

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

YAPILACAK ÇALIŞMA

MENÜ 1

1. Kuzu buttan 5'li set hazırlanacaktır.

“YUKARIDA VERİLEN ÜRÜNE YÖNELİK ÇALIŞMA YAPILACAKTIR.”

**(Ambalaj, köpük tabak ve etiket malzemesi, kuzu but, satır, bıçak,
çelik eldiven vb)**

!!!! LÜTFEN DİKKATLİCE OKUYUNUZ !!!!

- 1- Kullanılacak araç gereç ve malzemeler sınava giren adaylar tarafından getirilecektir
- 2- Çalışmalar bireysel olup malzeme paylaşımı yapılmayacaktır.
- 3- Yapılacak çalışmalarda kasaplara uygun kişisel koruyucu donanımların kullanılması zorunludur.
- 4- Sınav boyunca Hijyen ve sanitasyon kurallarına azami ölçüde riayet edilmelidir.
- 5- Sınavda telefon kullanılması kesinlikle yasaktır, ya kapalı yada sessiz konumda olacaktır.
- 6- Sınav esnasında komisyon üyeleriyle zorunlu haller dışında konuşulmayacaktır. Adayların kendi aralarında malzeme alış verışı ve konuşmaları yasaktır.
- 7- **HES Kodu** olmayan adaylar sınava alınmayacaktır.
- 8- Ekte bulunan değerlendirme kriterleri üzerinden değerlendirme yapılacaktır. **İnceleyiniz.**
- 9- Sınav süresi 3 ders (90 dakika) saattir bu süre zarfına temizlik dâhildir. Aday salonu terk edene kadar sınav devam etmektedir.
- 10- Adaylar resimli bir kimlik belgesi getirmesi zorunludur.
- 11- Adayın ön hazırlık ve kamera provası için sınav saatinden **30 dk önce** salonda bulunmaları gerekmektedir.