

PASTACILIK - USTALIK - BECERİ SINAVI

SINAV İÇİN GETİRİLMESİ ZORUNLU OLAN ARAÇ GEREÇ VE YAPILACAK ÜRÜNLER

- Kişisel koruyucu donanımlar (bone, önlük, maske, eldiven, kolluk, kurulama bezi 4 adet, bulaşık deterjanı ve sungeri)
- İşlem kartı (Yapılan ürünlerin tarifleri çizgisiz A4 kağıdına mavi kalemle, adı-soyadı, tarih ve imza bilgileri ile yazılacak)
- Yapılacak ürünler:

1. Grup:

a-Tatlı Tuzlu hamur ürünlerinden.(Tatlı tuzlu kuru pasta, tatlı tuzlu kurabiye, Tart, Pay vb.)herhangi birini seçebilirsiniz.

b-Mayalı Hamurlardan. (Cevizli ekmek. Tahinli ekmek, Pizza, Zeytinli ekmek, Haşhaşlı çörek vb). Şekli ve iç harcı aday tarafından belirlenecektir. Herhangi birini seçebilirsiniz.

c-Pandispanya hamurundan yapılan ürünlerden.(Yaş pasta, Baton pasta, Rulo pasta vb.) herhangi birini seçebilirsiniz.

2. Grup:

a-Baklava (şekli ve iç malzemesi aday tarafından belirlenecektir.

3. Grup:

a- Tatlı şurubu (şerbet) kullanılan hamur ürünleri.(Şekerpare, Kalburabastı, İstiridye tathısı, Bülbülyuvası vb.) herhangi birini seçebilirsiniz.

b- Tel Kadayıftan yapılan ürünler(Künefe, Burma kadayıf, Kadayıf dolması vb.) herhangi birini seçebilirsiniz.

YAPILACAK OLAN ÜRÜNLER YA BİRİNCİ GRUBA AİT ÜÇ ÜRÜN YA İKİNCİ GRUBA AİT BİR ÜRÜN YADA ÜÇÜNCÜ GRUBA AİT İKİ ÜRÜN SEÇİLİP YAPILACAKTIR.

-Ürünler Sınavda yapılacaktır. Hazır ürün kullanılmayacaktır.

- EKİPMAN TEMİNİ (TENCERE, TAVA ,MİKSER ,BİCAK.VB) ÖĞRENCİ GETİRECEKTİR.

-Tepsi ve Kalıplar sınava girecekler tarafından getirilecektir.

-Temrinlik malzemelerinin temini öğrencinin kendi sorumluluğundadır (şeker, un, yağ vb.).

-Sınavınız kamera karşısında olacaktır.

- Bireysel çalışılacaktır.

- İş Güvenliği ve Sağlığı, ürünü hazırlama, pişirme ve servis kurallarına uygun sunma sınav sonucunuzda belirleyici olacaktır.

NOT: Sınav ile ilgili sorularınız için Abdulkadir Bayyar, Serçil GÜRGÖZ ve Halise ERZEN ile irtibata geçin.