

FATİH SULTAN MEHMET MESLEKİ VE TEKNİK ANADOLU LİSESİ MÜDÜRLÜĞÜ
2023 2024 ÖĞRETİM YILI NİSAN DÖNEMİ KALFALIK VE USTALIK SINAV PROGRAMI ÇİZELGESİ

SINAV TÜRÜ	SINAV DERSİ	TARİH VE SAAT	SINAV ÖĞRENCİLERİ
USTALIK 2024	AŞÇILIK 1. GRUP	15.04.2024/17.20	Ahmet ÖZBUDAK Barış DEMİR Erdal YILDIZ Erhan DEMİR Gülşen SELVİ Hasan Ali GÜNDÜZ Hüseyin ÇELİK İsmail BAYAR
USTALIK 2024	AŞÇILIK 2. GRUP	15.04.2024/17.20	Metin DÖNMEZ Murat GÜNDÜZ Necati MIDİK Özge KARACA Özkan GÜLTEKİN
USTALIK 2024	KASAPLIK	16.04.2024/16.00	Oktay ERSÖZ
USTALIK 2024	AŞÇILIK 3. GRUP	17.04.2024/17.20	Özlem ÖZDEMİR Salih GÖK Sezer UÇAR Songül ESMER Şerif ÜLKER Uğur YARDIMCI
USTALIK 2024	AŞÇILIK 4. GRUP	18.04.2024/17.20	Elvan KONAR Oktay CİNBAŞ Yaşar Alpaslan SAYAR Aynur CİN Eylem Berfin ÖZCAN Fadime Betül KANAT Mehmet EZER
USTALIK 2024	PASTA VE TATLI YAPIMI	19.04.2024/17.20	Aynur KURT Burak EKİZ Gökhan EĞEMEN Hamide KAHRAMAN Mustafa ARMAĞAN Raşit YILDIRIM Rukiye GÜDÜL
USTALIK 2024	FIRINCILIK	19.04.2024/17.20	Mehmet BİNGÖL Ramazan GÜNER Sevgi ŞANSAL Süleyman KARATEPE Tayyar CANAN Yazgülu YILDIRIM
USTALIK 2024	KANTİN İŞLETMECİLİĞİ	19.04.2024/17.20	Birsen GÖKDURNA İbrahim ÖZTÜRK Ümmü CANALAN
KALFALIK 2024	PASTA VE TATLI YAPIMI	15.04.2024/17.20	Erkan ASLAN Faden BAŞYİĞİT Himmet YAMAN Kübra ER
KALFALIK 2024	AŞÇILIK 1. GRUP	16.04.2024/17.20	Ayşe AK Dilek ÇAKAY Dilek KIR Dudu ARIKAN Emine KAHRAMAN Fatih KILIÇ Gülcan GÜLTEKİN Gülhan YILMAZ
KALFALIK 2024	AŞÇILIK 2. GRUP	16.04.2024/17.20	Hakan BAŞAR Hamide CAN Handan ÇELİK İşıl BÖKE İnci CEYLAN
KALFALIK 2024	AŞÇILIK 3. GRUP	17.04.2024/17.20	Nurhan İLHAN Osman Nuri TOPALOĞLU Perihan ÇAKIR Seda SARISU Selda YILMAZ Vesile KILIÇASLAN Zeynep KAYA
KALFALIK 2024	KASAPLIK	17.04.2024/17.20	Fatih DUMAN
KALFALIK 2024	KANTİN İŞLETMECİLİĞİ	18.04.2024/17.20	Cemil KURT Ceren KURT Dilek KIRMAN Fatma COŞKUN Semra ERSOY Serpil ALTIN
KALFALIK 2024	FIRINCILIK	18.04.2024/17.20	Abdullah KIZILDAĞ Aydın KAYHAN Halil GÖKÇEN Mustafa KAYABAŞI Selda KARAĞAÇ Tugay ÖZTÜRK

USTALIK KALFALIK SINAVLARI

ASCILIK DALI USTALIK BECERİ SINAVI

Uygulama Sorusu: 2 kişilik akşam yemeği menüsü (çorba, ana yemek, pilav-makarna, salata, tatlı) hazırlayınız.

Hazırlanacak Ürünler;

- 1) Tarhana Çorbası
- 2) Orman Kebabı
- 3) Pilav

4) Adayın Seçeceği bir Salata çeşidi

5) Kazandibi Tatlısı

ADAYIN GETİRMESİ GEREKEN MALZEMELER.

KİŞİSEL KORUYUCU DONANIMLAR (Aday tarafından karşılanacaktır.)

İş elbisesi (Aşçı ceketi), Pantolon, Önlük, Kep/Bone, İş Ayakkabısı/Terlik

Servis için gerekli peçete kaşık-çatal, servis tabağı vs.

