

KANTİN İŞLETMECİLİĞİ DALI KALFALIK SINAVI MENÜLERİ

Yumurta Çeşitleri	Tost Çeşitleri	Sandviç Çeşitleri	Sıcak İçecek
Omlet	Ayvalık Tostu	Sosisli Sandviç	Çay
Sahanda Yumurta	Kaşarlı Tost	Peynirli Sandviç	Kahve
Krep	Karışık Tost	Domatesli Sandviç	Sıcak Süt(kakaolu, çikolatalı)

ÖNEMLİ NOT: *Adaylar yukarıdaki kutucuklardan (yumurta, tost, sandviç, sıcak içecek) her birinden birer adet seçerek yeterli ve dengeli beslenme ilkeleri doğrultusunda oluşan bir menü tabağı uygulayacaklardır.*

UYARILAR

- Sınav için kep, önlük, aşçı kıyafeti, eldiven, maske, mikrofiber mutfak bezi, bulaşık süngeri, dezenfektan ve kağıt havlunuz yanınızda olmalı ve sınav esnasında kullanılması gerekmektedir.
- Uygulama sınavına katılacak her katılımcı menü hazırlamak için gerekli tüm malzeme ve ekipmanlarını (tencere, tava, doğrama tahtası, küçük ev aletleri, bıçak, baharat, yağ, salça vb) kendileri temin ederek gelecektir. Sınav esnasında adaylar arasında malzeme paylaşımı yapılamaz.
- Önceden hazırlanıp dinlendirilmesi gereken ürünler önceden hazırlanabilir ve sınavda kullanılabilir fakat sınavda da o ürünün nasıl hazırlandığını tekrar gösterilmesi gerekmektedir. (ör: hazırlanmış dinlendirilmiş köfteyi getirip pişirebilir ama sınavda tekrar o köfteyi nasıl yoğurup şekillendirdiğini göstermelidir.)
- Menülerin sunumu için; çatal, bıçak, kaşık, bardak, kağıt tabak, peçete, ıslak mendil, kapalı su, gazlı içecek harici uygun içecek ve masa örtüsü vb. adaylar tarafından getirilecektir.
- Menüler 4 porsiyon olarak hazırlanacak (RESTORAN USULÜ SERVİS AÇILACAK) ve sunumu yapılacaktır.
- Adaylar reçeteleri(yemek tarifi) açık ve anlaşılır şekilde yazılı olarak getirilecektir. Pişirme esnasında bu reçetelerden faydalanılabilir.
- **Sınav esnasında** telefon kullanımı ve zorunlu haller dışında **komisyon üyeleriyle konuşmak yasaktır.**
- Sınava kesinlikle hazır, pişmiş ve doğranmış ürün getirilmeyecektir!!(hazır köfte, hazır çorba, doğranmış et)
- Çalışmalar bireysel olup malzeme ve reçete paylaşımı yapılmayacaktır.
- Menülerin hazırlanmasından sonraki temizlik aşaması da puanlamaya dahil olup temizlik için gerekli malzemelerin(bulaşık deterjanı, sünger, yağ sökücü, çöp torbası vb) adaylar tarafından getirilmesi gerekmektedir.
- Adaylar sınav için getirdikleri malzemeleri **tasarruf ilkeleri** doğrultusunda kullanarak menüsünü hazırlayıp sunum yapmalıdır.
- Adayların sınava gelirken yanlarında sınav giriş belgesi ve kimlik kartı bulundurması zorunludur.
- Adayların sınav saatinden en az 15 dakika önce sınav alanında olması gerekmektedir.

Zümre Öğretmenler

İmran BİLGİÇ

Meziyet GİLİK

İsmet ÇAĞDAŞ

Galip BAKÇEPİNAR
(Usta Öğretici)

Uygundur

25.05.2023

Mehmet ERÇELİK

Okul Müdürü