**MENEMEN NENE HATUN MESLEKİ EĞİTİM MERKEZİ YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ ALANI AŞÇILIK DALI KALFALIK BECERİ SINAVI YAPILACAKLAR LİSTESİ**

**Yapılacak iş: 3 Kişilik hazırlanacaktır**

1. **Kremalı Mantarlı Tavuklu Makarna**
2. **Kaşık Salata**

**NOT: YUKARIDA GÖRÜLEN BÜTÜN İŞELMELER SINAVA GİRECEK ADAY TARAFINDAN SINAV ESNASINDA YAPILACAKTIR.**

* **SUNUM İÇİN TEK KULLANIMLIK KÖPÜK TABAK, PLASTİK KAŞIK, PLASTİK ÇATAL, PLASTİK BIÇAK GETİRİLECEKTİR.**
* **TEMİZLİK MALZEMELERİ (BULAŞIK DETERJANI, HAVLU KAĞIT, PEÇETE VB.) ADAY TARAFINDAN GETİRİLECEKTİR.**
* **HAZIRLANACAK MENÜ İÇİN GEREKLİ TÜM ARAÇ VE EKİPMANLAR ADAY TARAFINDAN GETİRİLECEKTİR. ( TENCERE, TAVA, BIÇAK, LEĞEN, KÜVET VB.)**
* **YİYECEK ATÖLYESİ OKULUN 1.KATINDADIR. SINAV SAATİNDEN 45 DK ÖNCE MALZEMELERİNİZ İLE BİRLİKTE OKULDA OLUNUZ.**

**Getirilecek malzemeler:**

1. Uzun veya kısa kollu beyaz veya farklı renkli önlük ( iş yeri logolu vs olabilir.)
2. Kep/Bone
3. Maske
4. Eldiven
5. Hazırlanacak sebze garnitürü için gerekli malzemeler
6. Hazırlanacak Ana yemek için gerekli malzemeler
7. Hazırlanacak Tamamlayıcı yemek için gerekli malzemeler

**……./……/…....**

**MERİÇ BARIŞ AKYÜZ Cumali PINARBAŞI YAĞMUR BUYURAN İSA ÇELİK MERKEZ MÜDÜRÜ YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ ÖĞRETMENLERİ**