

ORTAHİSAR MESLEKİ EĞİTİM MERKEZİ

YİYECEK VE İÇECEK HİZMETLERİ ALANI KALFALIK / USTALIK SINAVI KURALLARI



SINAV ÖNCESİ DİKKAT EDİLECEK HUSUSLAR

- Ocak ve fırın dışında gerekli olan **tüm araç ve gereçler aday tarafından getirilmelidir.**
- Mesleki üniforması olmayan adaylar hijyen kurallarına uymadığı için **sınava alınmayacaktır.** Mesleki üniforma, önlük, bone, galoş, eldiven, maske, çöp poşeti, iş güvenliği gereçleri ile bulaşık süngeri, deterjan, silme bezi aday tarafından getirilmelidir.
- Her aday kendi sınavıyla ilgili menüde yer alan ürünlerden **birer porsiyon hazırlaması yeterlidir.** Ancak tasarruf ilkeleri adına servis edilen porsiyonlar dışında kalan yiyecekler olur ise atılmamalı, tüketilmeli veya geri götürülmelidir. Bu sebeple aday sınav alanına gerekli saklama / taşıma kapları ile hazırlıklı gelmelidir.
- Hazırlanan menüde atık yağlar olacak ise bu yağların evyelere dökülmesi yasaktır. Aday sınav alanına gerekli atık yağ biriktirme kabı ile hazırlıklı gelmelidir.

SINAV ESNASINDA DİKKAT EDİLECEK HUSUSLAR

- Sınav süresi boyunca cep telefonları kapalı olmalıdır.
- Sınav esnasında işlem kartlarınızı / tariflerinizi kontrol edebilirsiniz.
- Yapılacak olan ürünlerin işlemlerine sınav başlangıç saatiyle birlikte başlanmalıdır.
- Sınav başlangıç saatinden sonra adayların birbirinden herhangi bir malzeme alışverişi yasaktır. Eksik malzemeleri olan adaylar var ise bu malzemeleri sınav başlangıç saatinden önce tedarik etmelidir.
- **Hijyenik olmayan ürünler değerlendirilmeye alınmayarak sınavları geçersiz sayılacaktır.** Örneğin: Her aday yapım aşamasındaki ürünlerin lezzetini kontrol etmek için yemeğinden tadım yapabilir. Ancak tadım yapılan çatal-kaşık vb. araçlar yıkanmadan tekrar aynı yemeğin içine koyulur ise hijyen kurallarına uyulmadığı görülür ve sınavı geçersiz sayılır.
- **Sahip olunan çalışma alanının temiz ve hijyenik bırakılması adayın sorumluluğundadır.**



AŞÇILIK KALFALIK

SINAV MENÜSÜ

1. Şnitzel
2. Kremalı Mantarlı Makarna
3. Gavurdağı Salatası

Not: Ürünlerin sunumu yapılırken servis kurallarına dikkat edilmeli ve yemeklerin olması gereken sıcaklıkta servis edilmesine özen gösterilmelidir. Sınav süresi 1 saat 30 dakikadır.

1. Şnitzel



2. Kremalı Mantarlı Makarna



3. Gavurdağı Salatası



Aşçılık Kalfalık Sınavıyla İlgili Sık Sorulan Sorular:

Soru 1: İstedğimiz makarna çeşidini kullanabilir miyiz?

Cevap 1: Evet. İstedğiniz makarna çeşidini tercih edebilirsiniz.

Soru 2: Hazır Şnitzel kullanabilir miyiz?

Cevap 2: Hayır. Şnitzel sınav esnasında tavuk göğüs etinden aday tarafından hazırlanmalıdır.



AŞÇILIK USTALIK

SINAV MENÜSÜ

- | | |
|------------------------|--------------------|
| 1. Tel Şehriye Çorbası | 4. Paçanga Böreği |
| 2. Pirinç Pilavı | 5. Çökertme Kebabı |
| 3. Magnolia Tatlısı | 6. Mevsim Salatası |

Not: Ürünlerin sunumu yapılırken servis kurallarına dikkat edilmeli ve yemeklerin olması gereken sıcaklıkta servis edilmesine özen gösterilmelidir. Sınav süresi 2 saat 30 dakikadır.

