

KASAPLIK - KALFALIK - BECERİ SINAVI

SINAV İÇİN GETİRİLMESİ GEREKENLER:

- Kişisel koruyucu donanımlar (bone, önlük, maske, eldiven, kolluk, kurulama bezi)
 - Yapılacak ürünler;
 - * Kemikli et parçasını (Kuzu kol .. vb) getirilecek.
 - * 1 adet bütün tavuk getirilecektir.
 - Kemikli et parçasını (Kuzu kol, dana döş gibi) sıyırır.
 - Doğrama tekniklerini (jülyen, kuşbaşı, tavla zarı) kullanarak sıyrılan eti doğrar.
 - Bütün tavuk karkası ızgaralık parçalar.
 - Tek kullanımlık tepsilerden getirilecektir sebze tavuk yapılacak.
 - Sarf malzemelerinin temini öğrencinin kendi sorumluluğundadır (sebze, baharat, yağ vb.).
 - Sınavınız kamera karşısında yapılacaktır.
 - Bireysel çalışılacaktır.
 - Ekipman temini okulumuz tarafından sağlanmaktadır sadece kendi bıçağınızı getirebilirsiniz.
 - Sucuk, pastırma ve kavurma yapımı ve karkasın parçalarından sözlü sınav yapılacaktır.
 - Hijyen kurallarına uyma, düzenli çalışma, bıçak kullanımı, sözlü sınavta 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.**