



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

Adayın Adı ve Soyadı:	Sınav Tarihi:		
T.C. Kimlik No:	Sınav Süresi: En fazla 3 saat		
Adayın Kayıtlı Olduğu Merkez:	Sınavın Başlama Saati:		
Ölçme ve Değerlendirme Yeri:	Revizyon Tarihi:24/12/2021	Revizyon No: 2	
Uygulama Sorusu: Modern menü sıralamasına göre hazırlanmış akşam yemeği menüsünün servis öncesi, servisi ve servis sonrası işlemlerini de dikkate alarak yapınız.	Değerlendirme Puanı	Aldığı Puan	
A ÖN HAZIRLIK	(10 Puan)		
Kişisel koruyucu donanımlarını kullanır	2		
Kişisel hazırlık yapar	1		
İSG ile ilgili tedbirleri alır.	2		
Çalışma alanını düzenler.	1		
Servis yapacağı yiyecek grubuna uygun servis araç gereçlerini hazırlar.	1		
Servis yapılacak alanı servise hazırlar.	1		
Restoran malzemelerini servise hazırlar.	2		
B UYGULAMA AŞAMASI	(80 Puan)		
Masaları düzenler.	3		
Sandalyeleri hazırlar.	3		
Masa örtüsü ve peçeteleri hazırlar.	5		
Masa üstü servis takımlarını menüye uygun olacak şekilde kuverdeki yerlerine yerleştirir.	5		
Ekmek, su ve soğuk içecek servisi yapar.	4		
Menüye uygun başlangıç yiyecekleri servisini yapar.	5		
Başlangıç yiyeceklerinin boşlarını toplar.	3		
Menüye uygun çorba servisi yapar.	5		
Çorba boşlarını toplar.	3		
Ara sıcak yiyeceklerinin servisini maşa servisi ile yapar.	5		
Menüye uygun ana yemek servisi yapar.	6		
Salata servisi yapar.	3		
Masayı tatlı veya meyve servisine hazırlar.	5		
Tatlı veya meyve servisi yapar.	3		
Tatlı veya meyve boşlarını toplar.	5		
Yemek sonrası sıcak/soğuk içecek servisi yapar.	3		
İçecek boşlarını toplar.	5		
Hesabın hazırlanması ve takdimini yapar.	3		
Konuğu uğurlar.	3		



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

Salonu bir sonraki güne hazırlar.	3	
C UYGULAMA SONRASI İŞLEMLER	(10 Puan)	
Hazırlamada ve sunumda kullanılan alet ve ekipmanların temizlik ve bakımını yapar.	3	
Çalışma alanının ve tezgahların temizlik ve düzenini sağlar.	2	
Ortamda oluşabilecek çöpleri atar.	2	
Sınavı verilen sürede tamamlar.	3	
GENEL TOPLAM	(100 Puan)	
Notlar / Görüşler:		
Sınav Yapıcının Adı Soyadı İmza:		

- 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 (Aday tarafından karşılanacaktır.)
1. Ceket/yelek
2. Pantolon
3. Gömlek
4. Papyon/kravat
5. İş Ayakkabısı
6. Önlük
7. Eldiven
MAKİNA TECHİZAT ARAÇ LİSTESİ
• Arabalar (Ordövr arabası, sandalye arabası, servis arabası çeşitleri)
• 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)
• 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



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

• Mum çeşitleri	
• Peçete çeşitleri	
• Reşo	
• Sandalye	
• Servant	
• Sirkelik- yağdanlık	
• Sosluk	
• Sürahiler	
• Sütlük	
• 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. Başlangıç yiyeceklerinin servisi için gerekli malzemeler	
3. Çorba servisi için gerekli malzemeler	
4. Ana yemek servisi için gerekli malzemeler	
5. Sıcak içecek servisi için gerekli malzemeler	
6. Soğuk içecek servisi için gerekli malzemeler	
7. Servis sonrası işlemler için gerekli malzemeler	

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