

KONAK NEVVAR SALİH İŞGÖREN EĞİTİM KAMPÜSÜ -5- MESLEKİ VE TEKNİK ANADOLU LİSESİ YİYECEK İÇECEK
HİZMETLERİ ALANI 2023/2024 EĞİTİM YILI BECERİ SINAV DUYURUSU

SINIF	SINAV TARİHİ	SINAV SAATİ	SINAV KONUSU
11/A	05/10/2023 (Perşembe Günü)	1. grup saat 09:30 Okul Numarası 1-1220 ve arası	Ulusal ya da uluslararası bir makarna tabağı ve sosu hazırlanacaktır. Sınav değerlendirmesi hem sos hem de makarna üzerinden yapılacaktır. Ürün tamamen okul atölyesinde hazırlanacak ve sunumu gerçekleşecektir. İsteyenler tabak vb. sunum malzemelerini evlerinden getirebileceklerdir. Atölyelerdeki araç-gereç durumunu ve aynı anda çok sayıda öğrencinin sınav olacağını düşünerek tencere, tava vb. araç-gereci evden getirmeniz önerilir. Sunum esnasında ürünlerle ilgili sorular sorular sınav puanlamasına dahil edilecektir. Sınav esnasında staj dosyasının imzalı ve onaylı olarak teslim edilmesi gerekmektedir. Ürün bir porsiyon olarak hazırlanacaktır. Sınav ve sunum süresince atölye kıyafet kurallarına uygun giyinmeniz gerekmektedir.
		2. grup saat: 11:30 Okul Numarası 1300- 1550 olanlar	
11/B	05/10/2023 (Perşembe Günü)	1. grup saat 09:30 Okul Numarası 1000-1215 ve arası	Ulusal ya da uluslararası bir makarna tabağı ve sosu hazırlanacaktır. Sınav değerlendirmesi hem sos hem de makarna üzerinden yapılacaktır. Ürün tamamen okul atölyesinde hazırlanacak ve sunumu gerçekleşecektir. İsteyenler tabak vb. sunum malzemelerini evlerinden getirebileceklerdir. Atölyelerdeki araç-gereç durumunu ve aynı anda çok sayıda öğrencinin sınav olacağını düşünerek tencere, tava vb. araç-gereci evden getirmeniz önerilir. Sunum esnasında ürünlerle ilgili sorular sorular sınav puanlamasına dahil edilecektir. Sınav esnasında staj dosyasının imzalı ve onaylı olarak teslim edilmesi gerekmektedir. Ürün bir porsiyon olarak hazırlanacaktır. Sınav ve sunum süresince atölye kıyafet kurallarına uygun giyinmeniz gerekmektedir.
		2. grup saat: 11:30 Okul Numarası 1216-1550 olanlar	

11/C	05/10/2023 (Perşembe Günü)	1. grup saat 09:30 Okul Numarası 1000-1225 ve arası	Ulusal ya da uluslararası bir makarna tabağı ve sosu hazırlanacaktır. Sınav değerlendirmesi hem sos hem de makarna üzerinden yapılacaktır. Ürün tamamen okul atölyesinde hazırlanacak ve sunumu gerçekleştirilecektir. İsteyenler tabak vb. sunum malzemelerini evlerinden getirebileceklerdir. Atölyelerdeki araç-gereç durumunu ve aynı anda çok sayıda öğrencinin sınav olacağını düşünerek tencere, tava vb. araç-gereci evden getirmeniz önerilir. Sunum esnasında ürünlerle ilgili sorular sorular sınav puanlamasına dahil edilecektir. Sınav esnasında staj dosyasının imzalı ve onaylı olarak teslim edilmesi gerekmektedir. Ürün bir porsiyon olarak hazırlanacaktır. Sınav ve sunum süresince atölye kıyafet kurallarına uygun giyinmeniz gerekmektedir.
		2. grup saat: 11:30 Okul Numarası 1226- 14009 ve arası olanlar	
12/A	06/10/2023 (Cuma Günü)	1. grup saat 09:30 Okul Numarası 1000-1015 ve arası	Ana malzemesi kırmızı et olan olan bir yemek ve garnitürlerinden oluşan bir tabak ve sunumu gerçekleştirilecektir. Ürün tamamen okul atölyesinde hazırlanacak ve sunumu gerçekleştirilecektir. Ancak marinasyon, temizleme, ayıklama vb. işlemler önceden gerçekleştirilebilir. İsteyenler tabak vb. sunum malzemelerini evlerinden getirebileceklerdir. Atölyelerdeki araç-gereç durumunu ve aynı anda çok sayıda öğrencinin sınav olacağını düşünerek tencere, tava vb. araç-gereci evden getirmeniz önerilir. Sunum esnasında ürünlerle ilgili sorular sorular sınav puanlamasına dahil edilecektir. Sınav esnasında staj dosyasının imzalı ve onaylı olarak teslim edilmesi gerekmektedir. Ürün bir porsiyon olarak hazırlanacaktır. Sınav ve sunum süresince atölye kıyafet kurallarına uygun giyinmeniz gerekmektedir. Yemeği hazırlamak için bir saat süre verilecektir. Tarifinizi belirlerken süre sınırına dikkat etmeniz faydalı olacaktır.
		2. grup saat: 11:30 Okul Numarası 1016-1303 ve arası olanlar	