1. Tel Şehriye Çorbası



2. Pirinç Pilavı



3. Magnolia Tatlısı



4. Paçanga Böreği



5. Çökertme Kebabı



6. Mevsim Salatası



Aşçılık Ustalık Sınavıyla İlgili Sık Sorulan Sorular:

Soru 1: Tel şehriye çorbasında arpa şehriye kullanabilir miyiz?

Cevap 1: Hayır. Menüde pirinç pilavı olması sebebiyle tel şehriye çorbası uygun görülmüştür.

Soru 2: Magnolia tatlısında istediğimiz meyveyi kullanabilir miyiz?

Cevap 2: Evet. İsteddiğiniz meyveyi /malzemeyi kullanabilirsiniz. Ve sadece 1 adet yapılması yeterlidir.

Soru 3: Çökertme kebabında hazır patates kullanabilir miyiz?

Cevap 3: Hayır. Çökertme kebabının tabanında yer alacak olan patates kızartması kesim tekniklerine uygun olarak jülyen şeklinde kesilmesi önemlidir.

Soru 3: Salatada kullanacağımız sebzeleri öncesinde yıkanmış halde getirebilir miyiz?

Cevap 3: Evet. Sebzelerin öncesinde yıkanarak getirilmesi uygundur. Ancak görevli öğretmenler sınav esnasında temizliğinden şüphe duydukları sebzelerin tekrar yıkanmasını talep edebilirler.



FIRIN KALFALIK

SINAV MENÜSÜ

- A. Ekmek Yapımı veya
- B. Simit Yapımı veya
- C. Tırnak Pide Yapımı

Not: Fırın Kalfalık sınavında yukarıda yer alan ürünlerden bir tanesini yapmak yeterlidir. **Sınav süresi 1 saat 30 dakikadır.**

A. EKMEK



B. SİMİT



C. TIRNAK PİDE



Fırın Kalfalık Sınavıyla İlgili Sık Sorulan Sorular:

Soru 1: Sınava mayalı hamur getirebilir miyiz?

Cevap 1: Evet. Adaylar mayalanmış hamur getirerek mayalandırma aşamasını beklemeden çalışmalarına bu hamurla devam edebilirler. Ancak sınav esnasında mayalandırma aşamalarını değerlendirebilmek için kamera karşısında yeni bir mayalı hamur hazırlamaları gerekmektedir.

Soru 2: Sınav merkezinde pişirme kâğıdı var mı?

Cevap 2: Hayır. Ocak ve fırın dışında gerekli olan tüm araç, gereç ve ürünler (un, tuz, maya vb.) aday tarafından temin edilmelidir.



FIRIN USTALIK

SINAV MENÜSÜ

- A. Ekmek Büfesi** veya
(Somun ekmek, kepekli ekmek, sandviç ekmeği)

- B. Simit Büfesi** veya
Pastahane Simidi, Kaşarlı simit, Trabzon simidi)

- C. Tırnak Pide ve İçli Pide**

Not: Fırın Ustalık sınavında yukarıda yer alan gruptan sadece bir gruptaki ürünleri yapmak yeterlidir.
Sınav süresi 2 saattir.

A. Ekmek Büfesi (Somun Ekmek ve Kepekli Ekmek ve Sandviç Ekmeği)



B. Simit Büfesi (Normal Simit ve Kaşarlı simit ve Trabzon simidi)



C. Tırnak Pide ve İçli Pide



Fırın Ustalık Sınavıyla İlgili Sık Sorulan Sorular:

Soru 1: Sınava mayalı hamur getirebilir miyiz?

