

SİLVİRİ BORSA İSTANBUL MESLEKİ EĞİTİM MERKEZİ
UYGULAMA SINAVLARI MALZEME LİSTESİ

S NO	ALAN	BELGE TÜRÜ	UYGULAMA SINAVI KONUSU ve MALZEMELER	AÇIKLAMA
1	KANTİN İŞLETMECİLİĞİ	KALFALIK	Omlet, sahanda yumurta veya krep (birini)	Adaylar yumurta ürünü, tost çeşitlerinden birini, sandviç, sıcak içecekleri verilen zaman diliminde hazırlar
			Tost çeşitleri (Kaşarlı veya Sucuklu)	
			Soğuk Sandviç	
			Sıcak İçecek (Çay veya Kahve)	
2	KANTİN İŞLETMECİLİĞİ	USTALIK	Hamburger, tost, sandviç (Birini)	Adaylar Hamburger, tost çeşitlerinde birini, salata, Soslu Makarna Sütlü tatlı ve soğuk içeceği içecekleri verilen zaman diliminde hazırlar
			Salata	
			Soslu Makarna	
			Sütlü Tatlı	
			Soğuk İçecek (Portakal, Limonata vb.)	
3	AŞÇILIK	KALFALIK	Sebze Garnitürü	Adaylar , ana yemek, pilav ve garnitürü verilen zaman diliminde ana yemek tabağı içinde hazırlar
			Tavuk Sote	
			Pirinç Pilavı	
4	AŞÇILIK	USTALIK	Mercimek Çorba	Adaylar çorba, ana yemek, salata, meze garnitür ve tatlıyı verilen zaman diliminde hazırlar
			Mevsim Salata ve Haydari	
			Sac Kavurma	
			Pirinç Pilavı	
			Sütlaç	
5	PASTA VE TATLI YAPIMI	KALFALIK	Sütlü Tatlı (Sütlaç)	Adaylar bir sütlü tatlı ve şerbetli tatlıyı verilen zaman diliminde hazırlar
			Şerbetli Tatlı (Revani)	
6	PASTA VE TATLI YAPIMI	USTALIK	Yaş Pasta (Şeker Hamuru veya Şanti ile)	Adaylar şeker hamuru veya şanti ile kaplanmış yaş pastayı ve tatlı tuzlu kurabiyeği verilen zaman diliminde hazırlar
			Kurabiye (Tuzlu)	
			Kurabiye (Tatlı)	
7	FIRINCILIK	KALFALIK	Ekmek (birini)	Adaylar Ekmek, trınaklı pide ve simit ürünlerinden bir tanesini seçip verilen zaman diliminde hazırlar
			Tırnaklı Pide (birini)	
			Simit (birini)	
8	FIRINCILIK	USTALIK	Ankara Simiti	Adaylar simit ve simit ürünlerinden oluşan teşhir büfesini verilen zaman diliminde hazırlar
			Sütlü Simit	
9	KASAPLIK	KALFALIK	Bütün Tavuk	Adaylar bütün tavuk ve kuzu butu verilen zaman diliminde parçalar, Tabak içinde Herbir parçayı sunar ve ambalajlar uygun saklama koşullarını söyler
			Kuzu but	
10	KASAPLIK	USTALIK	Bütün Tavuk	Adaylar, kuzu but, bütün tavuk, köftelik baharat ve zırh getirirler, Buttan çıkan parçaları söyler köftelik kıyma hazırlar. Ayrıca bütün tavuktan şinitel hazırlayıp teşhir eder. tüm malzemeler ambalajlanır
			Kuzu but	

ÖNEMLİ NOTLAR:

1. Uygulama sınavı yapılacak olan okulda Ocak, fırın, tezgah kesme tahtası bıçak gibi malzemeler vardır. Adaylar dilerse kendilerine ait olan araç-gereçleri getirebilir.
2. Tüm sınavların kriterleri Bakanlığımız Mesleki ve Teknik Eğitim Genel Müdürlüğü tarafından belirlenmiş olup https://mtegm.meb.gov.tr/kalfalik_ustalik_sinavleri/sinav_kriterleri.html sayfasından ulaşabilirsiniz.
3. Her bir adayın sınav konusu ve malzemeleri açıklamalı olarak yukarıda verilen tabloda belirtilmiştir. Lütfen ilgili belge türü ve sınav konusuna dikkat edelim.