



T.C.  
MİLLİ EĞİTİM BAKANLIĞI  
MESLEKİ VE TEKNİK EĞİTİM GENEL MÜDÜRLÜĞÜ  
KANTİN İŞLETMECİLİĞİ DALI  
Kalfalık Sınavı Değerlendirme Kriterleri

|                                                                                                                                                                                                                                       |                               |               |  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|---------------|--|
| Adayın Adı ve Soyadı:                                                                                                                                                                                                                 | Sınav Tarihi:                 |               |  |
| T.C. Kimlik No:                                                                                                                                                                                                                       | Sınav Süresi: En fazla 2 saat |               |  |
| Adayın Kayıtlı Olduğu Merkez:                                                                                                                                                                                                         | Sınav başlama Saati:          |               |  |
| Uygulama Sınav Merkezi:                                                                                                                                                                                                               | Revizyon Tarihi: 24/12/2021   | Revizyon No:2 |  |
| Uygulama Sorusu : Kantin ve açık alan işletmelerinin menüsünü dikkate alarak komisyon tarafından belirlenecek menüyü (yumurta ürünü, tost çeşidi, sandviç çeşidi, sıcak içecek) reçetesine uygun olarak hazırlayıp servisini yapınız. |                               |               |  |
| A. ÖN HAZIRLIK                                                                                                                                                                                                                        | Değerlendirme PUANI (10 puan) | Aldığı PUAN   |  |
| Kişisel koruyucu donanımlarını kullanır.                                                                                                                                                                                              | 2                             |               |  |
| Hijyen sanitasyon kurallarına uyar.                                                                                                                                                                                                   | 2                             |               |  |
| İSG ile ilgili tedbirleri alır.                                                                                                                                                                                                       | 2                             |               |  |
| Çalışma alanını düzenler.                                                                                                                                                                                                             | 2                             |               |  |
| Ürün hazırlamada kullanılacak mutfak ekipmanlarını, araç-gereçlerini seçer.                                                                                                                                                           | 1                             |               |  |
| Hazırlanacak ürünlerin işlem kartlarını hazırlar.                                                                                                                                                                                     | 1                             |               |  |
| TOPLAM                                                                                                                                                                                                                                | 10                            |               |  |
| B. UYGULAMA AŞAMASI                                                                                                                                                                                                                   | (80 Puan)                     |               |  |
| Yumurta ile hazırlanan ürün çeşitlerinden omlet, sahanda yumurta, krep vb birini pişirmeye hazırlar.                                                                                                                                  | 7                             |               |  |
| Yumurta ile hazırlanan ürün çeşidini reçetesine uygun pişirir.                                                                                                                                                                        | 8                             |               |  |
| Yumurta ile hazırlanan ürün çeşidinin sunum ve servisini yapar.                                                                                                                                                                       | 7                             |               |  |
| Tost çeşitlerinden bir ürün çeşidini pişirmeye hazırlar.                                                                                                                                                                              | 7                             |               |  |
| Tost çeşitlerinden seçilen ürünü reçetesine uygun pişirir.                                                                                                                                                                            | 8                             |               |  |
| Hazırlanan tost çeşidinin sunum ve servisini yapar.                                                                                                                                                                                   | 7                             |               |  |
| Sandviç çeşitlerinden bir ürünü reçetesine uygun hazırlar.                                                                                                                                                                            | 7                             |               |  |
| Hazırlanan sandviç çeşidinin sunum ve servisini yapar.                                                                                                                                                                                | 8                             |               |  |
| Sıcak içecek çeşitlerinden bir ürünü hazırlar.                                                                                                                                                                                        | 7                             |               |  |
| Hazırlanan sıcak içeceğin sunum ve servisini yapar.                                                                                                                                                                                   | 7                             |               |  |
| Ürünlerin yapım sıralamasını sunum özelliklerini de dikkate alarak uygular.                                                                                                                                                           | 7                             |               |  |
| C. UYGULAMA SONRASI İŞLEMLER                                                                                                                                                                                                          | (10 Puan)                     |               |  |
| Hazırlanan yiyeceklerden şahit numune alır.                                                                                                                                                                                           | 2                             |               |  |
| Hazırlamada ve sunumda kullanılan alet, ekipman ve tezgahların temizlik, düzen ve bakımını yapar.                                                                                                                                     | 2                             |               |  |
| Tasarruf ilkelerini dikkate alır.                                                                                                                                                                                                     | 2                             |               |  |
| 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:                                                                                                                                                                                                      |                               |               |  |



