



T.C.
MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI
MESLEKİ VE TEKNİK EĞİTİM GENEL MÜDÜRLÜĞÜ
YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ ALANI
AŞÇILIK DALI
Kalfalık Beceri Sınavı Değerlendirme Kriterleri

Adayın Adı ve Soyadı:	Sınav Tarihi:	
T.C. Kimlik No:	Sınav Süresi: En fazla 2 saat	
Adayın Kayıtlı Olduğu Merkez:	Sınavın Başlama Saati:	
Ölçme Değerlendirme Yeri:	Revizyon Tarihi:24.12.2021	RVN.02
Uygulama Sorusu: Yeterli ve dengeli beslenme ilkeleri doğrultusunda komisyon tarafından belirlenen et yemeklerinden (kasaplık hayvan etleri, kümes hayvan etleri, su ürünleri) birini seçerek sebze garnitürü ve tamamlayıcı yemekten oluşan menü tabağını hazırlayınız.	Değerlendirme Puanı	Aldığı Puan
A. SINAV HAZIRLIĞI	(10 Puan)	
Kişisel koruyucu donanımlarını kullanır.	2	
Hijyen sanitasyon kurallarına uyar.	2	
İSG ile ilgili tedbirleri alır.	2	
Çalışma alanını düzenler.	2	
Yemek hazırlamada kullanılacak uygun araç ve ekipmanları seçer.	1	
Ana yemek tabağını oluşturan yemeklerin tarif kartlarını hazırlar.	1	
B. SINAVIN UYGULANMASI	(80 puan)	
Besin öğelerini içeren besin gruplarını menüde ölçülü ve dengeli şekilde kullanır.	7	
Sebzeleri hijyen ve sanitasyon kurallarına uyarak pişirmeye hazırlar.	8	
Sebzeleri hijyen ve sanitasyon kurallarına göre tekniğine uygun doğrar.	8	
Uluslararası pişirme usullerine göre sebze garnitürlerini pişirir.	8	
Ana yemeğe göre kullanacağı malzemeyi (kasaplık hayvan etleri, kümes hayvan etleri, su ürünleri) hazırlar.	8	
Lezzet verici karışımları (ot ve baharatlar) tekniğine uygun hazırlayarak kullanır.	7	
Ana yemeğine göre kullanacağı malzemeyi uluslararası pişirme tekniklerine göre istenilen nitelikte (lezzet, koku, görünüş, yaratıcılık,) pişirir.	10	
Ana yemeğe uygun tamamlayıcı yemeği (uluslararası veya Türk mutfağına özgü pilavlar, makarnalar) istenilen nitelikte (lezzet ,koku, kıvam, görünüş) hazırlar.	8	
Yemeklerin yapım sıralamasını sunum özelliklerini de dikkate alarak uygular.	7	
Ana yemek tabağının sunumunu yapar.	9	
C. SINAV SONRASI	(10 Puan)	
Hazırlanan yiyeceklerden şahit numune alır.	1	
Hazırlamada ve sunumda kullanılan alet, ekipman ve tezgahların temizlik, düzen ve bakımını yapar.	2	
Tasarruf ilkelerini dikkate alır.	3	
Çöpleri ve atık yağları geri dönüşüm kuralları doğrultusunda ayırır.	2	
Sınavı verilen sürede tamamlar.	2	
GENEL TOPLAM	(100 Puan)	
Notlar / Görüşler:		
Sınav Yapıcının Adı Soyadı İmza:		

- Bu form her bir sınav değerlendircisi tarafından ayrı ayrı doldurulur. Verilen puanlar Sınav Sonuç tutanağına yazılarak ortalaması alınır.
- Sınav sırasında adayın kendisine, çevresine ve işe zarar verebileceği durumların oluşması halinde değerlendirciler tarafından gerekli uyarılar yapılarak önlem alınması sağlanır. Bu durumda değerlendirciler, adayın sınava devam ettirilip ettirilmeyeceğine karar verir.
- Açıklamalar: Bekleme aşaması gerektiren ürünlerde, zaman kaybını önlemek için, yapılması gereken diğer aşamalar daha önce hazırlanmış bir ürün üzerinden yürütülür.