Cevap 1: Evet. Adaylar mayalanmış hamur getirerek mayalandırma aşamasını beklemeden çalışmalarına bu hamurla devam edebilirler. Ancak sınav esnasında mayalandırma aşamalarını değerlendirebilmek için kamera karşısında yeni bir mayalı hamur hazırlamaları gerekmektedir.

Soru 2: Sınav merkezinde pişirme kâğıdı var mı?

Cevap 2: Hayır. Ocak ve fırın dışında gerekli olan tüm araç, gereç ve ürünler (un, tuz, maya vb.) aday tarafından temin edilmelidir.

Soru 3: Gruplardaki ürünlerden tek bir tanesini yapmak yeterli mi?

Cevap 3: Hayır. Hangi grubu seçtiyseniz altında yer alan tüm ürünlerin yapılması gerekiyor. Örneğin: A grubunu seçtiyseniz Somun Ekmek, Kepekli Ekmek ve Sandviç Ekmeğinden oluşan bu 3 ürünün de yapılması gerekiyor.

Soru 4: İçli pidede istediğimiz iç malzemeyi kullanabilir miyiz?

Cevap 4: Evet. Peynir, kıyma vb. iç malzemeler adayın tercihinə bırakılmıştır. İstenilen iç malzeme ve istenilen pide şekli tercih edilebilir.



KANTİN KALFALIK

SINAV MENÜSÜ

1. Sebzeli Krep
2. Karışık Tost
3. Sebzeli Soğuk Sandviç
4. Türk Kahvesi

Not: Ürünlerin sunumu yapılırken servis kurallarına dikkat edilmeli ve yemeklerin olması gereken sıcaklıkta servis edilmesine özen gösterilmelidir. Sınav süresi 1 saat 30 dakikadır.

1. Sebzeli Krep



2. Karışık Tost



3. Sebzeli Soğuk Sandviç



4. Türk Kahvesi



Kantin Kalfalık Sınavıyla İlgili Sık Sorulan Sorular:

Soru 1: Sınav olacağımız merkezde tost makinesi var mı?

Cevap 1: Evet. Ocak, fırın ve tost makinesi kurumumuzda mevcuttur.

Soru 2: Sınav olacağımız merkezde cezve var mı?

Cevap 2: Hayır. Cezve, krep tavası vb tüm araçlar aday tarafından getirilmelidir.



KANTİN USTALIK

SINAV MENÜSÜ

1. Hamburger
2. Mevsim Salatası
3. Domates Soslu Spagetti
4. Supangle Tatlısı
5. Limonata

Not: Ürünlerin sunumu yapılırken servis kurallarına dikkat edilmeli ve yemeklerin olması gereken sıcaklıkta servis edilmesine özen gösterilmelidir. **Sınav süresi 1 saat 30 dakikadır.**

1. Hamburger



2. Mevsim Salatası



3. Domates Soslu Spagetti



4. Supangle Tatlısı



5. Limonata



Kantin Ustalık Sınavıyla İlgili Sık Sorulan Sorular:

Soru 1: Hamburger köftesinde hazır köfte kullanabilir miyiz?

Cevap 1: Hayır. Hamburger ekmeği hazır kullanılabilir ancak köftesi sınav esnasında aday tarafından hazırlanması gerekmektedir.

Soru 2: Hamburger yanında patates kızartması yapmak gerekiyor mu?

Cevap 2: Evet. Az da olsa yanında patates kızartması ile servis edilmelidir.

Soru 3: Salatada kullanacağımız sebzeleri öncesinde yıkanmış halde getirebilir miyiz?

Cevap 3: Evet. Sebzelerin öncesinde yıkanarak getirilmesi uygundur. Ancak görevli öğretmenler sınav esnasında temizliğinden şüphe duydukları sebzelerin yıkanmasını talep edebilirler.

