

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

**UYGULAMA SORUSU:** HÜNKAR BEĞENDİ (KUŞBAŞI KIRMIZI ETLİ)  
PİRİNÇ PİLAV oluşun ana yemek tabağı 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.