

**KANTİN İŞLETMECİLİĞİ DALI USTALIK SINAVI MENÜLERİ**

No	İşlenmiş Gıda Ürünü	Makarna Çeşidi	Salata	Sütlü Tatlı	Soğuk İçecek
1	Gözleme(el açması veya hazır yufka)	Bolonez soslu spagetti	Sezar Salatası	Kazandibi	Limonata
2	Tost	Sebzeli erişte	Çerkez Tavuğu	Supangle	Ayran
3	Hamburger(köfte si sınavda elde yapılacak)	Beşamel soslu makarna	Akdeniz Salatası	Fırında Sütlaç	Milkshake
4	Cheeseburger	Domates soslu spagetti	Rus Salatası	Magnolia	Ayva Kompostosu
5	Hot Dog (sosisli)	Renkli makarna salatası	İtalyan Salatası	Sakızlı Muhallebi	Şeftali Kompostosu
6	Sandviç	Pesto soslu makarna	Kısır	Tavukgöğsü	Soğuk Kahve
7	Ayvalık Tostu	Köri soslu makarna	Mercimek Köftesi	Keşkül	Soğuk Çay
8	Pizza	Mantarlı makarna (milanez soslu)	Patates Salatası	Sultan Sarması	Üzüm Hoşafı

**ÖNEMLİ NOT:** Adaylar yukarıdaki kutucuklardan (işlenmiş gıda ürünü, makarna çeşidi, salata, sütlü tatlı, soğuk 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