PASTA VE TATLI KALFALIK

SINAV MENÜSÜ



A. Grubu:

1. Kek veya Cupcake ile
2. Mayalı Hamurdan Hazırlanan Bir Ürün

B. Grubu:

1. Şekerpare ile
2. Sütlü Tatlı

Not: Pasta ve Tatlı Kalfalık Sınavında yukarıda yer alan A veya B gruplarından bir gruptaki ürünleri yapmak yeterlidir. **Sınav süresi 2 saattir.**

A. Grubu (Toplamda iki ürün yapılacaktır)

1. Kek

veya

Cupcake



2. Mayalı Hamurlardan Hazırlanan Bir Ürün (Tek ürün. Örn. Poğaç)



B. Grubu (Toplamda iki ürün yapılacak)

1. Şekerpare



2. Sütlü Tatlı (Örn. Muhallebi Kadayıf)



Pasta ve Tatlı Kalfalık Sınavıyla İlgili Sık Sorulan Sorular:

Soru 1: Sınava mayalı hamur getirebilir miyiz?

Cevap 1: Evet. Adaylar mayalanmış hamur getirerek mayalandırma aşamasını beklemeden çalışmalarına bu hamurla devam edebilirler. Ancak sınav esnasında mayalandırma aşamalarını değerlendirebilmek için kamera karşısında yeni bir mayalı hamur hazırlamaları gerekmektedir.

Soru 2: Kek yapımında kek kalıpları sınav merkezinde var mı?

Cevap 2: Hayır. Ocak ve fırın dışında gerekli olan tüm araç, gereç ve ürünler (un, tuz, maya vb.) aday tarafından temin edilmelidir.



PASTA VE TATLI USTALIK

SINAV MENÜSÜ

- A. 1. Mayalı Hamurdan Poğaçı ve
2. Tartölet ve
3. Yaş Pasta
- B. 1. Baklava
- C. 1. Şekerpare ile
2. Kadayıf Tatlısı

Not: Pasta Ve Tatlı Ustalık Sınavında yukarıda yer alan A - B veya C gruplarından bir gruptaki ürünleri yapmak yeterlidir. Sınav süresi 2 saat 30 dakikadır.

A. Grubu (Toplamda üç ürün yapılacak)

1. Mayalı Hamurdan Poğaçı



2. Tartölet



3. Yaş Pasta



B. Grubu (Tek ürün yapılacak)

1. Baklava



C. Grubu (Toplamda iki ürün yapılacak)

1. Şekerpare



2. Kadayıf Tatlısı



Pasta ve Tatlı Ustalık Sınavıyla İlgili Sık Sorulan Sorular:

Soru 1: A grubunu tercih eden birisi yaş pasta yapımında hazır pandispanya hamuru kullanabilir mi?

Cevap 1: Hayır. Pandispanya hamurunun sınav esnasında yapılması gerekiyor.

Soru 2: A grubunu tercih eden birisi yaş pasta yapımında kremayı hazır kullanabilir mi?

Cevap 2: Hayır. Kremanın sınav esnasında yapılması gerekiyor.



KASAPLIK KALFALIK

SINAV MENÜSÜ

1. Dana Kaburga veya Kuzu Koldan Et Sıyırma İşlemi
2. Sıyrılan Etten Kuşbaşı, Tavla Zarı ve Jülyen Doğrama
3. Bütün Tavuk Parçalama ve Izgaralık Tavuk Açma

Not:

1. Hazırlanan ürünler paketlenip streçlenip satışa hazır şekilde sunumu yapılacaktır.
2. Paketleme malzemesi olarak; köpük tabak ve streç aday tarafından getirilecektir.
3. Doğrama tahtası ve bıçakları aday tarafından getirilecektir.

Sınav süresi 1 saattir.

1. Dana veya Kuzu Koldan Et



2. Sıyrılan Etten Kuşbaşı, Tavla Zarı ve Jülyen Doğrama



3. Bütün Tavuk Parçalama ve Izgaralık Tavuk Açma



Kasaplık Kalfalık Sınavıyla İlgili Sık Sorulan Sorular:

- Soru** 1: Dana Kaburgadan et sıyırma işlemini seçtiğimizde bütün kaburga mı getirmeliyiz?
- Cevap** 1: Hayır. Kaburgadan iki kemikten oluşan bir parça getirilmesi yeterlidir.



