



T.C.
MİLLİ EĞİTİM BAKANLIĞI
MESLEKİ TEKNİK EĞİTİM GENEL MÜDÜRLÜĞÜ
YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ ALANI
SERVİS 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:	Sınav Başlama Saati:	
Ölçme ve Değerlendirme Yeri:	Revizyon Tarihi:24.12.2021	REV.02
Uygulama Sorusu: Komisyonun belirleyeceği menülerden birini seçerek, seçilen menüye uygun kuver açınız.	Değerlendirme Puanı	Aldığı Puan
A. ÖN HAZIRLIK	(10 Puan)	
Kişisel koruyucu donanımlarını kullanır.	2	
Kişisel hazırlık yapar.	2	
İSG ile ilgili tedbirleri alır.	3	
Çalışma alanını (ortamın havalandırılması, zemin temizliği) düzenler.	3	
B. UYGULAMA AŞAMASI	(80 Puan)	
Kuverde kullanacağı metal servis takımlarını usulüne uygun şekilde siler.	6	
Kuverde kullanacağı bardakları usulüne uygun şekilde siler.	6	
Kuverde kullanacağı tabakları usulüne uygun şekilde siler.	6	
Kuverde kullanacağı menaj takımlarını usulüne uygun temizler ve doldurur.	6	
Masaları düzenler.	6	
Masa örtüsünü hazırlar ve usulüne uygun serer.	6	
Konuğun masada kullanacağı menaj takımlarını masadaki yerlerine yerleştirir.	7	
Konuğun masada kullanacağı tabakları kuverdeki yerlerine yerleştirir.	7	
Konuğun masada kullanacağı metal servis takımlarını kuverdeki yerlerine yerleştirir.	7	
Konuğun masada kullanacağı bardakları kuverdeki yerlerine yerleştirir.	7	
Konuğun masada kullanacağı peçeteleri katlar kuverdeki yerlerine yerleştirir.	6	
Açılan kuvere sandalyeleri uygun şekilde yerleştirir.	5	
Ekmek ve su servisi yapar.	5	
C. UYGULAMA SONRASI İŞLEMLER	(10 Puan)	
Kuverde kullanılan araçları servanta düzenli bir şekilde yerleştirir ve bir sonraki servise hazırlar.	5	
Sınavı verilen sürede tamamlar.	5	
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.



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

İSG EKİPMANLARI

KİŞİSEL KORUYUCU DONANIMLAR

(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 ARAÇ LİSTESİ

- Arabalar (Ordövr arabası, sandalye arabası, servis arabası çeşitleri, skirt arabası)
- Baharatlık
- Bardak altlığı
- Bardak basketleri
- Bardak çeşitleri
- Bardak soğutucusu
- Bıçak, çatal ve kaşık çeşitleri
- Buz kovası
- Cezve
- Çorba kase altlığı
- Çöp kovası
- Ekmek sepeti
- Elektrikli masa süpürgesi
- Fincan çeşitleri
- İlk yardım malzemeleri
- Karaf çeşitleri
- Kumaş malzemeler (Bez peçete çeşitleri, kurulama bezleri)
- Kürdanlık
- Makinalar (Çay-kahve makinası, ekmek kızartma makinası, meyve suyu makinası)
- Masa ve donanımları(Masa eteği, Masa farası, masa fırçası, masa mandalı, masa numarası, masa örtüleri)
- Masa çeşitleri
- Menaj takımı
- Mum çeşitleri
- Peçete çeşitleri
- Reşo
- Sandalye
- Servant
- Sirkelik- yağdanlık
- Sosluk
- Sürahiler
- Sütlük



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

• Şamdan	
• Metal kovalar	
• Şekerlik	
• Tabak çeşitleri	
• Tabak ısıtıcısı	
• Tabak kapağı	
• Takım basketleri	
• Taze karabiber değirmeni	
• Tepsi çeşitleri	
• Vazo	
• Kepçe	
• Çorba servis potu	
• Ordövr tabak çeşitleri	
• Buzdolabı	
• Mikrodalga fırın	
• Meyve sıkacağı	
• Servant çeşitleri	
• Servis tepsileri	
SINAV SARF MALZEME LİSTESİ *	ADET
1- Servis öncesi işlemler için gerekli malzemeler	
2- Servis sırası işlemler için gerekli malzemeler	
3- Servis sonrası işlemler için gerekli malzemeler	

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