



T.C.  
MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI  
MESLEKİ VE TEKNİK EĞİTİM GENEL MÜDÜRLÜĞÜ  
YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ ALANI  
PASTA VE TATLI YAPIMI 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 Başlangıç Saati:		
Ölçe Değerlendirme Yeri:	Revizyon Tarihi: 24/12/2021	RVN.02	
Uygulama Sorusu: Ön hazırlıklarınızı tamamlayarak B bölümünde yer alan kriterler doğrultusunda, komisyonun belirleyeceği ürünlerden oluşan bir ikram büfesi hazırlayınız.  ➤ Adaylar B bölümündeki kriterlerden seçtiği bir tanesinden sınav olacaktır.	Değerlendirme Puanı	Aldığı Puan	
<b>A. ÖN HAZIRLIK</b>	<b>(10 Puan)</b>		
Kişisel koruyucu donanımlarını kullanır.	2		
Hijyen sanitasyon kurallarına uyar.	2		
İSG ile ilgili tedbirleri alır.	1		
Çalışma alanını düzenler.	1		
Pastane ürünleri hazırlamada kullanılacak mutfak ekipmanlarını ve araçları seçer.	1		
Pastane ürünleri hazırlamada kullanılacak gereçlerin miktar ayarlarını yapar.	2		
Sınav konusuna uygun pastane ürünlerinin işlem kartlarını hazırlar.	1		
<b>B. UYGULAMA AŞAMASI</b>			
<b>B.1 Aşağıdaki uygulamardan oluşan teşhir büfesi hazırlayınız.</b>	<b>(80 Puan)</b>		
Çırpılarak hazırlanan hamurlardan bir ürün çeşidi hazırlamak için ön hazırlık yapar. (cup cake, kek vb.)	13		
Çırpılarak hazırlanan hamuru tekniğine uygun hazırlar.	13		
Çırpılarak hazırlanan hamurlardan bir ürün çeşidini tekniğine uygun pişirir.	13		
Mayalı hamur hazırlar.	10		
Ürünün özelliğine göre mayalı hamuru şekillendirir.	13		
Şekillendirilen mayalı hamuru pişirir.	10		
Hazırlanan ürünü servise ve sunuma hazır hale getirir	8		
<b>B.2 Aşağıdaki uygulamalardan oluşan teşhir büfesi hazırlayınız.</b>	<b>(80 puan)</b>		
Sütlü tatlı çeşitlerinden bir ürünü tekniğine uygun şekilde hazırlar.	15		
Sütlü tatlı çeşitlerinden bir ürünü tekniğine uygun şekilde pişirir.	15		
Hamur yapılan bir tatlı çeşidini reçetesine göre hazırlar	15		
Tatlı şurubunu tekniğine uygun olarak hazırlar	10		
Tatlı şurubunu tekniğine uygun olarak hazırlanan ürüne yedirir.	10		
Hazırlanan ürünü sunum ve servise hazır hale getirir	15		
<b>C. UYGULAMA SONRASI İŞLEMLER</b>	<b>(10 puan)</b>		
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		



**T.C.**  
**MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI**  
**MESLEKİ VE TEKNİK EĞİTİM GENEL MÜDÜRLÜĞÜ**  
**YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ ALANI**  
**PASTA VE TATLI YAPIMI DALI**  
**Kalfalık Sınavı Değerlendirme Kriterleri**

Çöpleri ve atık yağları geri dönüşüm kuralları doğrultusunda ayırır.	2	
Sınavı verilen sürede tamamlar.	2	
<b>TOPLAM</b>	<b>10</b>	
<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.
- Aday B.1, B.2 bölümlerinden bir tanesinden sınava alınacaktır.

\*\*\*\*Açıklamalar: Bekleme aşaması gerektiren ürünlerde, zaman kaybını önlemek için, yapılması gereken diğer aşamalar daha önce hazırlanmış bir ürün üzerinden yürütülür.

