

**Mustafa Nevzat Pısak Mesleki Eğitim Merkezi**  
**Açılış Dalı**  
**KALFALIK Pratik Uygulama Dersi Uygulama Konuları**

**YAPILACAK UYGULAMALAR:**

Beceri sınavında Adaylar toplam 3 ürün yapmakla sorumludurlar. Bunlar,  
ÜRÜN 1- Marine edilmiş Julyen Et Sote Yapımı (Kurmızı Et) (100 gr) (Marine edilmiş olarak getirilebilir)

ÜRÜN 2- Sebze Garnitürleri (sınav anında hazırlanacak.)

ÜRÜN 3- Soslu Makarna Yapımı.(1kişilik )

1-Uygun Ot ve Baharat kullanımına dikkat ediniz.

2-Tüm ürünlerin sunumu tek tabakta yapınız.

**ACIKLAMALAR**

- 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 marinyon haricinde kesinlikle hazır,pişmiş, dilimlenmiş ve doğranmış ürün getirilmeyecektir. Her şey sınav anında ve süresinde yapılacaktır.
- 4- Adaylar yapılan ürünlerden numune almak için, çıtçıtılı 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 bittiginde hazırlamada ve sunumda kullanılan alet ve ekipmanların temizlik ve bakımını yapmayı, çalışma alanını ve tezgahları temiz ve düzenli bırakmayı unutmayalım.!!!

➤ Geçmiş sınav dönemleri resimlerine okulun aşağıdaki sitelerinden bakabilirsiniz.  
[http://mnpmem\\_meb.k12.tr/Facebook](http://mnpmem_meb.k12.tr/Facebook) : Mustafa Nevzat PısakMemInstagram : mnpmem

**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- Marine edilmiş Julyen Et Sote Yapımı (Kırmızı Et ) (100 gr) (Marine edilmiş olarak getirilebilir)

ÜRÜN 2- Sebze Garnitürleri (sınav anında hazırlanacak.)

ÜRÜN 3- Soslu Makarna Yapımı.(1kişilik )

- 1-Uygun Ot ve Baharat kullanımına dikkat ediniz.
- 2-Tüm ürünlerin sunumu tek tabakta yapınız.

**ACIKLAMALAR**

- 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 marinasyon haricinde kesinlikle hazır,pişmiş, dilimlenmiş ve doğranmış ürün getirilmeyecektir. Her şey sınav anında ve süresinde yapılacaktır.
- 4- Adaylar yapılan ürünlerden numune almak için, çıtçıtılı 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.!!!

➤ Geçmiş sınav dönemleri resimlerine okulun aşağıdaki sitelerinden bakabilirsiniz.  
<http://mnpmem.meb.k12.tr>Facebook : Mustafa Nevzat PısakMemInstagram : mnpmem