

Nevzat Pırsak 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 Kırmızı Et Sote Yapımı (100 gr)
ÜRÜN 2- Evde Haşlanmış Sebze Garnitürleri (sınav anında sote
ÜRÜN 3- Makarna Yapımı.(1kişilik)
1-Uygun Ot ve Baharat kullanımına dikkat ediniz.
2-Tüm ürünlerin sunumu tek tabakta yapınız.

Uzun/Kısa kollu iş elbisesi
Pantolon
Önlük
Kep/Bone
İş Ayakkabısı/Terlik
Maske
Eldiven

edilecek.)

AÇIKLAMALAR

1-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.)

Not: Tencere ve tavaların sapı demir olanlardan getirilecek sınav esnasında kesinlikle PLASTİK SAPLI kullanılmayacak

2. Sınav öncesi her aday ürünlerin işlem kartını hazırlayacak

3. Sınav sonu her aday şahit numune bırakacak (uygun kabı kendiniz getireceksiniz)

4-Sınav süresi 50 dakikadır.

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 **UNUTMAYALIM!**