

موارد آزمون عملی رشته صنایع غذایی فارس بهمن ماه ۹۶

ردیف	حرفه	گروه	موارد آزمون عملی
۱	آشپز درجه ۱	اول	رولت گوشت - سوفله مرغ و قارچ - پاناکوتای وانیلی
		دوم	لازانیا - شامی پوک - سالاد کارنوفل
		سوم	پاته گوشت گوساله - کیوسکی - موس شکلات
۲	آشپز درجه ۲	اول	ته چین مرغ و بادمجان - کروکت مرغ - سالاد پاستا
		دوم	شیرین پلو - خورش مسما - سالاد چیکن سزار
		سوم	لوبیا پلو - کوفته سوئدی (باسس لیمو و شوید) - دسر ماست
۳	شیرینی پزی درجه ۱	اول	تزیین کیک تولد - پای سیب - خمیر مارسیپان
		دوم	اکرقالبی - نان شیرمال - سس شکلات
		سوم	شیرینی سیب باخمیر میل فوی - کیک سیب نروژی - شکلات قالبی
۴	شیرینی پزی درجه ۲	اول	نان خامه ای - کیک شیفون پرتقال و نارگیل - کرم موز
		دوم	رولت خامه ای - شیرینی اسکاتلندی - حلوا تزیینی
		سوم	شیرینی دانمارکی (مدل مختلف) - برشنگ - کارامل یخچالی
۵	کافی شلپ	اول	تست قارچ و ژامبون - شکلات گلاسه - قهوه فرانسه
		دوم	چیزکیک - پیچملبا - قهوه اسپرسو
		سوم	مافین شکلاتی - کوکتل میوه با بستنی - هات چاکلت
۶	طباخ آبزیان	اول	میگو پلو - قلیه ماهی - سالاد میگو
		دوم	ماهی شکم پر - شامی ماهی - دویپازه میگو
		سوم	ماهی پلو - میگو سوخاری - سس مخصوص ماهی و میگو
۷	دسر بین الملل	اول	چیزکیک - کرم آناناس - کرپ
		دوم	تارت سیب - تیرامیسو - فروماژ قهوه
		سوم	شارلوت شکلاتی - کرم باواریا - پیچملبا
۸	کیاب زن و تخته کار	اول	کوبیده گوشت - کیاب بلدرچین - کیاب کنجه
		دوم	بختیاری - ماهی شکم پر با مرکبات - کیاب چوبی مرغ
		سوم	کوبیده مرغ - کیاب حسینی - کیاب تابه ای
۹	نان های حجیم و نیمه حجیم (۷-۷۶/۳۷/۱/۲) تخصص فردار ماهر (۷-۷۶/۳۸/۱/۲) تخصص خمیرساز ماهر (۷-۷۶/۳۹/۱/۲)	اول	شیرمال - گیس شکم پر - پیراشکی (غذایی سرخ کردنی)
		دوم	نان تست - نان گاتا - پیراشکی (کرم دار سرخ کردنی)
		سوم	کروواسان - نان قالبی غذایی - نان هندی
		در صورتی که هنرجو ۲ یا ۳ مورد از حرفه را شرکت نموده از مونگر توجه داشته باشند که آموزشگاه موارد مختلف را جهت آزمون عملی هنرجو انتخاب نماید	
۱۰	نان صنعتی دهقان	اول	نان ساندویچی - نان فرانسوی - نان شیرمال
		دوم	نان تست - نان ساندویچی - نان رژیمی
		سوم	نان شیرمال - نان همبرگر - نان رژیمی

ردیف	حرفه	گروه	موارد آزمون عملی رشته صنایع غذایی آذر ماه ۹۷-۹۶
۱۱	سالادساز و اردورساز (۵-۳۱/۹۹/۱/۱)	اول	سالادمخلوط - اردور کدو باسس ماست - سس فرانسه
		دوم	سالاد ماهی - بورانی بادمجان - سس وینگر
		سوم	سالاد روس - دلمه فلفل - سس ماست
۱۲	سالادساز و اردورساز (۷۵۱۲-۶۷-۰۶۵-۱)	اول	سالاد اندونزی - بورانی کدو سبز - سس مایونز
		دوم	سالاد ژامبون - بنیه ذرت - سس فرانسه
		سوم	سالاد مرغ و آناناس - اردور اسفناج قالبی - سس زیتون و ابلیمو
۱۳	آشپز سنتی	اول	رشته پلو - کوفته تبریزی - آش دوغ
		دوم	کلم پلو - خورش مرغ ترش - آش شله قلمکار
		سوم	ته چین اسفناج - دلمه کلم برگ - خورش ماست
۱۴	آشپز فوری	اول	پیتزا فارچ و مرغ - کروکت برنج - سالاد اولویه
		دوم	پیتزا مارگاریت - چیکن برگر - سمبوسه
		سوم	چیزبرگر - کلاب - چیبیس و پنیر
۱۵	کیک ساز ترساز	اول	تزیین کیک فوندانت - کیک پر - سس شکلات
		دوم	تزیین کیک تولد - کیک باقلوا - خمیر مارسیپان
		سوم	تزیین کیک نامزدی - کیک شیفون پرتقالی - سس موکا
۱۶	دسر سنتی	اول	حلوای قنادی - رولت خرما - کاجی
		دوم	حلوای ۳ رنگ - مسقطی - شله زرد
		سوم	حلوای کاکائو - شیربرنج - رنگینک
۱۷	شیرینی پز و شیرینی خشک	اول	شیرینی شطرنجی - شیرینی گروبی - نعلی
		دوم	نان شیرمال - شیرینی لینزر - شیرینی پادرازی
		سوم	شیرینی دانمارکی (مدل مختلف) - قرابیه - قیفی شکری
۱۸	آشپز مخصوص روز	اول	رولت سینه مرغ - کیاب بلدرچین - سوپ سفید
		دوم	بیف استروگانف - شاورمای مرغ - سالاد چینی
		سوم	رولت گوشت فرمز - کیوسکی - کنسومه فارچ
۱۹	آشپز با میکروویو	اول	لازانیا - کیک عصرانه - سس سفید
		دوم	خورش فسنجان - کیک عصرانه - سوپ سبزیجات
		سوم	ته چین مرغ - کیک عصرانه - حلوا
۲۰	شاطر نان بربری		قابل توجه آزمونگران محترم: آزمون دهنده باید از عهده تهیه خمیر نان بربری - نحوه فرم دهی - زدن رومان - زدن کنجد و سیاه دانه - پاشیدن سبوس - استراحت خمیر - پخت - خنک کردن و بسته بندی برآید .