

1.SAYFA

SINAVDA MUTLAKA YANINIZDA BULUNDURULMASI GEREKEN ARAÇ- GEREÇLER

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

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.

KASAPLIK DALI KALFALIK UYGULAMA SINAVI

HAZIRLANACAK ÜRÜNLER

1. Karkasın (büyükbaş, küçükbaş, kanatlı) parçalanmasını sözlü olarak açıklar.
2. Kemikli et parçasını (Kuzu kol, dana döş gibi) sıyırır.
3. Doğrama tekniklerini (jülyen, kuşbaşı, tavla zarı) kullanarak sıyrılan eti doğrar.
4. Doğranan eti uygun malzeme ile ambalajlar.
5. Çapraz bulaşma ile ilgili tedbirleri alır.
6. Bütün tavuk karkası ızgaralık parçalar.
7. Parçalanan tavuğu uygun malzeme ile ambalajlar.
8. Et ve et ürünün muhafaza koşullarını söyler.

1. SAYFANIN MUTLAKA FOTOĞRAFINI ÇEKİNİZ.

Adaylar; NÜFUS CÜZDANINI MUTLAKA YANINIZDA BULUNDURUNUZ

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

- 1- İş kıyafetini giyer. Çelik eldivenini takar.
- 2- Kişisel koruyucu donanımlarını kullanır.
- 3- Hijyen sanitasyon kurallarına uyar.
- 4- İSG ile ilgili tedbirleri alır.
- 5- Hazırlanacak ürünün tüm malzemelerini getirir.
- 6- Üretim sonunda alet, ekipman ve çalışma ortamını düzenler.
- 7- Üretim sonunda oluşan katı atıkları (**gıda, kağıt, plastik, tahta, metal, cam olarak**) gruplandırır.
- 8- Uygulama sonrası tüm temizlik işlerini yapar. (lavabolar, ocaklar, tezgahlar ve yer temizliği, çöplerin atılması)
- 9- Ambalaj malzemesi getirir. Ambajlama yapar.

NOT: Et Kesim Tahtası (Polietilen Olabilir.). Bıçak, Köpük Tabak, Streç Film, Çelik Eldiven, Uzun Kollu Önlük. Bone, Getiriniz.