

AŞÇILIK - KALFALIK - 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.

**AŞAĞIDA VERİLEN MENÜLERDEN BİR TANESİ SEÇİLEREK YAPILACAKTIR.
MENÜYE AİT BÜTÜN ÜRÜN ÇEŞİTLERİ HAZIRLANACAKTIR.**

**MENÜLER ARASI ÜRÜN DEĞİŞİKLİĞİ YAPAN YADA EKSİK ÜRÜN ÇALIŞAN
ADAYLARIN SINAVI BAŞARISIZ SAYILACAKTIR.**

- Yapılacak Sınavda Seçilecek Menüler:

1.Menü	2.Menü	3.Menü
Kağıt Kebabı	Çökertme Kebabı	Hasan Paşa Köftesi
Pirinç Pilavı	Bulgur Pilavı	Pirinç Pilavı
Sebze garnitürü	Sebze garnitürü	Sebze garnitürü

- Ürünler 1 porsiyon olarak hazırlanacaktır.

-Temrinlik malzemelerinin temini öğrencinin kendi sorumluluğundadır. (kırmızı et, baharat, pirinç, yağ, sebze, salça 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.