

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

YAPILACAK ÇALIŞMALAR

PASTACILARIN MENÜSÜ	TATLICILARIN MENÜSÜ	KÜNEFE VE KADAYIFÇILARIN MENÜSÜ
1.Mayalı poğaçaya veya açma 2.Kıyılarak yapılan (tereyağlı) kuru pasta 3.Yaş Pasta (4 Kişilik)	1.Hamur Tatlısı (Şekerpare) 2. Baklava	1.Hamur Tatlısı (Kalburabastı) 2.Künefe veya Burma Kadayıf

“YUKARIDA VERİLEN MENÜLERDEN UYGUN OLAN SEÇİLİP KRİTERLERE UYGUN ÜRÜNLER ÇIKARTILACAKTIR.”

Adaylar BRANŞLARINA uygun menüyü uygulayacaktır.

*** Pişirme araçları ve sunum takımları okul tarafından temin edilecektir.***

Adaylar Seçtiği menünün malzemelerini getireceklerdir.

(Mikser özel kek kalıpları vb. aday tarafından temin edilecektir.)

(Baklava için yufka, pandispanya ve krema hazırlanıp getirebilir. Ancak bu ürünlerin aynısı ve yapılış aşamaları atölyede tekrar yapılacaktır.)

!!!! LÜTFEN DİKKATLİCE OKUYUNUZ !!!!

- 1- Kullanılacak araç gereç ve malzemeler sınava girenler tarafından 2 kişilik olacak şekilde getirilecektir. İsteyen aday kendi özel ekipmanlarını vb.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, aşçı önlüğü, pantolonu , önlük, kep (bone) ve eldiven getirilmesi 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, ya kapalı yada sessiz konumda 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 4 ders (120 dakika) saattir bu süre zarfına temizlik dâhildir. Aday salonu terk edene kadar sınav devam etmektedir.
- 11-**Sınava kesinlikle hazır, pişmiş ürün getirilmeyecektir**
(Pandispanya, krema ve baklava yufkası önceden hazırlanıp getirilebilir. Fakat bu ürünlere ait malzemeler getirilecek ve atölyede yapım aşamaları tekrarlanacaktır. Şerbetler toz şekerden atölyede hazırlanacaktır.)
- 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. Şahit numune kabı unutulmamalıdır.