**SAMSUN KURUPELİT MESLEKİ EĞİTİM MERKEZİ MÜDÜRLÜĞÜ**

**2023- 2024 EĞİTİM- ÖĞRETİM YILI “ŞUBAT DÖNEMİ”**

**YİYECEK- İÇECEK HİZMETLERİ ALANI “AŞÇILIK” DALI**

**“USTALIK TELAFİ EĞİTİMİ BECERİ SINAVI”**

**UYGULAMA SORUSU:** KREMALI MANTAR ÇORBASI

 SİGARA BÖREĞİ

 ALİ NAZİK KEBABI

 SEBZELİ PİLAV

 GAVUR DAĞI SALATA

 FIRIN SÜTLAÇ’tan 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 aday 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 yapması 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.

 Nurcan YÜCEL

 Okul Müdürü