

# AHI EVRAN MESLEKİ EĞİTİM MERKEZİ

## FIRINCILIK USTALIK BECERİ SINAVI DUYURUSU

### 1. EKMEKÇİLER

- Gıda Kodeksine ve yöntemine uygun birkaç çeşit ekme hazırlayınız (Zenginleştirilmiş ekme, yöresel ekme, Uluslar arası ekme).

### 2. SİMİTÇİLER

- Mayalı hamurdan birkaç çeşit simit hazırlayınız (zenginleştirilmiş simit, yöresel simit, tereyağlı simit, Ankara simidi, kaşarlı simit vb.).

### 3. PİDECİLER

- Tırnak Pide ve içli Pide çeşitleri (kıymalı karışık kaşarlı kuşbaşı açık kapalı pide vs) hazırlayın hazırlayınız. Pide çeşitleri sunumunda garnitür ile servis yapılacaktır.

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

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

Simitçiler ve pidediciler 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.**