Temizlik için gerekli araç ve gereçler. (Bez, Sünger, Yeteri kadar bulaşık deterjanı...)

Hazırlık için gerekli tüm ekipman (tencere, tava, çıpma teli, kepçe vs.)

ADAY İHTİYAÇ DUYABİLECEĞİ BÜTÜN ARAÇ VE GEREÇLERİ KENDİSİ TEMİN EDECEKTİR.

FIRINCILIK DALI USTALIK BECERİ SINAVI

Uygulama Sorusu: Fırıncılık ürünlerinden bir teşhir büfesi hazırlayınız.

Tırnak pide, içli pide ve mayalı hamurdan 3 ürün hazırlama.

Hazırlanacak Ürünler;

- 1) Tırnak Pide
- 2) Kuşbaşı Pide
- 3) Adayın Seçeceği Mayalı hamurdan bir ürün

ADAYIN GETİRMESİ GEREKEN MALZEMELER.

KİŞİSEL KORUYUCU DONANIMLAR (Aday tarafından karşılanacaktır.)

İş elbisesi (Aşçı ceketi), Pantolon, Önlük, Kep/Bone, İş Ayakkabısı/Terlik

Servis için gerekli peçete kaşık-çatal, servis tabağı vs.

Temizlik için gerekli araç ve gereçler. (Bez, Sünger, Yeteri kadar bulaşık deterjanı...)

Hazırlık için gerekli tüm ekipman (tencere, tava, çıpma teli, kepçe vs.)

ADAY İHTİYAÇ DUYABİLECEĞİ BÜTÜN ARAÇ VE GEREÇLERİ KENDİSİ TEMİN EDECEKTİR.

KANTİN İŞLETMECİLİĞİ DALI USTALIK BECERİ SINAVI

Uygulama Sorusu: Sınav komisyonunun belirlediği menüyü reçetesine uygun olarak (sandviç-tost-hamburger, salata, makarna soslu, sütü tatlı, soğuk içecek) hazırlama.

Hazırlanacak Ürünler;

Adayın Seçeceği Sandviç-Tost-Hamburger ürünlerinden biri

Adayın Seçeceği bir Salata çeşidi

Adayın Seçeceği bir Soslu Makarna çeşidi

Kazandibi

Adayın Seçeceği bir Soğuk İçecek

ADAYIN GETİRMESİ GEREKEN MALZEMELER.

KİŞİSEL KORUYUCU DONANIMLAR (Aday tarafından karşılanacaktır.)

İş elbisesi (Aşçı ceketi), Pantolon, Önlük, Kep/Bone, İş Ayakkabısı/Terlik

Servis için gerekli peçete kaşık-çatal, servis tabağı vs.

Temizlik için gerekli araç ve gereçler. (Bez, Sünger, Yeteri kadar bulaşık deterjanı...)

Hazırlık için gerekli tüm ekipman (tencere, tava, çıpma teli, kepçe vs.)

ADAY İHTİYAÇ DUYABİLECEĞİ BÜTÜN ARAÇ VE GEREÇLERİ KENDİSİ TEMİN EDECEKTİR.

KASAPLIK DALI USTALIK BECERİ SINAVI

Uygulama Sorusu: Kesimlik hayvanların kısımlarını açıklama. Kuzu butunu parçalayarak zırh ile köftelik hazırlama. Tüm tavuğu parçalayarak satışa hazır hale getirme.

ADAYIN GETİRMESİ GEREKEN MALZEMELER.

KİŞİSEL KORUYUCU DONANIMLAR (Aday tarafından karşılanacaktır.)

İş elbisesi (Aşçı ceketi), Pantolon, Önlük, Kep/Bone, İş Ayakkabısı/Terlik

Servis için gerekli peçete kaşık-çatal, servis tabağı vs.

Temizlik için gerekli araç ve gereçler. (Bez, Sünger, Yeteri kadar bulaşık deterjanı...) Hazırlık için gerekli tüm ekipman (tencere, tava, çıpma teli, kepçe vs.)

ADAY İHTİYAÇ DUYABİLECEĞİ BÜTÜN ARAÇ VE GEREÇLERİ KENDİSİ TEMİN EDECEKTİR.

USTALIK KALFALIK SINAVLARI

PASTA VE TATLI YAPIMI DALI USTALIK BECERİ SINAVI

Uygulama Sorusu: İçli hazırlanacak mayalı ürün(poğaça, açma vs.), tatlı ve tuzlu kurabiye çeşitleri, bir yaş pasta hazırlanacaktır.

Hazırlanacak Ürünler;

Adayın Seçeceği İçli hazırlanacak mayalı ürün(poğaça, açma vs.)

