

AŞÇILIK - 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.

AŞAĞIDA VERİLEN MENÜLERDEN BİR TANESİ ŞEÇİLEREK 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
Yayla çorbası	Mercimek çorba	Kremalı mantar çorbası
İslim Kebabı	Çoban kavurma	Kâğıt kebabı
Bulgur pilavı	Pirinç pilavı	Pirinç pilavı
Közlenmiş biber mezesi	Şakşuka	Söğürme
Çoban salata	Çoban salata	Çoban salata
Kazandibi	Süt Helvası	Sütlü İrmik Helvası

- 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 yapılmaktadır.

-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.