

KANTİN İŞLETMECİLİĞİ - 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 süngeri, bulaşık deterjanı, çamaşır suyu ve yağ çözücü)
- İşlem kartını (Yapılan ürünlerin tarifleri) çizgisiz A4 kâğıdına mavi kalemle yazacak ve aday hazırladığı işlem kartına adını-soyadını, teslim tarihini ve imzasını atmış şekilde komisyona teslim edecektir.

Sınavda Yapılacak Ürünler:

Hamburger

Mevsim Salatası

Kremalı Mantarlı Makarna

Supangle

Portakal suyu(3 Bardak)

- Ürünler 1 porsiyon olarak hazırlanacaktır.
- Temrinlik malzemelerinin temini öğrencinin kendi sorumluluğundadır. (ekmekler, baharat, makarna, yağ, sebze vb.).
- **EKİPMAN TEMİNİ (TENCERE, TAVA BICAK..VB) ÖĞRENCİ GETİRECEKTİR.**
- Sınavınız kamera karşısında yapılmaktır.
- Bireysel çalışılacaktır ve tüm ürünler burada yapılacaktır, hazır yapılmış yemek getirilmeyecektir.
- İş Güvenliği ve Sağlığı, ürünü hazırlama, pişirme ve servis kurallarına uygun sunma sınav sonucunuzda belirleyici olacaktır.
- Sınav sonunda kalan yemekleri adaylar evlerine götürmek için yanlarında saklama kabı getirmeleri gerekmektedir.

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