Adayın Seçeceği bir Tatlı Kurabiye çeşidi

Adayın Seçeceği bir Tuzlu kurabiye çeşidi

Dolgu malzemesi ve iç malzemesi aday tarafından seçilecek bir Yaş Pasta

Mayalı ürün için hazırlamanız gereken mayalı hamurunuzu ve pandipanyanızı önceden hazırlayınız.

ADAYIN GETİRMESİ GEREKEN MALZEMELER.

KİŞİSEL KORUYUCU DONANIMLAR (Aday tarafından karşılanacaktır.)

İş elbisesi(Aşçı ceketi), Pantolon, Önlük, Kep/Bone, İş Ayakkabısı/Terlik

Servis için gerekli peçete kaşık-çatal, servis tabağı vs.

Temizlik için gerekli araç ve gereçler. (Bez, Sünger, Yeteri kadar bulaşık deterjanı...)

Hazırlık için gerekli tüm ekipman (tencere, tava, çıpma teli, kepçe vs.)

ADAY İHTİYAÇ DUYABİLECEĞİ BÜTÜN ARAÇ VE GEREÇLERİ KENDİSİ TEMİN EDECEKTİR.

SERVİS DALI USTALIK BECERİ SINAVI

Uygulama Sorusu: Modern menü sıralamasına göre hazırlanmış akşam yemeği menüsünün servis öncesi, servisi ve servis sonrası işlemlerini de dikkate alarak yapınız.

ADAYIN GETİRMESİ GEREKEN MALZEMELER.

KİŞİSEL KORUYUCU DONANIMLAR (Aday tarafından karşılanacaktır.)

İş elbisesi(Aşçı ceketi), Pantolon, Önlük, Kep/Bone, İş Ayakkabısı/Terlik

Servis için gerekli peçete kaşık-çatal, servis tabağı vs.

Temizlik için gerekli araç ve gereçler. (Bez, Sünger, Yeteri kadar bulaşık deterjanı...)

Hazırlık için gerekli tüm ekipman (tencere, tava, çıpma teli, kepçe vs.)

ADAY İHTİYAÇ DUYABİLECEĞİ BÜTÜN ARAÇ VE GEREÇLERİ KENDİSİ TEMİN EDECEKTİR.

AŞÇILIK DALI KALFALIK BECERİ SINAVI

Uygulama Sorusu: Komisyon tarafından belirlenen **tavuk sote**, sebze garnitürü ve tamamlayıcı yemekten oluşan menü tabağını hazırlama.

Hazırlanacak Ürünler;

Tavuk sote

Adayın Seçeceği Bir çeşit Sebze Garnitür “Örnek Çeşitler; Pilaki, Çoban Salata, Patates Püresi, Piyaz, Rus Salatası, Sebze haşlama ya da kızartmaları vb. “

Pilav

ADAYIN GETİRMESİ GEREKEN MALZEMELER.

KİŞİSEL KORUYUCU DONANIMLAR (Aday tarafından karşılanacaktır.)

İş elbisesi(Aşçı ceketi), Pantolon, Önlük, Kep/Bone, İş Ayakkabısı/Terlik

Servis için gerekli peçete kaşık-çatal, servis tabağı vs.

Temizlik için gerekli araç ve gereçler. (Bez, Sünger, Yeteri kadar bulaşık deterjanı...)

Hazırlık için gerekli tüm ekipman (tencere, tava, çıpma teli, kepçe vs.)

ADAY İHTİYAÇ DUYABİLECEĞİ BÜTÜN ARAÇ VE GEREÇLERİ KENDİSİ TEMİN EDECEKTİR.

FİRINCILIK DALI KALFALIK BECERİ SINAVI

Uygulama Sorusu: Bir çeşit Ekmek , Bir çeşit simit ve Tırnak Pide hazırlama

Hazırlanacak Ürünler;

Adayın Seçeceği Bir çeşit Ekmek

Adayın Seçeceği Kuşbaşılı pide

Adayın Seçeceği Tırnak Pide

ADAYIN GETİRMESİ GEREKEN MALZEMELER.

KİŞİSEL KORUYUCU DONANIMLAR (Aday tarafından karşılanacaktır.)

İş elbisesi(Aşçı ceketi), Pantolon, Önlük, Kep/Bone, İş Ayakkabısı/Terlik

Servis için gerekli peçete kaşık-çatal, servis tabağı vs.

Temizlik için gerekli araç ve gereçler. (Bez, Sünger, Yeteri kadar bulaşık deterjanı...)

Hazırlık için gerekli tüm ekipman (tencere, tava, çıpma teli, kepçe vs.)

ADAY İHTİYAÇ DUYABİLECEĞİ BÜTÜN ARAÇ VE GEREÇLERİ KENDİSİ TEMİN EDECEKTİR.

