli boylarda olmalıdır.	4		4	4	4	10	10						18	
215	Fırça (Yumurta)	Silikon olmalıdır.	12		12	12	12	24	24						48	
216	Ahşap Fırın Küreği (Pizza Küreği)	Sapı ve kürek kısmı kaliteli ağaçtan veya paslanmaz çelikten yapılmış olmalıdır.	1		1	1	1	2	2						4	
217	Ölçme Kabı	Çeşitli boylarda (1/2, 1, 2 litre), paslanmaz çelik ve plastik sıvı ölçer olmalıdır.	4	2	6	4	4	10	10	2	2	4	4	2	2	28
218	Jigger	1 jigger 4.2 cl, metal kap olmalıdır.		4	4					4	4	8	8		16	
219	Mezür	Üzerinde cl ya da cc'lere göre ayrılmış çizgiler bulunan silindir ve cam olmalıdır.		4	4					4	4	8	8		16	
220	Pony (Onz)	2.8 cl civarında bar ölçme aracı olmalıdır.		4	4					4	4	8	8		16	
221	Shut (Şat)	2 cl veya 4 cl hacminde boşluklara sahip bir ölçme kabı olmalıdır.		4	4					4	4	8	8		16	
222	Ters Shut	Şişe ağzına takılır ve kendine has tutacakları ile duvara yada tezgaha monte edilebilen bar ölçü aracı özelliğine sahip olmalıdır.		4	4					4	4	8	8		16	
223	Düz Shut	Şişe ağzına takılır ve 2 ile 4 cl sıvı hacimli bar ölçü aracı olmalıdır.		4	4					4	4	8	8		16	
224	Çırpma Telli	Muhtelif boylarda, çelik saplı, paslanmaz çelik olmalıdır.	16	4	20	16	16	16	16	4	4	4	4	4	4	64
225	Tahta Kaşık	Çeşitli boylarda olmalıdır.	10	4	14	10	10	10	10	4	4	4	4	4	4	46
226	Hamur Kazıyıcı	Metal ve plastik olmalıdır.	8		8	8	8	20	20						36	
227	Hamur Kesme Ruleti	7'li çift taraflı rulet, ayarlanabilir, düz ve tırtıklı, paslanmaz çelik olmalıdır.	1		1	1	1	1	1						3	
228	Silistre	Pastacılıkta hamur karıştırıcı özelliğine sahip olmalıdır.	4		4	4	4	6	6						14	
229	Şaşula	Metal saplı, paslanmaz çelik, (şeker, tuz, un vb.)100-200 g'lık boylarda olmalıdır.	6		6	6	6	10	10						22	
230	Çikolata Firkete (Takım)	Sapı plastik, uç kısmı paslanmaz çelik olmalıdır.	1		1	1	1	2	2						4	
231	Pataşu Sopası	35-45 cm olmalıdır.	4		4	4	4	6	6						14	
232	Pudra Şekerlik	Ağız kısmı metal, paslanmaz çelik, gövdesi cam olmalıdır.	4		4	4	4	6	6						14	
233	Krem Karamel Kalıbı	Paslanmaz çelik,6,5x6 cm olmalıdır.	50		50	50	50	50	50						150	
234	Şambaba Kalıbı	Katkı maddesi ve toksik mahlzeme içermez, %100 silikon, yapışmaz olmalıdır.	5		5	5	5	8	8						18	
235	Şambaba Kalıbı	7 cm çapında, paslanmaz alüminyum olmalıdır.	15		15	15	15	30	30						60	
236	Tulumba Tatlısı Kalıbı	İnce ve kalın uç seçenekleri, 9 cm çapında, 29 cm boyunda, tokmağı ağaç, gövdesi paslanmaz çelik olmalıdır.	4		4	4	4	6	6						14	

