

HENDEK MESLEKİ EĞİTİM MERKEZİ
YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ ALANI
AŞÇILIK DALI KALFALIK BECERİ SINAVI

UYGULAMA SINAV YEMEĞİ: SEBZELİ TAVUK SOTE, PİRİNÇ PİLAVI, MEVSİM SALATA

***** Adaylar belirtilen menünün malzemelerini getireceklerdir*****

***Pişirme araçları, hazırlık ekipmanları ve sunum tabakları sınav merkezinde yeterli sayıda bulunmayabileceğinden adaylar sınav esnasında ihtiyaç duyabileceği her türlü aracı yanında getirebilir. ***

!!!LÜTFEN DİKKATLİCE OKUYUNUZ!!!

- 1) Adayların geçerli bir kimlik belgesi getirmesi zorunludur.
- 2) Kullanılacak araç gereç ve malzemeler sınava girenler tarafından **2 kişilik** olacak şekilde getirilecektir.
- 3) Çalışmalar bireysel olup malzeme ve reçete (yemek tarifi) paylaşımı yapılmayacaktır.
- 4) Yapılacak çalışmalar ile ilgili **yemek reçeteleri(yemek tarifi) açık ve anlaşılır şekilde yazılı olarak poşet dosyada** getirilecektir. Pişirme esnasında bu reçetelerden faydalanılabilecektir.
- 5) Yapılacak çalışmalarda aşçı göleği, pantolon, önlük, kep(bone) ve eldiven getirilmesi ve kullanılması zorunludur. İş güvenliği açısından atölye ortamında kaymaz tabanlı iş ayakkabısı/terliği giyilmesi önerilmektedir.
- 6) Sınav boyunca hijyen ve sanitasyon kurallarına azami ölçüde riayet edilmelidir.
- 7) Sınavda telefon kullanılması kesinlikle yasaktır.
- 8) Sınav esnasında komisyon üyeleriyle zorunlu haller dışında konuşulmayacaktır. Adayların kendi aralarında **malzeme alışverişi ve konuşması yasaktır**.
- 9) Ekte bulunan değerlendirme kriterleri üzerinden değerlendirme yapılacaktır. **İnceleyiniz.**
- 10) Sınav süresi 120 dk dır. Bu süre zarfına temizlik dahildir. Adaylar salonu terk edene kadar sınav devam etmektedir.
- 11) **Sınava kesinlikle hazır, pişmiş ve doğranmış ürün getirilmeyecektir!!!**
- 12) Adayların ön hazırlık ve kamera provası için sınav saatinden **30 dk önce** salonda bulunmaları gerekmektedir.
- 13) Artan malzemeleri götürmek için kapalı kaplar getirilmelidir.