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

**Yapılacak iş: 3 Kişilik hazırlanacaktır**

1. **İçli pide ( Sebzeli, Kıymalı, Kaşarlı vb. tercihe bağlıdır.)**

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

* **OKULUMUZDA EV TİPİ FIRIN BULUNMAKTADIR.**
* **PİDE YAPIMI İÇİN GEREKLİ TÜM ARAÇ VE EKİPMANLAR ADAYLAR TARAFINDAN GETİRİLECEKTİR. (TENCERE, TAVA, BIÇAK, LEĞEN, KÜVET VB)**
* **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. FIRINCILIK ADAYLARI, SINAVDAN ÖNCE BÖLÜM ÖĞRETMENLERİ İLETİŞİME GEÇİNİZ.**

**Getirilecek malzemeler:**

1. Uzun veya kısa kollu beyaz veya farklı renkli önlük ( iş yeri logolu vs olabilir.)
2. Kep/Bone
3. Maske
4. Un
5. Tuz
6. Maya
7. Ekmek katkı maddesi getirilecektir.
8. Ekmek yapımı gerekli tüm gereçler getirilecektir.

**……./……/…....**

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