



**TC.**  
**MİLLİ EĞİTİM BAKANLIĞI**  
**MESLEKİ VE TEKNİK EĞİTİM GENEL MÜDÜRLÜĞÜ**  
**YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ ALANI**  
**AŞÇILIK DALI**  
**(Ustalık Beceri Sınavı Değerlendirme Kriterleri)**

<b>Adayın Adı ve Soyadı:</b>	<b>Sınav Tarihi:</b>	
<b>T.C. Kimlik No:</b>	<b>Sınav Süresi: En fazla 4 saat</b>	
<b>Adayın Kayıtlı Olduğu Merkez:</b>	<b>Sınavın Başlama Saati:</b>	
<b>Ölçme ve Değerlendirme Yeri:</b>	<b>Revizyon tarihi:11.05.2018</b>	<b>REV.01</b>
<b>Uygulama Sorusu: Modern menü sıralamasını dikkate alarak komisyon tarafından belirlenen ana yemeğe uygun akşam yemeği menüsü hazırlayınız.</b>	<b>Değerlendirme Puanı</b>	<b>Aldığı Puan</b>
<b>A ÖN HAZIRLIK</b>	<b>(10 Puan)</b>	
Kişisel koruyucu donanımlarını kullanır.	1	
Hijyen sanitasyon kurallarına uyar.	2	
İSG ile ilgili tedbirleri alır.	2	
Çalışma alanını düzenler.	1	
Yemek hazırlamada kullanılacak mutfak ekipmanlarını, araç-gereçlerini seçer.	1	
Sınav konusuna uygun menü hazırlar.	2	
Menüyü oluşturan yemeklerin işlem kartlarını hazırlar.	1	
<b>B UYGULAMA AŞAMASI</b>	<b>(80 Puan)</b>	
Besin öğelerini içeren besin gruplarını tespit ederek menüde ölçülü ve dengeli şekilde kullanır.	4	
Sebzeleri hijyen ve sanitasyon kurallarına uyarak pişirmeye hazırlar.	5	
Sebzeleri hijyen ve sanitasyon kurallarına göre tekniğine uygun doğrar.	6	
Lezzet verici karışımları (ot ve baharatlar) tekniğine uygun hazırlayarak kullanır.	5	
Menüye uygun ordövr ve mezeleri istenilen nitelikte (lezzet, koku, kıvam, görünüş) hazırlar.	9	
Menüye uygun uluslararası veya Türk mutfağına özgü fond ve çorbayı istenilen nitelikte (lezzet, kıvam, koku, görünüş) hazırlar.	9	
Ana yemeğe göre kullanacağı malzemeyi (kasaplık hayvan etleri, kümes hayvan etleri, su ürünleri) hazırlar.	5	
Ana yemeğine göre kullanacağı malzemeyi uluslararası pişirme tekniklerine göre istenilen nitelikte (lezzet, koku, görünüş, yaratıcılık, ) pişirir.	9	
Menüye uygun tamamlayıcı yemeği (uluslararası veya Türk mutfağına özgü pilavlar, makarnalar) istenilen nitelikte (lezzet, koku, kıvam, görünüş) hazırlar.	9	
Menüye uygun olarak istenilen nitelikte (lezzet, koku, görünüş) salata hazırlar.	9	
Menüye uygun uluslararası veya Türk mutfağına özgü istenilen nitelikte (lezzet, koku, kıvam, görünüş) basit tatlı hazırlar.	5	
Menüye uygun hazırlanan yemeklerin sunumunu yapar.	5	
<b>C UYGULAMA SONRASI İŞLEMLER</b>	<b>(10 Puan)</b>	
Hazırlanan yiyeceklerden şahit numune alır.	1	
Hazırlamada ve sunumda kullanılan alet ve ekipmanların temizlik ve bakımını yapar.	2	
Çalışma alanının ve tezgahların temizlik ve düzenini sağlar.	3	
Çöpleri ve atık yağları geri dönüşüm kuralları doğrultusunda ayırır.	2	
Sınavı verilen sürede tamamlar.	2	
<b>GENEL TOPLAM</b>	<b>(100 Puan)</b>	
<b>Notlar / Görüşler:</b>		
<b>Sınav Yapıcının Adı Soyadı İmza:</b>		

- 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.



**TC.**  
**MİLLİ EĞİTİM BAKANLIĞI**  
**MESLEKİ VE TEKNİK EĞİTİM GENEL MÜDÜRLÜĞÜ**  
**YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ ALANI**  
**AŞÇILIK DALI**  
**(Ustalık 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, 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 Şişi

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



**TC.**  
**MİLLİ EĞİTİM BAKANLIĞI**  
**MESLEKİ VE TEKNİK EĞİTİM GENEL MÜDÜRLÜĞÜ**  
**YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ ALANI**  
**AŞÇILIK DALI**  
**(Ustalık Beceri Sınavı Değerlendirme Kriterleri)**

33- Şofben
34- Elektrikli su ısıtıcısı
35- Elektrikli Izgara
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- Pılav 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 Yüzeyle Tava
72- Kızartma Tavası
73- Döküm Izgara Yüzeyle Tava
74- Çeşitli Ebatlarda Standart Gastronom Küvet Çeşitleri



**TC.**  
**MİLLİ EĞİTİM BAKANLIĞI**  
**MESLEKİ VE TEKNİK EĞİTİM GENEL MÜDÜRLÜĞÜ**  
**YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ ALANI**  
**AŞÇILIK DALI**  
**(Ustalık Beceri Sınavı Değerlendirme Kriterleri)**

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 döveceği	
90- Servis Tepsileri	
91- Çırpma Teli	
92- Tatlı Hazırlamada Kullanılan Çeşitli Kalıplar	
93- Masa Örtüsü	
SINAV SARF MALZEME LİSTESİ *	ADET
1- Hazırlanacak Ordövr ve Meze için gerekli malzemeler	
2- Hazırlanacak Fond ve çorba için gerekli malzemeler	
3- Hazırlanacak sos ve türeyenleri için gerekli malzemeler	
4- Hazırlanacak Ana yemek için gerekli malzemeler	
5- Hazırlanacak Tamamlayıcı Yemek için gerekli malzemeler	
6- Hazırlanacak Salata çeşidi için gerekli malzemeler	
7- Hazırlanacak Tatlı Çeşidi için gerekli malzemeler	

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