

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

YAPILACAK UYGULAMALAR :

Beceri sınavında Adaylar sırası ile şu işlemleri yapacaklardır.

- 1- Kuverde kullanacağı metal servis takımlarını usulüne uygun şekilde siler.
- 2- Kuverde kullanacağı bardakları usulüne uygun şekilde siler.
- 3- Kuverde kullanacağı tabakları usulüne uygun şekilde siler.
- 4- Kuverde kullanacağı menaj takımlarını usulüne uygun temizler ve doldurur.
- 5- Masaları düzenler.
- 6- Masa örtüsünü hazırlar ve usulüne uygun serer.
- 7- Konuğun masada kullanacağı menaj takımlarını masadaki yerlerine yerleştirir.
- 8- Konuğun masada kullanacağı tabakları kuverdeki yerlerine yerleştirir.
- 9- Konuğun masada kullanacağı metal servis takımlarını kuverdeki yerlerine yerleştirir.
- 10- Konuğun masada kullanacağı bardakları kuverdeki yerlerine yerleştirir.
- 11- Konuğun masada kullanacağı peçeteleri katlar kuverdeki yerlerine yerleştirir.
- 12- Açılan kuvere sandalyeleri uygun şekilde yerleştirir.
- 13- Ekmek ve su servisi yapar.

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, 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 PısakMemInstagam : mnpmem