<b>İSG EKİPMANLARI</b>
<b>KİŞİSEL KORUYUCU DONANIMLAR</b> (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
<b>MAKİNA TECHİZAT LİSTESİ</b>
Doğrama Tahtas (Yeşil, Kırmızı, Sarı, Mavi,Beyaz,bej,Mavi)
Kesme Bloğu İstif Rafı
Oklava
Fındık Ceviz Kıracağı
Dekor Takımı
Merdane
Spatula çeşitleri
Pasta bıçağı
Pasta sıvama paleti
Pandispanya testeresi
Elek
Çikolata-Jöle hunisi
Hamur Kalıbı
Pasta Süsleme Aracı
Huni
Hamur Karıştırıcı
Güveç Kapları



**T.C.**  
**MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI**  
**MESLEKİ VE TEKNİK EĞİTİM GENEL MÜDÜRLÜĞÜ**  
**YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ ALANI**  
**PASTA VE TATLI YAPIMI DALI**  
**Kalfalık Sınavı Değerlendirme Kriterleri**

Cam Pişirme Tepsisi
Sanayi tipi Bulaşık Makinesi
Çamaşır Makinesi
Depo tipi buzdolabı/Soğutucu
Depo tipi derin dondurucu
Dörtlü ocak
Ara Tezgah
Konveksiyonel Fırın
Isıtmalı Taş Tabanlı Fırın
Mikrodalga Fırın
Endüstriyel Havalandırma /Davlumbaz
Mutfak Davlumbazı
Şofben
Elektrikli su ısıtıcısı
Elektrikli Izgara
Izgara Slamander
Fritöz
Sanayi Tipi Küçük Mikser
El Mikseri
Parçalayıcı (Blender)
Mutfak Robotu
Meyve Sıkacağı
Yumurta Fırçası
Pizza Küreği
Ölçme araçları
Hamur Kazıyıcı
Şeker, Şerbet, şurup termometresi
Elektronik Terazı
Evyeli tezgah
El Yıkama Eyesi
Hamur Kesme Ruleti
Çalışma Tezgahı
Duvar Dolabı
Baharat Dolabı
Bıçak Steril Dolabı
Malzeme Alet dolabı
Un Şeker Taşıma Arabası
Yemek Masası
Yemek Sandalyesi
Tencere (Helvane ve siliindirik)
Siğ Tencere
Silistre
Şaşula



**T.C.**  
**MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI**  
**MESLEKİ VE TEKNİK EĞİTİM GENEL MÜDÜRLÜĞÜ**  
**YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ ALANI**  
**PASTA VE TATLI YAPIMI DALI**  
**Kalfalık Sınavı Değerlendirme Kriterleri**

Çikolata Firkete Takımı
Pataşu Sopası
Pudra Şekerliği
Krem Karamel Kalıbı
Şambaba Kalıbı
Tulumba Tatlısı Kalıbı
Kaçerola
Adisababa Kalıbı
Savaren Kalıbı
Tartölet Kalıbı
Çeşitli Ebatlarda Standart Gastronom Küvet Çeşitleri
Standart Süzgeçli Gastronom Küvet
Mayonez Tenceresi
Yer Gider Izgarası
Çöp Kovası
Atık Kabı
Rende
Havan ve Eli
Tart Kalıbı
Petibör Kalıbı
Meyve ve Sebze bıçağı
Şef Bıçağı
Soyacak
Mekik Kalıbı
Donut Kalıbı
Turta Çemberi ve tablası
Parfe Kalıbı
Volovan Kalıbı
Kurabiye Kalıpları
Bisküvi Kalıpları
Modelleme Set
Duy Takımı
Krema Torbası
Glosa Teli
Harf ve Sayı kobatı
Tarama Paleti
Spatül
Pasta Ayağı
Silikon Mat/Silpat
Künefe tabağı
Ahşap Pizza Tabağı
Fırın Eldiveni
Baklava Tepsisi



**TC.  
MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI  
MESLEKİ VE TEKNİK EĞİTİM GENEL MÜDÜRLÜĞÜ  
YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ ALANI  
PASTA VE TATLI YAPIMI DALI  
Kalfalık Sınavı Değerlendirme Kriterleri**

Kek veya asta kalıbı	
Krem Karamel Kalıbı	
Endüstriyel Fırın Tavası	
Pizza Tepsisi	
Muffin Kalıbı	
Servis Tepsileri	
Çırpma Teli	
Tatlı Hazırlamada Kullanılan Çeşitli Kalıplar	
Masa Örtüsü	
SINAV SARF MALZEME LİSTESİ *	ADET
1- Çırpılarak hazırlanan hamur için gerekli malzemeler	
2- Sütlü tatlı çeşitleri için gerekli malzemeler	
3- Pişirerek hazırlanan hamur için gerekli malzemeler	

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