

GAZİ MESLEKİ EĞİTİM MERKEZİ
YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ ALANI
ASÇILIK DALI USTALIK UYGULAMA SINAVI

YAPILACAK ÇALIŞMALAR

MENÜ 1	MENÜ 2	MENÜ 3
1. ÇORBASI 2.SOĞUK MEZE veya ORDÖVR 3.SICAK MEZE veya ORDÖVR 4.MANTARLI BİFTEK 5.YARDIMCI YEMEK (.....PİLAVI, MAKARNA vb) 6.SALATA 7.BASİT TATLI	1. ÇORBASI 2.SOĞUK MEZE veya ORDÖVR 3.SICAK MEZE veya ORDÖVR 4.ELBASAN TAVA 5.YARDIMCI YEMEK (..... PİLAV, MAKARNA vb) 6.SALATA 7.BASİT TATLI	1. ÇORBASI 2.SOĞUK MEZE veya ORDÖVR 3.SICAK MEZE veya ORDÖVR 4.DALYAN KÖFTE 5.YARDIMCI YEMEK (..... PİLAV, MAKARNA vb) 6.SALATA 7.BASİT TATLI

**“YUKARIDA VERİLEN ANA YEMEKLERDEN BİR TANESİ SEÇİLEREK
BUNA UYGUN MENÜ OLUŞTURULACAKTIR.”**

Adaylar istedikleri menüyü uygulayabileceklerdir.

*** Pişirme araçları ve sunum takımları okul tarafından temin edilecektir. ***
(Tencere, Tava , Kesme Tahtası,Servis tabağı vb.)

ADAYLAR TARAFINDAN GETİRECEKLER : Bıçak, blender vb

*****Adaylar seçtiği menünün malzemelerini getireceklerdir.*****

!!!! LÜTFEN DİKKATLİCE OKUYUNUZ !!!!

- 1- Kullanılacak araç gereç ve malzemeler sınava girenler tarafından **2 kişilik** olacak şekilde getirilecektir. İsteyen aday kendi bıçak tencere, tava, tahta vb malzemelerini de getirip kullanabilir.
- 2- Çalışmalar bireysel olup malzeme ve reçete (yemek tarifi) paylaşımı yapılmayacaktır.
- 3- Yapılacak çalışmalarla ilgili yemek reçeteleri (yemek tarifi) açık ve anlaşılır şekilde **yazılı olarak getirilecektir.** Pişirme esnasında bu reçetelerden faydalanılabilecektir.
- 4- Yapılacak çalışmalarda aşçı gömleği, pantolonu, önlük, kep (bone), maske ve eldiven getirilmesi kullanılması zorunludur.
- 5- Sınav boyunca Hijyen ve sanitasyon kurallarına azami ölçüde riayet edilmeli, adayın maskesini sınav boyunca takılı tutması zorunludur.
- 6- Sınavda telefon kullanılması kesinlikle yasaktır, kapalı veya sessizde olacaktır.
- 7- Sınav esnasında komisyon üyeleriyle zorunlu haller dışında konuşulmayacaktır. Adayların kendi aralarında **malzeme alış veriş ve konuşmaları yasaktır.**
- 8- **HES Kodu** olmayan adaylar sınava alınmayacaktır.
- 9- Ekte bulunan değerlendirme kriterleri üzerinden değerlendirme yapılacaktır. **İnceleyiniz.**
- 10- Sınav süresi 4ders (120 dakika) saattir bu süre zarfına temizlik dâhildir. Aday salonu terk edene kadar sınav devam etmektedir.
- 11-Sınava kesinlikle hazır, pişmiş ve doğranmış ürün getirilmeyecektir !!!
(Kuru Baklagiller hariç) (Ör: Doğranmış et, hazır ürünler vb. getirilmeyecektir)
- 12- Adaylar resimli bir kimlik belgesi getirmesi zorunludur.
- 13- Adayın ön hazırlık ve kamera provası için sınav saatinden **30 dk önce** salonda bulunmaları gerekmektedir.
- 14-Artan malzemeleri götürmek için kapalı kaplar getirilmelidir.