***İZMİT MESLEKİ EĞİTİM MERKEZİ KALFALIK VE USTALIK SINAVLARI UYGULAMALARI***

***- UYGULAMA SINAVLARININ ÖZELLİĞİ İTİBARİYLE SINAVLAR KAMERA KAYDI ALTINDA YAPILMAKTADIR.***

***- Yapılan sınavlarda adaylar sınava kendi nüfus cüzdanları ile girecek ve kameraya gösterecektir.***

***-*** *Adaylar iş ve işlemlere ait tüketim malzemelerini kendileri getirecektir.*

*- Kadın Kuaförlüğü, Erkek Berberliği, Cilt Bakımı ve Makyaj dallarında uygulama yapacağı işlemler için sınav konusuna uygun mankenini kendi getirecektir.*

*- Sınav sonunda, yapılan ürün komisyona teslim edilecektir.*

*- Değerlendirilen ürünler sınav evrakı durumunda olduğu için adaya geri verilmeyecektir.*

*- Ancak; aday ürünü daha sonradan geri almak istediğini komisyona bildirmesi durumunda belirlenen süre sonunda sınav sonrası ürün adaya verilebilir.*

***BU SAYFADA BELİRTİLEN İŞ VE İŞLEMLER ADAYLARA ÖNCEDEN BİLDİRİLMESİ ŞARTIYLA İLGİLİ SINAVIN KOMİSYONU TARAFINDAN DEĞİŞTİRİLEBİLİR.***

|  |  |
| --- | --- |
| **PASTACILIK KALFALIK MENÜSÜ**  MENÜLERDEN BİRİNİ SEÇİNİZ  *MENÜ 1:*  CUP KEK VE PROFİTEROL YAPIMI  *MENÜ 2:*  FIRIN SÜTLAÇ, TULUMBA TATLISI YAPIMI | **PASTACILIK USTALIK**  ÖZEL KURABİYE VE YAŞ PASTA YAPIMI  MENÜ 1:  BAKLAVA YAPIMI  MENÜ 2:  ŞEKERPARE, REVANİ TATLISI |
| **AÇILIK KALFALIK MENÜSÜ**  *MENÜ 1:*  MERCİMEK ÇORBASI  TAVUK SARMA  MAKARNA VEYA PİLAV  *MENÜ 2:*  TAS KEBABI  PİRİNÇ YA DA BULGUR PİLAVI | **AŞÇILIK USTALIK MENÜSÜ**  MERCİMEK ÇORBASI  ET FAJİTA  PİRİNÇ PİLAVI  MEVSİM SALATASI  İRMİK HELVASI |
| **KANTİN İŞLETMECİLİĞİ KALFALIK MENÜSÜ**  OMLET  TOST  SANDVİC  ÇAY VEYA KAHVE YAPIMI | **KANTİN İŞLETMECİLİĞİ USTALIK MENÜSÜ**  SOSLU MAKARNA  MUHALLEBİ  SANDVİC  GAVURDAĞI SALATA  MEYVE SUYU |
|  |  |