

ET VE ET ÜRÜNLERİ İŞLEMECİLİĞİ -KASAPLIK DALI USTALIK SINAVI MENÜLERİ

Parçalanmış karkastan taze et çeşitlerini kuşbaşı, biftek, pırzola şeklinde hazırlama.

ADAYLARIN DİKKATİNE!

1. Ürünlerin hazırlanmasında kullanılacak tüm araç ve gereçler, bıçak, masat, doğrama tahtası, köpük tabak, streç film vb. adaylar tarafından getirilecektir.
2. Hazırlanan et ürünleri uygun ambalajlama işlemi yapıp müşteriye satışa hazır hale getirilecektir.
3. Sınavda kullanılacak tek kullanımlık mikrofiber temizlik bezi, bulaşık süngeri, bulaşık deterjanı, krem deterjan, kişisel koruyucu ekipmanlarından; bone, önlük, önü kapalı aşçı terliği, maske, eldiven yanlarında bulundurmaları zorunludur.
4. Sınav saatinden 15 dakika önce sınav salonunda bulunulmalıdır.

Zümre Öğretmenler

İmran BİLGİÇ

Meziyet GİLİK

İsmet ÇAĞDAŞ

Galip BAKÇEPINAR
(Usta Öğretici)

Uygundur
25.05.2023
Mehmet ERÇELİK
Okul Müdürü