

AŞÇILIK KALFALIK SINAV UYGULAMASI

1	2	3
Menüye uygun ordövr ve mezeleri istenilen nitelikte (lezzet, koku, kıvam, görünüş) hazırlar.	Ana yemeğe uygun malzemeyle (kasaplık hayvan etleri, kümes hayvan etleri, su ürünleri) tencere yemeği hazırlar.	Ana yemeğe uygun tamamlayıcı yemeği (uluslararası veya Türk mutfağına özgü pilavlar, makarnalar) istenilen nitelikte (lezzet ,koku, kıvam, görünüş) hazırlar

Not:

Yemeklerin yapım sıralamasını sunum özelliklerini de dikkate alarak uygular.

Menüye uygun hazırlanan yemeklerin sunumunu yapar.

AŞÇILIK SINAV UYGULAMASI

1	2	3	4
Ana yemeğe göre kullanacağı malzemeyi (kasaplık hayvan etleri, kümes hayvan etleri, su ürünleri)önceden hazırlayarak ana yemeği hazırlar.	Menüye uygun tamamlayıcı yemeği (uluslararası veya Türk mutfağına özgü pilavlar, makarnalar) istenilen nitelikte (lezzet , koku, kıvam, görünüş) hazırlar.	Menüye uygun olarak istenilen nitelikte (lezzet, koku, görünüş) salata hazırlar	Menüye uygun uluslararası veya Türk mutfağına özgü istenilen nitelikte (lezzet, koku, kıvam, görünüş) basit tatlı hazırlar.

Not:

Yemeklerin yapım sıralamasını sunum özelliklerini de dikkate alarak uygular.

Menüye uygun hazırlanan yemeklerin sunumunu yapar.

FIRINCILIK KALFALIK SINAV UYGULAMASI

1	2	3
<p>Simit ve simit çeşitlerinden oluşan teşhir büfesi hazırlayınız.</p>	<p>Katmer veya çörek hazırlayınız.</p>	<p>Tırnak pide ve içli pide çeşitleri hazırlayınız.</p>

KANTİN İŞLETMECİLİĞİ SINAV UYGULAMASI

1	2
<p>İşlenmiş gıdalardan seçilen bir ürün çeşidini pişirmeye hazırlar.</p> <ul style="list-style-type: none">- Ayvalık tost- Kumru- Tost <p>(herhangi biri)</p>	<p>Türk kahvesini usulüne göre hazırlar.</p>

Not:

Yemeklerin yapım sıralamasını sunum özelliklerini de dikkate alarak uygular.

Menüye uygun hazırlanan yemeklerin sunumunu yapar.

KASAPLIK SINAV UYGULAMASI

1	2	3
Çekilmiş etten köfte hazırlar.	Bütün tavuk karkası parçalar.	Kemikli et parçasını (Kuzu but veya dana döş) sıyırır/kisimlerine ayırır.

NOT: GEREKLİ MALZEMELERİ KENDİLERİ GETİRİR.

KASAPLIK SINAV UYGULAMASI

PASTACILIK SINAV UYGULAMASI

Tatlı/tuzlu kuru pasta, kurabiye, tart, pay vb. türü hamurdan bir ürün çeşidini reçetesine göre hazırlar.