

1.SAYFA

**SINAVDA MUTLAKA YANINIZDA
BULUNDURULMASI GEREKEN ARAÇ-
GEREÇLER**

**SINAVDAN 30 DAKİKA ÖNCE SINAV
SALONUNDA BULUNUNUZ.**

SINAV SÜRESİ EN FAZLA 4 SAATTİR

NÜFUS CÜZDANINI MUTLAKA YANINIZDA BULUNDURUNUZ.

***SINAVA GİRECEKLERİN MUTLAKA YANINDA BULUNDURMASI
GEREKEN TEMEL ARAÇ VE GEREÇLER:**

-BONE – ELDİVEN – MASKE - UZUN KOLLU İŞ KİYAFETİ

**-SADECE OCAK VE FIRIN ATÖLYEDE BULUNMAKTADIR.
BAŞKA BİR ARAÇ GEREÇ EKİPMAN YOKTUR.**

-YAPILACAK ÜRÜNLER İÇİN MALZEME YOKTUR.

**-HEPSİNİ SINAVA GİRECEK ÖĞRENCİLER YANINDA
GETİRECEKTİR.**

(ÖRNEĞİN: tencere, tava, tepsi, servis malzemeleri, tost makinası vb...)

**2 PORSİYON SUNUM İÇİN GEREKLİ TÜM MALZEMELERİ MUTLAKA
GETİRİNİZ (tabak, bardak, çatal, kaşık, bıçak, peçete vb.)**

- BULAŞIK DETERJANI, TEL, BULAŞIK SÜNGERİ,

- KAĞIT HAVLU, 2 ADET ELBEZİ

**NOT: UYGULAMALI SINAVLARDA SINAV BAŞLAMADAN ÇALIŞILACAK
ALANIN TEMİZLİĞİNİN YAPILMASI İŞ BİTTİKTEN SONRA TEZGAH, OCAK,
FIRIN, LAVABO, YER TEMİZLİĞİNİN YAPILMASI, ÇÖPLERİN ATILMASI
GEREKMEKTEDİR. BU TEMİZLİK İŞLEMLERİ YAPILDIĞINDA SINAVDAN
GEÇER NOT ALINMAKTADIR.**

**NOT: HİÇBİR ÜRÜN HAZIR GETİRİLMEMEYECEK TÜM AŞAMALAR
ATÖLYE ORTAMINDA YAPILACAKTIR**

ÖNEMLE DUYURULUR.

PASTA VE TATLI YAPIMI

DALI USTALIK

UYGULAMA SINAVI

HAZIRLANACAK ÜRÜNLER:

1. SEÇENEK

Mayalı hamurdan tatlı/tuzlu 1 hamur ürünü

Tatlı/tuzlu kuru pasta, kurabiye, tart, pay vb. türü hamurdan 1 ürün

Yöntemine uygun şekilde 1 adet Yaş pasta

2. SEÇENEK

Baklava

3. SEÇENEK

Hamur tatlılarından 1 ürün

Tel kadayıftan yapılan 1 ürün

ÜÇ SEÇENEKTEN sadece BİRİNİ seçip o seçtiğiniz ürünlerin malzemelerini getirip yapacaksınız

Adaylar; NÜFUS CÜZDANINI MUTLAKA YANINIZDA BULUNDURUNUZ

-Sınava girecek adaylar yaka kartı hazırlayıp isim ve soy isimlerini bu karta yazacaklardır.

-1. SAYFANIN MUTLAKA FOTOĞRAFINI ÇEKİNİZ.

1. Kişisel koruyucu donanımlarını kullanır.(-Bone – Eldiven – Maske -Uzun Kollu İş Kıyafeti)
2. Hijyen sanitasyon kurallarına uyar.
3. İSG (iş güvenliği) ile ilgili tedbirleri alır.
4. Hazırlanacak ürünün tüm malzemelerini getirir.
5. Hazırlanan ürünlerin (**2 Porsiyon**) sunumunu yapar.
6. Sınav konusuna uygun pastane ürünlerinin işlem kartlarını hazırlar.
7. Uygulama sonrası tüm temizlik işlerini yapar. (lavabolar, ocaklar, tezgahlar ve yer temizliği, çöplerin atılması)

NOT: Uygulama alanında sadece ocak ve fırın mevcuttur. Tüm ürünlerin yapım aşamasında kullanacağız araç, gereç malzeme hepsini getirmeniz gerekmektedir.

TÜM AŞAMALAR ATÖLYE ORTAMINDA YAPILACAKTIR.

-SUNUM İÇİN GEREKLİ TÜM MALZEMELERİ MUTLAKA GETİRİNİZ. (tabak, bardak, çatal, kaşık, bıçak, peçete vb.)