

Mustafa Nevzat Pırsak Mesleki Eğitim Merkezi
Servis Dalı
USTALIK Pratik Uygulama Dersi Uygulama Konuları

YAPILACAK UYGULAMALAR :

Beceri sınavında Adaylar sırası ile Őu işlemleri yapacaklardır.

- 1- Masaları düzenler.
- 2- Sandalyeleri hazırlar.
- 3- Masa örtüsü ve peçeteleri hazırlar.
- 4- Masa üstü servis takımlarını menüye uygun olacak şekilde kuverdeki yerlerine yerleştirir.
- 5- Ekmek, su ve soğuk içecek servisi yapar.
- 6- Menüye uygun başlangıç yiyecekleri servisini yapar.
- 7- Başlangıç yiyeceklerinin boşlarını toplar.
- 8- Menüye uygun uluslararası veya Türk mutfağına özgü çorba servisi yapar.
- 9- Menüye uygun uluslararası veya Türk mutfağına özgü çorba boşlarını toplar.
- 10- Ara sıcak yiyeceklerinin servisini maŐa servisi ile yapar.
- 11- Menüye uygun ana yemek servisi yapar. Ana yemek boşlarını toplar.
- 12- Salata servisi yapar. Salata boşlarını toplar.
- 13- Tatlı veya meyve servisi yapar. Tatlı veya meyve boşlarını toplar.
- 14- Sıcak içecek servisi yapar. Sıcak içecek boşlarını toplar.
- 15- Konuđu uđurlar ve Salonu bir sonraki güne hazırlar.

ACIKLAMALAR

- 1- Hazırlamada ve sunumda kullanılan tüm Araç-gereçler, kılık kıyafet ve sarf malzemeler adayın kendisine aittir.
- 2- Sınav süresi 30 dakikadır.
- 3- Adayların sınava gelirken yanlarında Sınav giriş belgesi , kimlik belgesi getirmeleri zorunludur.
- 4- Sınav esnasında telefon kullanımı ve zorunlu haller dışında komisyon üyeleriyle konuşmak yasaktır
- 5- Hijyen sanitasyon kurallarına uymayı, İSG ile ilgili tedbirleri almayı, uygulama bittiğinde hazırlamada ve sunumda kullanılan alet ve ekipmanların temizlik ve bakımını yapmayı, çalıŐma alanını ve tezgahları temiz ve düzenli bırakmayı unutmayalım.!!!

➤ Geçmiş sınav dönemleri resimlerine okulun aŐağıdaki sitelerinden bakabilirsiniz.

<http://mnpmem.meb.k12.tr>Facebook : Mustafa Nevzat PırsakMemInstagam : mnpmem