

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.

FIRINCILIK DALI USTALIK UYGULAMA SINAVI

HAZIRLANACAK ÜRÜNLER:

- | | | |
|---|---|---|
| 1. SEÇENEK (Ekmek çeşitlerinden oluşan teşhir büfesi hazırlayınız)
Ekmek
Tıbbi ekmek
Zenginleştirilmiş ekmek
Yöresel ekmekler | 2. SEÇENEK (Simit ve simit çeşitlerinden oluşan teşhir büfesi hazırlayınız)
Simit.
Yöresel simit
Zenginleştirilmiş simit | 3. SEÇENEK (Tırnak pide ve içli pide çeşitleri hazırlayınız)
Et Ürünleri ile hazırlanan Pide
Sebzeler ile hazırlanan pide
Süt Ürünleri ile hazırlanan pide |
|---|---|---|

3 SEÇENEKTEN SADECE BİRİNİ SEÇİP ÜÇ ÜRÜN MUTLAKA YAPILACAKTIR

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. Uygulama sonrası tüm temizlik işlerini yapar. (lavabolar, ocaklar, tezgahlar ve yer temizliği, çöplerin atılması)
 7. Çalışma alanını düzenler.
 8. Fırıncılık ürünleri hazırlamada kullanılacak mutfak ekipmanlarını ve araçları seçer.
 9. Sınav konusuna uygun fırıncılık ürünlerinin işlem kartlarını hazırlar.
- NOT : Uygulama alanında sadece ocak ve fırın mevcuttur. Tüm ürünlerin yapım aşamasında kullanacağımız 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.)