

# AHI EVRAN MESLEKİ EĞİTİM MERKEZİ

## AŞÇILIK USTALIK BECERİ SINAVI DUYURUSU

### (HER YEMEK BİR PORSİYON OLARAK HAZIRLANACAK)

**Konu:** Modern menü sıralamasını dikkate alarak komisyon tarafından belirlenen ana yemeğe uygun akşam yemeği menüsü hazırlayınız.

- Bir çeşit çorba
- Ana yemek; kırmızı et, beyaz et veya balık kullanarak bir et yemeği (çökertme kebabı, manisa kebabı, ali nazik, külbastı, islim kebabı, hasan paşa köfte, pireli rosto köfte, hünkarbeğendi, saç kavurma, vb) gibi
- Tamamlayıcı yemek (pilav, makarna)
- Bir çeşit meze
- Bir çeşit salata
- Bir çeşit basit tatlı (sütlü tatlı, meyveli tatlı, vb)

**NOT:** İş kıyafetleri (önlük, pantolon, bone, eldiven, kolluk, önu kapalı terlik, maske, kâğıt havlu, temizlik bezi,) aday tarafından temin edilecektir.

Her yemek bir porsiyon olacak şekilde hazırlanacaktır.

Hazırlanacak yemek için gerekli olan malzemeler(et, sebze, vb), sunum tabağı ve yaptığımız 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, blender, doğrama tahtası, 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.**