***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 ÇORBASITAVUK SARMAMAKARNA 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 |
|  |  |