

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 KALFALIK UYGULAMA SINAVI

HAZIRLANACAK ÜRÜNLER

1. 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.)

2. Ana yemeğe uygun sebze garnitürü (Uluslararası pişirme usullerine göre sebze garnitürlerini pişirir)

3. Tamamlayıcı yemek (Pilav, Makarna, Patates Püresi Vb.)

(BU 3 ÜRÜNÜN HEPSİ MUTLAKA YAPILACAK)

Adaylar: NÜFUS CÜZDANINI MUTLAKA YANINIZDA BULUNDURUNUZ

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

-1. SAYFANIN MUTLAKA FOTOĞRAFINI ÇEKİNİZ.

1. Kişisel koruyucu donanımlarını kullanır.

2. (-BONE—ELDİVEN—MASKE-AŞÇI KIYAFETİ)

3. Hijyen sanitasyon kurallarına uyar.

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

5. Ana yemek tabağını oluşturan yemeklerin tarif 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 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.)