12/B	06/10/2023 (Cuma Günü)	1. grup saat 09:30 Okul Numarası 1013-1041 ve arası	Ana malzemesi kırmızı et olan olan bir yemek ve garnitürlerinden oluşan bir tabak ve sunumu gerçekleştirilecektir. Ürün tamamen okul atölyesinde hazırlanacak ve sunumu gerçekleşecektir. Ancak marinasyon, temizleme, ayıklama vb. işlemler önceden gerçekleştirilebilir. İsteyenler tabak vb. sunum malzemelerini evlerinden getirebileceklerdir. Atölyelerdeki araç-gereç durumunu ve aynı anda çok sayıda öğrencinin sınav olacağını düşünerek tencere, tava vb. araç-gereci evden getirmeniz önerilir. Sunum esnasında ürünlerle ilgili sorulan sorular sınav puanlamasına dahil edilecektir. Sınav esnasında staj dosyasının imzalı ve onaylı olarak teslim edilmesi gerekmektedir. Ürün bir porsiyon olarak hazırlanacaktır. Sınav ve sunum süresince atölye kıyafet kurallarına uygun giyinmeniz gerekmektedir. Yemeği hazırlamak için bir saat süre verilecektir. Tarifinizi belirlerken süre sınırına dikkat etmeniz faydalı olacaktır.
		2. grup saat: 11:30 Okul Numarası 1042-1155 ve arası olanlar	
12/C	06/10/2023 (Cuma Günü)	1. grup saat 09:30 Okul Numarası 1058-1074 ve arası	Ana malzemesi kırmızı et olan olan bir yemek ve garnitürlerinden oluşan bir tabak ve sunumu gerçekleştirilecektir. Ürün tamamen okul atölyesinde hazırlanacak ve sunumu gerçekleşecektir. Ancak marinasyon, temizleme, ayıklama vb. işlemler önceden gerçekleştirilebilir. İsteyenler tabak vb. sunum malzemelerini evlerinden getirebileceklerdir. Atölyelerdeki araç-gereç durumunu ve aynı anda çok sayıda öğrencinin sınav olacağını düşünerek tencere, tava vb. araç-gereci evden getirmeniz önerilir. Sunum esnasında ürünlerle ilgili sorulan sorular sınav puanlamasına dahil edilecektir. Sınav esnasında staj dosyasının imzalı ve onaylı olarak teslim edilmesi gerekmektedir. Ürün bir porsiyon olarak hazırlanacaktır. Sınav ve sunum süresince atölye kıyafet kurallarına uygun giyinmeniz gerekmektedir. Yemeği hazırlamak için bir saat süre verilecektir. Tarifinizi belirlerken süre sınırına dikkat etmeniz faydalı olacaktır.
		2. grup saat: 11:30 Okul Numarası 1075-1347 ve arası olanlar	