

KASAPLIK - USTALIK - BECERİ SINAVI

SINAV İÇİN GETİRİLMESİ GEREKENLER:

- Kişisel koruyucu donanımlar (bone, önlük, maske, eldiven, kolluk, kurulama bezi 2 adet getirilecektir)

- Yapılacak ürünler;

-Kemikli et sıyırma

- Kasap Köfte(*Zırhlanan etten yapılacaktır.*)

– Bütün Tavuk İşlenecektir

* Kemikli et (kol) getirip etleri sıyrılıp kuşbaşı doğranıp zırhtan geçirilecektir.

*Zırhlanan etten köfte yapılacaktır. Köfte yapımında gereken tüm malzemeler öğrenci tarafından getirilecektir.

* Bütün tavuk parçalanarak ürünler çıkartılacak (kanat-kelebek..vb)

- Zırh - Tek kullanımlık tepsi ve kullanılacak sebzeler öğrenci tarafından getirilecektir.

-Sınavınız kamera karşısında yapılacaktır.

-Sucuk, pastırma ve kavurma yapımı ve karkasın parçalarından sözlü sınav yapılacaktır.

-Hijyen kurallarına uyma, düzenli çalışma, bıçak kullanımı, sözlü sınava verilen cevaplar, ürünün sunumu ve lezzet değerleri sınav sonucunuzda belirleyici olacaktır.

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