

AHİ EVRAN MESLEKİ EĞİTİM MERKEZİ
AŞÇILIK DALI KALFALIK SEVİYESİ BECERİ SINAVI UYGULAMA MENÜSÜ

*****AŞAĞIDAKİ MENÜLERDEN BİRİNİ SEÇEREK MALZEMELERİNİZİ GETİRİNİZ*****

MENÜ 1	MENÜ 2	MENÜ 3	MENÜ 4
1) ÇÖKERTME KEBABI (KIRMIZI ET)	1) TAVUK FAJİTA	1) PATATES PÜRELİ KÖFTE	1)SOS EŞLİĞİNDE ÇİPURA VEYA LEVREK VEYA SOMON TAVA/IZGARA/FIRIN
2) GARNİTÜRLÜ PİRİNÇ PİLAVI	2) MANTARLI KREMALI MAKARNA	2) ŞEHRİYELİ PİRİNÇ PİLAVI	2)PATATES PÜRE VEYA PİLAV VEYA MAKARNA
3) SEBZE GARNİTÜRÜ	3) SEBZE GARNİTÜRÜ	3) SEBZE GARNİTÜRÜ	3)SEBZE GARNİTÜRÜ

*******BECERİ SINAVINDA DİKKAT EDİLECEK NOKTALAR*******

- 1.) UYGULAMA İÇİN GEREKLİ ARAÇ-GEREÇLER (YAĞ, BAHARAT, UN, ŞEKER, BASİT TABAK, TENCERE, TAVA, DOĞRAMA TAHTASI, ÇEŞİTLİ BOYLARDA GASTRONOM KÜVETLER, BLENDER, TOST MAKİNESİ, BİÇAK vb. TEMEL ARAÇLAR) OKUL TARAFINDAN TEMİN EDİLECEKTİR. İSTEYENLER TÜM HERŞEYİ KENDİSİ İÇİN GETİREBİLİR BUNUN DIŞINDA İHİTİYAÇ DUYDUĞUNUZ ARAÇ GEREÇLERİ YANINIZDA GETİRİNİZ(SUNUM TABAKLARI, GIDA TERMOMETRESİ, KÖZMATİK vb.)
- 2.) TEMİZLİK İÇİN; YENİ BULAŞIK SÜNGERİ, BEZ, BULAŞIK TELİ, KAĞIT HAVLU GİBİ MALZEMELERİ YANINIZDA HAZIR BULUNDURUNUZ.
- 3.) HİÇBİR ADAY SINAVA SİVİL KIYAFET VE KİMLİKSİZ GİRMEYECEKTİR. YANINIZDA İŞ KIYAFETİ, MASKE, ELDİVEN, KOLLUK, BONE VE TERLİK GİBİ EKİPMANLARI VE KİMLİĞİNİZİ GETİRİNİZ.
- 4.) SINAV SÜRESİ YEMEK YAPIMI, SUNUM, TOPARLANMA VE TEMİZLİK DAHİL 90 DAKİKADIR. SİZE VERİLEN ALANIN DİĞER SINAVA HAZIR HALE GETİRİLMESİ VE TÜM KULLANILAN ALANLARIN TEMİZ ŞEKİLDE TESLİM EDİLMESİ ZORUNLUDUR. TÜM BU HUSUSLAR DEĞERLENDİRME KRİTERLERİNE DAHİLDİR.
- 5.) SINAVIN HER AŞAMASI KAMERA İLE KAYIT ALTINA ALINACAĞINDAN, DİĞER ADAYLARDAN MALZEME ALIŞVERİŞİ, DİĞER ADAYLAR İLE İLETİŞİM, GÖREV ALANININ VE KAMERANIN ÇEKİM DIŞINA ÇIKILMASI İLE CEP TELEFONU KULLANIMI YASAKTIR. İHİTİYAÇ HALİNDE KOMİSYON ÜYELERİNDEN YARDIM İSTENEİLİR.
- 6.) TÜM İŞLEMLER KAMERA KARŞISINDA YAPILACAĞINDAN PİŞMİŞ/HAZIR ÜRÜN KESİNLİKLE YASAKTIR. SADECE KURUBAKLAGİLLER İLE TAHİL ÜRÜNLERİ ÖN İŞLEM YAPILARAK GETİRİLEBİLİR.
- 7.) YAPILACAK MENÜ 1(BİR) KİŞİLİK PORSİYON OLACAK ŞEKİLDE HAZIRLANACAKTIR ARTAN MALZEMELERİ GÖTÜRMEK İÇİN SAKLAMA KAPLARI GETİRİNİZ.
- 8.) UYGULAMA SINAVINDAN EN AZ 30 DAKİKA ÖNCE GİRİŞ BELGENİZ İLE MUTFAK ATÖLYESİ ÖNÜNDE HAZIR OLUNUZ.