T.C.  
MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI  
MESLEKİ VE TEKNİK EĞİTİM GENEL MÜDÜRLÜĞÜ  
KANTİN İŞLETMECİLİĞİ DALI  
Kalfalık Sınavı Değerlendirme Kriterleri

- Bu Form her bir sınav değerlendiricisi tarafından ayrı ayrı doldurulur. Verilen puanlar Sınav Sonuç Tutanağına yazılarak ortalaması alınır.
- Sınav sırasında adayın kendisine, çevresine ve işe zarar verebileceği durumların oluşması halinde değerlendiriciler tarafından gerekli uyarılar yapılarak önlem alınması sağlanır. Bu durumda değerlendiriciler, adayın sınava devam ettirilip ettirilmeyeceğine karar verir.

| İSG EKİPMANLARI                                                   |
|-------------------------------------------------------------------|
| KİŞİSEL KORUYUCU DONANIMLAR<br>(Aday tarafından karşılanacaktır.) |
| 1. Uzun kollu iş elbisesi(Aşçı ceketi)                            |
| 2. Pantolon                                                       |
| 3. Önlük                                                          |
| 4. Kep/Bone                                                       |
| 5. İş Ayakkabısı/Terlik                                           |
| 6. Maske                                                          |
| 7. Eldiven                                                        |
| MAKİNA TECHİZAT LİSTESİ                                           |
| 1. Doğrama Tahtası Yeşil, Kırmızı, Sarı, Mavi,Beyaz,bej,Mavi)     |
| 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 Davlumbaz                                              |
| 33. Şofben                                                        |
| 34. Elektrikli su ısıtıcısı                                       |
| 35. Elektrikli Izgara                                             |



**T.C.**  
**MİLLİ EĞİTİM BAKANLIĞI**  
**MESLEKİ VE TEKNİK EĞİTİM GENEL MÜDÜRLÜĞÜ**  
**KANTİN İŞLETMECİLİĞİ DALI**  
**Kalfalık Sınavı Değerlendirme Kriterleri**

|                                                          |
|----------------------------------------------------------|
| 36. Izgara Slamander                                     |
| 37. Fritöz                                               |
| 38. Sanayi Tipi Küçük Mikser                             |
| 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 Terazi                                    |
| 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 siliindirik)                     |
| 61. Sığ Tencere                                          |
| 62. Pilav Pişirme Tenceresi                              |
| 63. Buhar Tenceresi                                      |
| 64. Basıncılı 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                                           |



T.C.  
MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI  
MESLEKİ VE TEKNİK EĞİTİM GENEL MÜDÜRLÜĞÜ  
KANTİN İŞLETMECİLİĞİ DALI  
Kalfalık Sınavı Değerlendirme Kriterleri

| 86. Soyacak                                              |      |
|----------------------------------------------------------|------|
| 87. Mekanik,gazlı veya elektrikli tost makinesi          |      |
| 88. Bıçak Bileyici(Masat)                                |      |
| 89. Et kütüğü                                            |      |
| 90. Et döveceği                                          |      |
| 91. Servis Tepsileri                                     |      |
| 92. Çırpma Teli                                          |      |
| 93. Tatlı Hazırlamada Kullanılan Çeşitli Kalıplar        |      |
| 94. Masa Örtüsü                                          |      |
| SINAV SARF MALZEME LİSTESİ *                             | ADET |
| 1- Yumurta ile hazırlanan ürün çeşidi gerekli malzemeler |      |
| 2- Tost çeşidi için gerekli malzemeler                   |      |
| 3- Sandviç çeşidi için gerekli malzemeler                |      |
| 4- Sıcak içecek için gerekli malzemeler                  |      |

- Sarf malzemelerin miktarı bir aday için beceri sınavı komisyonunca belirlenecektir.
- Sarf malzemeler aday tarafından karşılanacaktır.