

# AHI EVRAN MESLEKİ EĞİTİM MERKEZİ

## KANTİN İŞLETMECİLİĞİ KALFALIK BECERİ SINAVI DUYURUSU

**Konu:** Kantin ve açık alan işletmelerinin menüsünü dikkate alarak komisyon tarafından belirlenecek menüyü reçetesine uygun olarak hazırlayıp servisini yapınız.

1. Tost çeşitleri (1adet)
2. Sandviç çeşitleri (1adet)
3. Yumurta ile hazırlanan bir ürün (omlet, sahanda yumurta, krep vb)
4. Sıcak içecek (Kahve çeşitleri, bitki veya meyve çayları)

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

Hazırlanacak ürün için gerekli olan malzemeler (sandviç ekmeği, tost ekmeği, katı yağ, iç malzemeler, yumurta, sıcak içecek için gerekli olan malzemeler vb) ve araç (fincan, servis tabağı) aday tarafından temin edilecektir.

Beceri sınavında kullanılacak malzemeler ( sıvıyağ, tuz, kırmızıbiber, karabiber, nane, kekik), tost makinesi ve elektrikli cezve sınav merkezimizde mevcuttur.

Sıcak içecekte hazır ürün kullanılmayacaktır. (3 ü 1 arada, poşet çaylar vb)

**TÜM ÜRÜNLER 1 PORSİYON OLARAK YAPILACAKTIR.**

**SINAV SAATİNDEN YARIM SAAT ÖNCE SINAV MERKEZİNDE OLMANIZ GEREKMEKTEDİR.**

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