Mustafa Nevzat Pısak Mesleki Eğitim Merkezi
 Aşçılık Dalı
 **KALFALIK** **Pratik Uygulama** Dersi Uygulama Konuları
 **YAPILACAK UYGULAMALAR** :

Beceri sınavında Adaylar toplam **3 ürün** yapmakla sorumludurlar. Bunlar,
ÜRÜN 1- Jülyen kesilmiş ( Marine edilmiş) Kırmızı Et Sote
Yapımı (100 gr)
ÜRÜN 2- Sebze Garnitürleri (sınav anında hazırlanacak.)
ÜRÜN 3- Soslu Makarna Yapımı.(1 kişilik )
1- Uygun Ot ve Baharat kullanımına dikkat ediniz.
2- Tüm ürünlerin sunumu tek tabakta yapınız.
**NOT**: Ürünler tek tabakta sunulacaktır.

AÇIKLAMALAR

1-Kep,Bone ,Önlük, ,Eldiven,Maske,Mutfak bezi, ve Kağıt havlunuz yanınızda
olmalı ve sınav esnasında kullanılması gerekmektedir. Hazırlamada ve sunumda
kullanılan tüm Araç-gereçler, kılık kıyafet ve sarf malzemeler adayın kendisine
aittir.Tava, tencere, süzgeç, kepçe, çırpıcı, çatal, bıçak, kaşık, sunum tabakları,
hazırlık ve serviste kullanılacak peçete vb. )

2-Sınav süresi 40 dakikadır.
3-Sınava kesinlikle hazır,pişmiş, dilimlenmiş ve doğranmış ürün getirilmeyecektir.
Her şey sınav anında ve süresinde yapılacaktır.
4-Adaylar yapılan ürünlerden numune almak için, çıtçıtlı poşet getireceklerdir.
5-Reçeteler(yemek tarifi) açık ve anlaşılır şekilde yazılı olarak getirilecektir.
Pişirme esnasında bu reçetelerden faydalanılabilir.
6-Adayların sınava gelirken yanlarında Sınav giriş belgesi , kimlik belgesi
getirmeleri zorunludur.
7- Sınav esnasında telefon kullanımı ve zorunlu haller dışında komisyon üyeleriyle
konuşmak yasaktır
8- Hijyen sanitasyon kurallarına uymayı, İSG ile ilgili tedbirleri almayı, uygulama
bittiğinde hazırlamada ve sunumda kullanılan alet ve ekipmanların temizlik ve
bakımını yapmayı, çalışma alanını ve tezgahları temiz ve düzenli bırakmayı
unutmayalım.!!!

Ayrıntılı bilgi için ;
Yiyecek İçecek Hizmetleri Öğretmeni Nevzat YAVAŞ ( 0505 4926909 )

* Geçmiş sınav dönemleri resimlerine okulun aşağıdaki sitelerinden bakabilirsiniz.
WEB : http:mnpmem.meb.k12.tr
Facebook : Mustafa Nevzat Pısak Mem
Instagram : mnpmem