

# 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.**

# AŞÇILIK DALI USTALIK UYGULAMA SINAVI

## HAZIRLANACAK ÜRÜNLER

Modern menü sıralamasını dikkate alarak ana yemeğe uygun 2 kişilik akşam yemeği menüsü

1. Ordövr ya da Meze

2. Çorba (Menüye uygun olarak istenilen nitelikte bir çorba)

3. Ana yemek (Et Yemekleri: Dana Gulaş, Hünkar Beğendi, İzmir Köfte, Kadın Budu Köfte, Orman Kebabı, Çökertme Kebabı, Ekşili Köfte, Sulu Köfte, Kuru Köfte, Tas Kebabı, İslim Kebabı,

**Tavuk Yemekleri:** Tavuklu Mantarlı Güveç, Fırında Sebzeli Tavuk, Köri Soslu Tavuk, Fırında Soslu Tavuk Baget, Tavuk Şinitel, Tavuk Papara, Fırında Tavuk But, Piliç Topkapı, Tavuk Çökertme, lokanta usulu tavuk haşlama, Fırında Soslu Tavuk(lokanta usulu), Fırında Bütün Tavuk

**Balık Yemekleri:** Fırında Hamsi, Fırında Çupra, Güveçte Alabalık, Fırında Somon)

(Bu üç Yemek grubundan sadece bir yemek seçilip yapılacaktır.)

4. pilav ya da, makarna (Menüye uygun tamamlayıcı yemek)

5. Salata (Menüye uygun olarak istenilen nitelikte bir salata)

6. Tatlı (Menüye uygun olarak istenilen nitelikte bir tatlı)

(BU 6 ÜRÜNÜN HEPSİ MUTLAKA YAPILACAK)

**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-ELDİVEN -MASKE- UZUN KOLLU AŞÇI KIYAFETİ)

2. Hijyen sanitasyon kurallarına uyar.

3. İSG(iş güvenliği) ile ilgili tedbirleri alır.

4. Hazırlanacak ürünün tüm malzemelerini getirir.

5. Menüü oluşturan yemeklerin işlem kartlarını hazırlar

6. Hazırlanan ürünlerin (**2 PORSİYON**) sunumunu yapar.

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 kullanacağınız 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.).**