

AHI EVRAN MESLEKİ EĞİTİM MERKEZİ

FIRINCILIK KALFALIK BECERİ SINAVI DUYURUSU

1. EKMEKÇİLER

- Gıda Kodeksine ve yöntemine uygun ekme  hazırlayın.

2. SİMİTÇİLER

- Mayalı hamurdan bir çeşit simit hazırlayın.

3. PİDECİLER

- Sade tırnak pide hazırlayın.

NOT: Temizlik malzemeleri (bez, tutaç, kağıt havlu), iş kıyafetleri (önlük, pantolon, bone, eldiven, kolluk, önü kapalı terlik, maske) aday tarafından temin edilecektir.

Ekmekçiler hamurunu mayalandırıp getirebilirler. (2.mayalandırma, şekillendirme, pişirme burada yapılacaktır.)

Simitçiler ve pideciler tüm işlemleri sınav esnasında yapacaktır.

Kullanacağınız malzemeler, araç ve gereçler aday tarafından getirilecektir. (un, maya, pekmez, susam, vb.)

Yapılacak olan ürünler en fazla 3 adet hazırlanacaktır.

SINAV SAATİNDEN YARIM SAAT ÖNCE SINAV MERKEZİNDE OLMANIZ GEREKMEKTEDİR.

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

4.