KASAPLIK USTALIK

SINAV MENÜSÜ

1. **Dana Kaburga veya Kuzu Koldan Et Sıyırma ve Sıyrılan Eti Zırlama**
2. **Zırlanan Etten Köfte Hazırlama ve Ambalajlama**
3. **Bütün Tavuk Parçalama**
(Kelebek, Şnitzel, Izgaralık Çıkarma)

Not:

1. Hazırlanan ürünler paketlenip streçlenip satışa hazır şekilde sunumu yapılacaktır.
2. Paketleme malzemesi olarak; köpük tabak ve streç aday tarafından getirilecektir.
3. Doğrama tahtası aday tarafından getirilecektir.

Sınav süresi 1 saat 30 dakikadır.

1. Dana Kaburga veya Kuzu Koldan Et Sıyırma ve Sıyrılan Eti Zırlama



2. Zırlanan Etten Köfte Hazırlama ve Ambalajlama



3. Bütün Tavuk Parçalama (Kelebek, Şnitzel, Izgaralık Çıkarma)



Kasaplık Ustalık Sınavıyla İlgili Sık Sorulan Sorular:

Soru 1: Dana Kaburgadan et sıyrma işlemini seçtiğimizde bütün kaburga mı getirmeliyiz?

Cevap 1: Hayır. Kaburgadan iki kemikten oluşan bir parça getirilmesi yeterlidir.

SERVİS KALFALIK

SINAV YÖNERGESİ



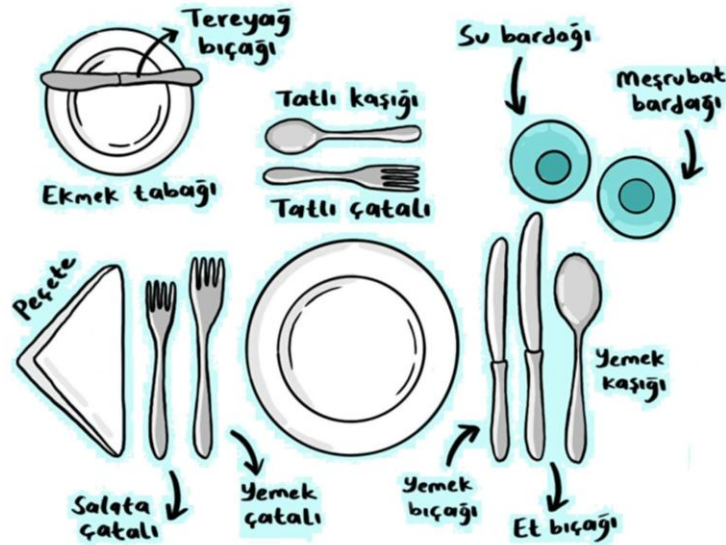
Not:

1. Ara sıcak, çorba, ana yemek, salata, tatlı, su ve meşrubat menüsüne uygun kuver hazırlar.
2. Servis elemanı sınava gelirken iş kıyafetini giyerek gelmelidir.
3. Sınavda kullanılacak tüm malzemeler aday tarafından temin edilerek sınav alanına getirilmelidir.

