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

**Yapılacak iş: 3 Kişilik hazırlanacaktır**

1. **Kuzu kol getirilerek, kemiği sıyrılacak ve sıyrılan et zırhlanacaktır.**
2. **Zırhlanan etten köfte hazırlanarak köpük tabağa konulup streçlenerek satışa hazır hale getirilecektir.**
3. **Bütün tavuk getirilerek parçalanacak ve kelebek çıkarma, fileto çıkarma, ızgaralık çıkarma işlemleri yapılarak köpük tabağa konulup streçlenerek satışa hazır hale getirilecektir.**

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

* **TEMİZLİK MALZEMELERİ (BULAŞIK DETERJANI, HAVLU KAĞIT, PEÇETE VB.) ADAY TARAFINDAN GETİRİLECEKTİR.**
* **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. Zırh bıçak
6. Masat
7. Doğrama tahtası
8. Kuzu kol/ Bütün tavuk
9. Ambalaj ve etiket malzemesi

**……./……/…....**

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