YİYECEK VE İÇECEK HİZMETLERİ ALANI

			ALAN ORTAK (10.Sınıf)			DAL										Toplam (Adet)
						Mutfak		Pastacılık		Servis		Bar		Hosteslik (Uçak, Tren ve Otobüs)		
			Mutfak Atölyesi	Servis Atölyesi	Toplam	Mutfak Atölyesi	Toplam	Pastacılık Atölyesi	Toplam	Servis Atölyesi	Toplam	Bar Atölyesi	Toplam	Hosteslik Atölyesi	Toplam	
Sıra No:	Taşımın Adı	Genel Özellikler (*)	Adet	Adet	Adet	Adet	Adet	Adet	Adet	Adet	Adet	Adet	Adet			
237	Adisababa Kalıbı	Kordonlu ve kesme kalıp çeşitleri, 18x9.5 cm ebatında, paslanmaz alüminyum olmalıdır.	6		6	6	6	12	12						24	
238	Savaren Kalıbı	Paslanmaz alüminyum, çeşitli boylarda olmalıdır.	12		12	12	12	16	16						40	
239	Tartolet Kalıbı	Muhtelif boylarda, paslanmaz çelik olmalıdır.	12		12	12	12	50	50						74	
240	Tart Kalıbı	PTF den yapı, tabanı çıkarılabilir, farklı boy ve formlarda olmalıdır.	4		4	4	4	12	12						20	
241	Petibör Kalıbı (Silikonlu)	12 bölmeli kalıp, yüksek sıcaklığa ve soğuğa dayanıklı, %100 silikon, yapışmaz (nonstick) olmalıdır.	3		3	3	3	8	8						14	
242	Petibör Kalıbı	Tırtıllı ve tırtılsız, çeşitli boylarda, paslanmaz alüminyum olmalıdır.	25		25	25	25	50	50						100	
243	Çikolata Kalıbı	Yüksek sıcaklığa ve soğuğa dayanıklı, yapışmaz (nonstick), %100 silikon, çeşitli formlarda (kalpli vb) olmalıdır.	6		6	6	6	8	8						20	
244	Güveç	Ham maddesi toprak, muhtelif boylarda, iyi fırınlanmış dayanıklı olmalıdır.	35		35	35	35	35	35						105	
245	Mekik Kalıbı	12 bölmeli kalıp, yüksek sıcaklığa ve soğuğa dayanıklı, %100 silikon, yapışmaz (nonstick) olmalıdır.	6		6	6	6	8	8						20	
246	Mekik Kalıbı	Teflon tabanlı olmalıdır.	6		6	6	6	8	8						20	
247	Donut Kalıbı	12 bölmeli, yapışmaz (nonstick) olmalıdır.	6		6	6	6	8	8						20	
248	Turta Çemberi	4'lü takım, paslanmaz, yuvarlak, 5 cm yüksekliğinde, çapı 14, 17, 20, 23 cm olmalıdır.	2		2	2	2	4	4						8	
249	Turta Tablası	4'lü takım, paslanmaz, yuvarlak, 5 cm yüksekliğinde, çapı 14, 17, 20, 23 cm olmalıdır.	2		2	2	2	4	4						8	
250	Turta Mankeni	En az 4 katlı, yuvarlak turta tepsileri olan, özel eloksalli alüminyumdan yapılmış olmalıdır.	1		1	1	1	2	2						4	
251	Parfe Kalıbı	Yuvarlak, yükseklik 7 cm çap 8 cm, paslanmaz çelik olmalıdır.	22		22	22	22	34	34						78	
252	Volovan Kalıbı	Düz ve dişli, 6'lü takım hâlinde, paslanmaz alüminyum olmalıdır.	2		2	2	2	4	4						8	
253	Kurabiye Kalıbı	Çiçek, ağaç, insan, hayvan, geometrik figürlü, paslanmaz metal ve farklı ham maddelerden yapılmış olmalıdır.	22		22	22	22	32	32						76	
254	Bisküvi Kalıbı	Paslanmaz çelik ve aparatlarıyla birlikte takım olmalıdır.	2		2	2	2	4	4						8	
255	Modelleme (Set)	Şeker hamuru modelleme aracı olmalıdır.	2		2	2	2	8	8						12	
256	Duy (Takım)	Dayanıklı, plastik, farklı boy ve şekillerde olmalıdır.	2		2	2	2	4	4						8	
257	Krema Torbası	Çeşitli boylarda olmalıdır.	12		12	12	12	24	24						48	
258	Pasta Teli	Pasta süslemede kullanılan ekipman, teller paket hâlinde olmalıdır.	2		2	2	2	4	4						8	
259	Harf ve Sayı (Rakam) Kopatı	Takım olmalıdır.	4		4	4	4	8	8						16	
260	Tarama Paleti (Pasta Tarağı)	Pastalara şekil vermede, süslemede kullanılan, tırtıklı, plastik cetvele benzer olmalıdır.	6		6	6	6	12	12						24	
261	Spatül	Kek karışmaları ve kremaları yaymak, şekil vermek için kullanılan bir pasta aracı olmalıdır.	4		4	4	4	8	8						16	