T.C.
MİLLİ EĞİTİM BAKANLIĞI
MESLEKİ VE TEKNİK EĞİTİM GENEL MÜDÜRLÜĞÜ
YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ ALANI
AŞÇILIK DALI
Kalfalık Beceri Sınavı Değerlendirme Kriterleri

İSG EKİPMANLARI
KİŞİSEL KORUYUCU DONANIMLAR (Aday tarafından karşılanacaktır.)
Uzun kollu iş elbisesi(Aşçı ceketi)
Pantolon
Önlük
Kep/Bone
İş Ayakkabısı/Terlik
Maske
Eldiven
MAKİNA TECHİZAT LİSTESİ
1- Doğrama Tahtası Yeşil, Kırmızı, Sarı,
2- Kesme Bloğu İstif Rafı
3- Tavuk Makası
4- Fındık Ceviz Kıracağı
5- Parizyen Kaşık
6- Dekor Takımı
7- Menanj Takımı
8- Baharatlıklar
9- Kepçe Çeşitleri
10- Spatula çeşitleri
11- Yemek Servis Takımları
12- Et Çatalı
13- Kebap Şiş
14- Çorba Servis Potu
15- Kevgir Çeşitleri
16- Süzgeç Çeşitleri
17- Çin Külâhı Süzgeç
18- Huni
19- Konserve Açacağı
20- Güveç Kapları
21- Cam Pişirme Tepsisi
22- Sanayi tipi Bulaşık Makinesi
23- Çamaşır Makinesi
24- Depo tipi buzdolabı/Soğutucu
25- Depo tipi derin dondurucu
26- Dörtlü ocak
27- Ara Tezgah
28- Konveksiyonel Fırın
29- Isıtmalı Taş Tabanlı Fırın
30- Mikrodalga Fırın
31- Endüstriyel Havalandırma /Davlumbaz
32- Mutfak Davlumbazı
33- Şofben
34- Elektrikli su ısıtıcısı
35- Elektrikli Izgara
36- Izgara Slamander
37- Fritöz
38- Sanayi Tipi Küçük Mikser



T.C.
MİLLİ EĞİTİM BAKANLIĞI
MESLEKİ VE TEKNİK EĞİTİM GENEL MÜDÜRLÜĞÜ
YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ ALANI
AŞÇILIK DALI
Kalfalık Beceri Sınavı Değerlendirme Kriterleri

39- El Mikseri
40- Parçalayıcı (Blender)
41- Mutfak Robotu
42- Meyve Sıkacağı
43- Dilimleme Makinesi
44- Hamur Açma Makinesi
45- Et Termometresi
46- Mutfak Termometresi
47- Şeker, Şerbet, şurup termometresi
48- Elektronik Terazı
49- Evyeli tezgah
50- El Yıkama Evyesi
51- Kazan tencere İstif Rafı
52- Çalışma Tezgahı
53- Duvar Dolabı
54- Baharat Dolabı
55- Bıçak Steril Dolabı
56- Malzeme Alet dolabı
57- Un Şeker Taşıma Arabası
58- Yemek Masası
59- Yemek Sandalyesi
60- Tencere (Helvane ve siliindirık)
61- Sığ Tencere
62- Pilav Pişirme Tenceresi
63- Buhar Tenceresi
64- Basınçlı Tencere
65- Tava
66- Sote Tavası
67- Krep Tavası
68- Wok Tava
69- Yumurta Sahanı
70- Kaçerola
71- Yapışmaz Yüzeyli Tava
72- Kızartma Tavası
73- Döküm Izgara Yüzeyli Tava
74- Çeşitli Ebatlarda Standart Gastronom Küvet Çeşitleri
75- Standart Süzgeçli Gastronom Küvet
76- Mayonez Tenceresi
77- Yer Gider Izgarası
78- Çöp Kovası
79- Atık Kabı
80- Rende
81- Havan ve Eli
82- Et Bıçağı
83- Kemik Sıyırma bıçağı
84- Meyve ve Sebze bıçağı
85- Şef Bıçağı
86- Soyacak
87- Bıçak Bileyici(Masat)
88- Et kütüğü
89- Et döveceğı



T.C.
MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI
MESLEKİ VE TEKNİK EĞİTİM GENEL MÜDÜRLÜĞÜ
YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ ALANI
AŞÇILIK DALI
Kalfalık Beceri Sınavı Değerlendirme Kriterleri

90- Servis Tepsileri	
91- Çırpma Teli	
92- Tatlı Hazırlamada Kullanılan Çeşitli Kalıplar	
93- Masa Örtüsü	
SINAV SARF MALZEME LİSTESİ *	ADET
1- Hazırlanacak sebze garnitürü için gerekli malzemeler	
2- Hazırlanacak Ana yemek için gerekli malzemeler	
3- Hazırlanacak Tamamlayıcı Yemek için gerekli malzemeler	

- Sarf malzemeler ve miktarı bir aday için beceri sınav komisyonunca belirlenecektir.
- Sarf malzemeler aday tarafından karşılanacaktır.