

2023 HAZİRAN DÖNEMİ
SAMSUN KURUPELİT MESEM YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ ALANI
AŞÇILIK USTALIK BECERİ EĞİTİMİ SINAVI

UYGULAMA SORUSU: CENNET ÇORBASI

SİGARA BÖREĞİ

ALİ NAZİK (KIYMALI)

SEBZELİ PİLAV

GAVUR DAĞI SALATA

ÇİKOLATALI SUFLE oluşan akşam yemeği menüsü

hazırlayınız.

-DİKKAT EDİLECEK HUSUSLAR-

1. İşe uygun giyinme adayın sorumluluğundadır.(maske, bone,eldiven,önlük vb.)
2. Tüm hazırlama ve pişirme işlemleri sınav esnasında yapılacaktır.
3. Sınavda yapılacak tüm ürünler 2 porsiyon olacak şekilde hazırlanacaktır.
4. Yapılacak olan ürünün tüm malzemeleri adayın tarafından getirilecektir.
5. Yapılacak çalışmalarla ilgili yemek reçeteleri yazılı olarak getirilebilir. Pişirme esnasında bu reçeteler kullanılabilir.
- 6.Sınavda telefon kullanımı kesinlikle yasaktır.
7. Sınav esnasında komisyon üyeleriyle zorunlu halle dışında konuşulması yasaktır. adayların kendi aralarında malzeme alışverişi ve konuşması yasaktır.
8. Adayların sınava gelirken resimli bir kimlik belgesi getirmesi zorunludur.
9. Adayların ön hazırlık için sınav saatinden 30 dakika önce salonda bulunmaları gerekmektedir.
10. Sınav süresi 3 saattir ve bu süreye temizlik dahildir.

Ayşegül AYDOĞAN
Yiy. İç. Hiz. Öğrt.