USTALIK KALFALIK SINAVLARI

KANTİN İŞLETMECİLİĞİ DALI KALFALIK BECERİ SINAVI

Uygulama Sorusu : Komisyon tarafından belirlenecek menüü (yumurta ürünü, tost çeşidi, sandviç çeşidi, sıcak içecek) reçetesine uygun olarak hazırlama.

Hazırlanacak Ürünler;

Adayın Seçeceği bir Çeşit Omlet

Adayın Seçeceği bir Tost Çeşidi

Adayın Seçeceği bir Sandviç Çeşidi

Adayın Seçeceği bir Sıcak İçecek

ADAYIN GETİRMESİ GEREKEN MALZEMELER.

KİŞİSEL KORUYUCU DONANIMLAR (Aday tarafından karşılanacaktır.)

İş elbisesi(Aşçı ceketi), Pantolon, Önlük, Kep/Bone, İş Ayakkabısı/Terlik

Servis için gerekli peçete kaşık-çatal, servis tabağı vs.

Temizlik için gerekli araç ve gereçler. (Bez, Sünger, Yeteri kadar bulaşık deterjanı...)

Hazırlık için gerekli tüm ekipman (tencere, tava, çıpma teli, kepçe vs.)

ADAY İHTİYAÇ DUYABİLECEĞİ BÜTÜN ARAÇ VE GEREÇLERİ KENDİSİ TEMİN EDECEKTİR.

KASAPLIK DALI KALFALIK BECERİ SINAVI

Uygulama Sorusu: Kuzu kolu parçalayarak satışı hazır hale getirme. Tüm tavuğu parçalayarak satışı hazır hale getirme.

ADAYIN GETİRMESİ GEREKEN MALZEMELER.

KİŞİSEL KORUYUCU DONANIMLAR (Aday tarafından karşılanacaktır.)

İş elbisesi(Aşçı ceketi), Pantolon, Önlük, Kep/Bone, İş Ayakkabısı/Terlik

Servis için gerekli peçete kaşık-çatal, servis tabağı vs.

Temizlik için gerekli araç ve gereçler. (Bez, Sünger, Yeteri kadar bulaşık deterjanı...)

Hazırlık için gerekli tüm ekipman (tencere, tava, çıpma teli, kepçe vs.)

ADAY İHTİYAÇ DUYABİLECEĞİ BÜTÜN ARAÇ VE GEREÇLERİ KENDİSİ TEMİN EDECEKTİR.

PASTA VE TATLI YAPIMI DALI KALFALIK BECERİ SINAVI

Uygulama Sorusu: Kek veya cup kek türlerinden bir tanesi, içli hazırlanacak mayalı ürünlerini hazırlama. (POĞAÇA, AÇMA VS.) Kazandibi veya Şekerpare tatlısı hazırlayacaktır.

Hazırlanacak Ürünler;

Adayın Seçeceği Kek veya cup kek türlerinden bir tanesi

Adayın Seçeceği içli hazırlanacak mayalı ürün

Adayın Seçeceği Kazandibi veya Şekerpare

Mayalı ürün için hazırlamanız gereken mayalı hamurunuzu önceden

hazırlayınız.

ADAYIN GETİRMESİ GEREKEN MALZEMELER.

KİŞİSEL KORUYUCU DONANIMLAR (Aday tarafından karşılanacaktır.)

İş elbisesi(Aşçı ceketi), Pantolon, Önlük, Kep/Bone, İş Ayakkabısı/Terlik

Servis için gerekli peçete kaşık-çatal, servis tabağı vs.

Temizlik için gerekli araç ve gereçler. (Bez, Sünger, Yeteri kadar bulaşık deterjanı...)

Hazırlık için gerekli tüm ekipman (tencere, tava, çıpma teli, kepçe vs.)

ADAY İHTİYAÇ DUYABİLECEĞİ BÜTÜN ARAÇ VE GEREÇLERİ KENDİSİ TEMİN EDECEKTİR.

SERVİS DALI KALFALIK BECERİ SINAVI

Uygulama Sorusu: Komisyonun belirleyeceği menülerden birini seçerek, seçilen menüye uygun kuver açınız.

ADAYIN GETİRMESİ GEREKEN MALZEMELER.

KİŞİSEL KORUYUCU DONANIMLAR (Aday tarafından karşılanacaktır.)

İş elbisesi(Aşçı ceketi), Pantolon, Önlük, Kep/Bone, İş Ayakkabısı/Terlik

Servis için gerekli peçete kaşık-çatal, servis tabağı vs.

Temizlik için gerekli araç ve gereçler. (Bez, Sünger, Yeteri kadar bulaşık deterjanı...)

Hazırlık için gerekli tüm ekipman (tencere, tava, çıpma teli, kepçe vs.)

ADAY İHTİYAÇ DUYABİLECEĞİ BÜTÜN ARAÇ VE GEREÇLERİ KENDİSİ TEMİN EDECEKTİR.