YİYECEK VE İÇECEK HİZMETLERİ ALANI

			ALAN ORTAK (10.Sınıf)			DAL										Toplam (Adet)
						Mutfak		Pastacılık		Servis		Bar		Hosteslik (Uçak, Tren ve Otobüs)		
			Mutfak Atölyesi	Servis Atölyesi	Toplam	Mutfak Atölyesi	Toplam	Pastacılık Atölyesi	Toplam	Servis Atölyesi	Toplam	Bar Atölyesi	Toplam	Hosteslik Atölyesi	Toplam	
Sıra No:	Taşımanın Adı	Genel Özellikler (*)	Adet		Adet	Adet	Adet	Adet	Adet	Adet	Adet	Adet	Adet	Adet		
5	Kişisel Öğretmen Dolabı	Ahşap, kilitli, raflı ve askılı olmalıdır.	1	1	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	7
6	Kişisel Öğrenci Dolabı	Ahşap, çift kapılı, kilitli, raflı ve askılı olmalıdır.	15	15	30	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	105
7	Kütüphane Dolabı	Kapak bölümü camlı, diğer aksesuarlar metal malzemeden imal edilmiş özellikte olmalıdır.	1	1	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	7
8	Malzeme Dolabı	Metal, raflı, paslanmaz çelik olmalıdır.	2		2	2	2	2	2							6
9	Tencere Dolabı	Metal, raflı, kapaklı, paslanmaz çelik olmalıdır.	2		2	2	2	2	2							6
10	Tabak Dolabı	Metal, raflı, kapaklı, paslanmaz çelik olmalıdır.	2	1	3	2	2	2	2	1	1	1	1	1	1	10
11	Baharat Dolabı	Dış kasası paslanmaz çelik, ön yüzü camlı, her iki yöne açılabilen sürgülü kapılı, duvara monteli dolap olmalıdır.	1	1	2	1	1	1	1	1	1					5
12	Bıçak Steril Dolabı	24 bıçak kapasiteli, zaman ayarlı, kapaklı, kilitli olmalıdır.	1		1	1	1	1	1							3
13	Servant Dolabı	Ahşap, raflı, çekmeceli, kapaklı, masa üstü servis takımlarını muhafaza edebilme özelliğine sahip olmalıdır.		1	1					1	1	1	1	1	1	4
14	Şarap Muhafaza Dolabı	Ahşap kaplama, ısıcam kapılı, +2/+5 °C, 59*75*182 cm ebatında, saklama özelliği, tekerlekli, 300 litre iç hacimli, termostatlı, tek kapılı olmalıdır.		1	1					1	1	1	1			3
15	İstif Rafı (Kazan-Tencere)	2 düz, 2 ızgara tablalı, paslanmaz çelik olmalıdır.	1		1	1	1	1	1							3
16	Öğretmen Çalışma Masası		1	1	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	7
17	Öğrenci Çalışma Masası		1	1	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	7
18	Yemek Masası (Kare)	Ahşap, 90x90 cm, yerden yüksekliği 73-75 cm, iki kişilik olmalıdır.		8	8					8	8			4	4	20
19	Yemek Masası (Dikdörtgen)	Ahşap 90x140 cm, yerden yüksekliği 73-75 cm, dört kişilik masa olmalıdır.		8	8					8	8			4	4	20
20	Kokteyl Masası (Bistro)	Tablası ağaç, ayakları ve alt tabanı paslanmaz metal, kokteyllerde kullanılan yüksek ayaklı masa olmalıdır.		6	6					10	10	10	10			26
21	Öğretmen Çalışma Koltuğu	Standart ve ergonomik olmalıdır.	2	2	4	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	14
22	Tabure	Plastik, iç içe istif etme özelliğine sahip olmalıdır.	30		30	30	30	30	30							90
23	Sandalye (Yemek)	İskelet kısmı ahşap, oturma ve sırt arkalık kısmı kumaş kaplı olmalıdır.		50	50					50	50			20	20	120
24	Tabure (Bar)	Yüksekliği yaklaşık 105 cm, oturma yüksekliği 80 cm, kendi ekseninde dönebilen özelliğe sahip olmalıdır.		12	12					12	12	24	24			48
25	Duvar Eza Dolabı	Metal, ön yüzü camlı, en az iki raflı olmalıdır.	1	1	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	7
26	Yangın Söndürme Tüptü		1	1	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	7
27	Çöp Kovası (Büyük)	Plastik, ayak pedallı olmalıdır.	3	2	5	3	3	3	3	2	2	3	3	1	1	17

NOT: Hosteslik dalında (Uçak, Tren ve Otobüs) zemin halıfleks (kaliteli, kolay temizlenebilir, polypropilen, 7 mm, 75 m²) olmalıdır.