

## YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ USTALIK SINAVI MALZEME LİSTESİ VE UYULMASI GEREKEN KURALLAR

- ADAYLARDAN AŞAĞIDA SEÇİLMİŞ OLAN YEMEK GRUPLARINDAN HER BİRİNDEN BİRİNİ SEÇEREK BİR

MENÜ OLUŞTURULMASI İSTENMEKTEDİR. OLUŞTURULAN MENÜ RENK, TAT, MALZEME YAPISI DİKKATE ALINARAK BİRBİRİYLE UYUMLU OLMALIDIR.

- ÇORBA ÇEŞİTLERİ; DOMATES ÇORBASI, AYRAN ÇORBASI, MANTAR ÇORBASI, TUTMAÇ ÇORBASI, DÜĞÜN ÇORBASI, MERCİMEK ÇORBASI

- ET YEMEĞİ ÇEŞİTLERİ; BONFILE SARMA, EKŞİLİ SULU KÖFTE, DALYAN KÖFTE, DANA ROSTO, MUTANCANA, İÇLİ KÖFTE, ORMAN KEBABI, MUSAKKA, KUZU İNCİK

- TAMAMLAYICI YEMEK; PATATES-SEBZE PÜRESİ, MEYANE PİLAVI, NOHUTLU BULGUR PİLAVI, PİRİNÇ PİLAVI

- ADAYLARA TEMEL PİŞİRME ARAÇ GEREÇLERİ VE SERVİS MALZEMELERİ KURUM TARAFINDAN VERİLECEKTİR. KÖZMATİK, KREP TAVASI VB HAZIRLIK VE PİŞİRME ARAÇ GEREÇLERİNİ KENDİLERİ GETİRMELİDİR.

- KİŞİSEL KORUYUCULAR (AŞÇI CEKETİ, ÖNLÜK, BONE, ELDİVEN, MASKE) OLMADAN SINAVA ALINMAYACAKTIR.

- ADAYLAR MUTLAKA ETLERİNİ KENDİLERİ İŞLEYİP HAZIRLAMALIDIR. SINAVDAN ÖNCE KÖFTE YAPILMASI YA DA ET MARİNASYONU KABUL EDİLMEMEKTEDİR.

- KURUBAKLAGİLLER ÖNCEDEDEN YARIM PİŞİRİLEBİLİR.

- ADAYLARIN KİŞİSEL BAKIMI SINAVA GİRMEYE UYGUN OLMALIDIR (SAÇ-SAKAL, TIRNAK, TEMİZLİK BAKIM VS.) BU KURULLARA UYMAYAN ADAYLARIN DEĞERLENDİRİLMESİ EKSİK OLACAKTIR.

- ADAYLAR YEMEKLERİNİ SUNUM VE TADIM MASASINA HAZIRLAMAK ÜZERE 1 PORSİYON HAZIRLAMALIDIRLAR.

- ADAYLAR SINAV BİTİMİNDE ÇALIŞTIĞI ALANIN VE KULLANDIĞI EKİPMANLARIN TEMİZLİĞİNDEN

SORUMLUDUR.

NOT: SINAVLAR KAMERA KARŞISINDA YAPILACAKTIR.

SINAVDAN 15 DK. ÖNCE SINAV ALANINDA BULUNUNUZ.

SARF MALZEMELER ADAY TARAFINDAN KARŞILANACAKTIR