



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: 11/05/2018	Revizyon No:1	
Uygulama Sorusu : Kantin ve açık alan işletmelerinin menüsünü dikkate alarak komisyon tarafından belirlenecek menüyü reçetesine uygun olarak hazırlayıp servisini yapınız.			
A. ÖN HAZIRLIK	Değerlendirme PUANI	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			
Yumurta ile hazırlanan ürün çeşitlerinden omlet, sahanda yumurta,krep vb birini pişirmeye hazırlar.	8		
Yumurta ile hazırlanan ürün çeşidini reçetesine uygun pişirir.	8		
Yumurta ile hazırlanan ürün çeşidinin sunum ve servisini yapar.	8		
Tost çeşitlerinden bir ürün çeşidini pişirmeye hazırlar.	8		
Tost çeşitlerinden seçilen ürünü reçetesine uygun pişirir.	8		
Hazırlanan tost çeşidinin sunum ve servisini yapar.	8		
Sandviç çeşitlerinden bir ürünü reçetesine uygun hazırlar.	8		
Hazırlanan sandviç çeşidinin sunum ve servisini yapar.	8		
Sıcak içecek çeşitlerinden bir ürünü hazırlar.	8		
Hazırlanan sıcak içeceğin sunum ve servisini yapar.	8		
TOPLAM	80		
C. (UYGULAMA SONRASI İŞLEMLER)			
Hazırlanan yiyeceklerden şahit numune alır.	2		
Hazırlamada ve sunumda kullanılan alet ve ekipmanların temizlik ve bakımını yapar.	2		
Çalışma alanının ve tezgahların temizlik ve düzenini sağlar.	2		
Çöpleri ve atık yağları geri dönüşüm kuralları doğrultusunda ayırır.	2		
Sınavı verilen sürede tamamlar.	2		
TOPLAM	10		
GENEL TOPLAM	100		
Notlar / Görüşler:			
Sınav Yapıcının Adı Soyadı İmza:			



TC.
MİLLİ 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 (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 Külahı 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	
36. Izgara Slamander	



TC.
MİLLİ EĞİTİM BAKANLIĞI
MESLEKİ VE TEKNİK EĞİTİM GENEL MÜDÜRLÜĞÜ
KANTİN İŞLETMECİLİĞİ DALI
(Kalfalık Sınavı Değerlendirme Kriterleri)

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 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 siliindirik)
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 Yüzeyle Tava
72. Kızartma Tavası
73. Döküm Izgara Yüzeyle 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. Mekanik,gazlı veya elektrikli tost makinesi
88. Bıçak Bileyici(Masat)
89. Et kütüğü



**TC.
MİLLİ EĞİTİM BAKANLIĞI
MESLEKİ VE TEKNİK EĞİTİM GENEL MÜDÜRLÜĞÜ
KANTİN İŞLETMECİLİĞİ DALI
(Kalfalık Sınavı Değerlendirme Kriterleri)**

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.