

AHI EVRAN MESLEKİ EĞİTİM MERKEZİ

AŞÇILIK KALFALIK BECERİ SINAVI DUYURUSU (HER YEMEK BİR PORSİYON OLARAK HAZIRLANACAK)

Konu: Yeterli ve dengeli beslenme ilkeleri doğrultusunda komisyon tarafından belirlenen et yemeklerinden (kasaplık hayvan etleri, kümes hayvan etleri, su ürünleri) birini seçerek sebze garnitürü ve tamamlayıcı yemekten oluşan menü tabağını hazırlayınız.

- Kırmızı et, beyaz et veya balık kullanarak ana yemek
- Pişirme işlemi uygulanan sebze garnitürü (domates, biber, patates, patlıcan gibi sebzeleri kullanarak)
- Ana yemeğe uygun tamamlayıcı yemek (pilav, makarna)

İstedığınız bir yöntem ile hazırladığınız ana yemek(ızgara, kavurma, külbastı, köfte, şnitzel vb), sebze garnitürleri ve tamamlayıcı yemek kullanarak bir sunum tabağı hazırlayınız.

NOT: İş kıyafetleri (önlük, pantolon, bone, eldiven, kolluk, önü kapalı terlik, maske, temizlik bezleri, kağıt havlu)aday tarafından temin edilecektir.

Her yemek bir porsiyon olacak şekilde hazırlanacaktır.

Hazırlanacak yemek için gerekli olan malzemeler(et, sebze, vb), sunum tabağı ve yaptığınız yemekleri götürmeniz için saklama kapları aday tarafından temin edilecektir.

Malzemelerden (un, şeker, sıvıyağ, tuz, baharatlar(kırmızıbiber, karabiber, nane, kekik, kimyon), deterjan vb) sınav merkezimiz tarafından karşılanacaktır. Yemek hazırlama ve pişirmede kullanılacak araçlar (tencere, tava, mikser, rondo, doğrama tahtası, blender, ketle, karıştırma kapları vb.) merkezimizde mevcuttur.

Bütün işlemler sınav esnasında yapılacaktır.

Hazır hiçbir ürün (hazırlanmış köfte, doğranmış sebze ve et vb.) değerlendirmeye alınmayacaktır.

SINAV SAATİNDEN YARIM SAAT ÖNCE SINAV MERKEZİNDE OLMANIZ GEREKMEKTEDİR.

SINAV GİRİŞ BELGESİNDE YAZILI OLAN TARİH VE SAAT DIŞINDA GELENLER SINAVA ALINMAYACAKTIR.