Kuver malzemeleri:

- Servis tabağı, ana yemek tabağı, çorba tabağı, ekmek tabağı
- Et bıçağı, yemek bıçağı, tereyağı bıçağı
- Yemek kaşığı, tatlı kaşığı
- Yemek çatalı, salata çatalı, tatlı çatalı
- Su bardağı, meşrubat bardağı
- Menaj takımları, peçete, masa örtüsü, runner, silme bezi, kurulama bezi

4. Kuverde kullanacağı metal servis takımlarını, bardakları, tabakları, usulüne uygun şekilde siler.
5. Kuverde kullanacağı menaj takımlarını usulüne uygun şekilde temizler ve doldurur.
6. Masayı servis öncesi silerek servise hazır hale getirir.
7. Masa örtüsünü usulüne uygun şekilde serer.
8. Menaj takımlarını masadaki uygun yerlere yerleştirir.
9. Açılan kuvere sandalyeleri uygun şekilde yerleştirir.
10. Masayı bir sonraki güne hazır halde bırakır.
11. Yapılan iş ve işlemler esnasında sınav değerlendiricilerinin sorularına cevaplar verir.



Sınav süresi 30 dakikadır.

SERVİS USTALIK

SINAV YÖNERGESİ



Not:

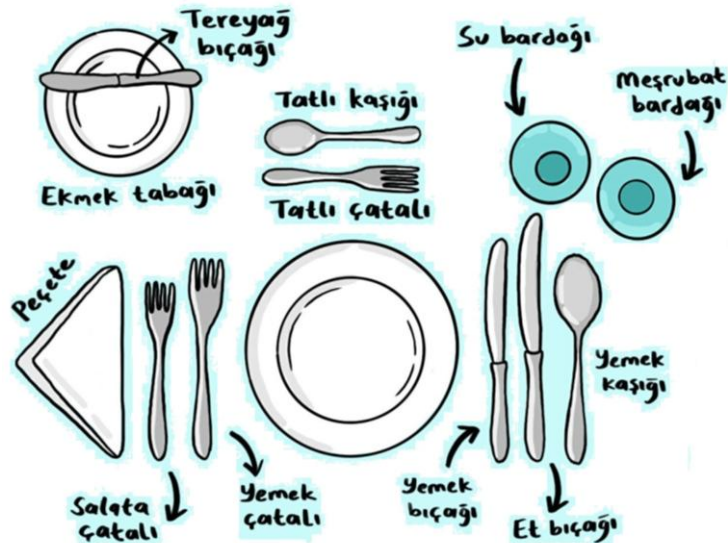
1. Ara sıcak, çorba, ana yemek, salata, tatlı, su ve meşrubat menüsüne uygun kuver hazırlayarak mevcut menünün usulüne uygun servis yapılma ve boşların toplanması aşamalarını gösterir.
2. Müşteri ağırlama ve uğurlamanın tüm aşamalarını gösterir.
3. Servis elemanı sınava gelirken iş kıyafetini giyerek gelmelidir.
4. Sınavda kullanılacak tüm malzemeler aday tarafından temin edilerek sınav alanına getirilmelidir.

Kuver malzemeleri:

- Servis tabağı, ana yemek tabağı, çorba tabağı, ekmek tabağı
- Et bıçağı, yemek bıçağı, tereyağı bıçağı, servis yapacağı yemeğin araç gereçleri
- Yemek kaşığı, tatlı kaşığı
- Yemek çatalı, salata çatalı, tatlı çatalı
- Su bardağı, meşrubat bardağı
- Menaj takımları, peçete, masa örtüsü, runner, silme bezi, kurulama bezi

5. Kuverde kullanacağı metal servis takımlarını, bardakları, tabakları, usulüne uygun şekilde siler.
6. Kuverde kullanacağı menaj takımlarını usulüne uygun şekilde temizler ve doldurur.
7. Masayı servis öncesi silerek servise hazır hale getirir.
8. Masa örtüsünü usulüne uygun şekilde serer.
9. Menaj takımlarını masadaki uygun yerlere yerleştirir.
10. Açılan kuvere sandalyeleri uygun şekilde yerleştirir.
11. Masayı bir sonraki güne hazır halde bırakır.
12. Yapılan iş ve işlemler esnasında sınav değerlendiricilerinin sorularına cevaplar verir.

Not: Yemeklerin servisi ve müşteri ağırlama aşamaları canlandırma olarak yapılacaktır.



Sınav süresi 30 dakikadır.