

- Yüzey Tipleri ve Özellikleri
- 4. İş Sağlığı ve Güvenliği
- Acil Durum Talimatları
- Tehlike Tanımlama, Risk Belirleme
- Temel İş Sağlığı ve Güvenliği Mevzuatı
- 5. Servis Araç-Gereç ve Donanımları
- 6. Yiyecek İçecek Servis Malzemeleri
- 7. Teknik Servis Formu
- 8. İletişim Becerileri

**EK A3-2:** Yeterlilik Biriminde Belirtilen Değerlendirme Araçları İle Ölçülen Başarım Ölçütlerine İlişkin Tablo

	ÖLÇÜLEN BAŞARIM ÖLÇÜTLERİ	DEĞERLENDİRME ARACI
1	1.1. Yüzey özelliklerine göre uygun renk ve özellikte bezleri kullanması gerektiğini ifade ederek çalışma alanlarının tozunu alır.	T1/T2, P1
2	1.2. İşletme izleklerine göre, uygun kimyasallar kullanarak servis istasyonunu temizler.	T1/T2, P1
3	1.3. Uygun temizlik malzemelerini listeleterek salondaki cam ve aynaları temizler.	T1/T2, P1
4	1.4. Yüzey özelliklerine göre uygun temizlik malzemelerini kullanarak servis arka alanlarını temizler.	T1/T2, P1
5	2.1. Araç-gereç ve donanımların temizliği için gerekli malzemeyi açıklayarak temin eder.	T1/T2, P1
6	2.2. Araç-gereç ve donanımları özelliklerine göre uygun kimyasalları seçerek temizler.	T1/T2, P1
7	2.3. Temizlik esnasında tespit edilen arızaları belirler.	T1/T2, P1
9	3.1. İlgili birim (amiri) tarafından belirlenen malzemeleri temin eder.	P1
10	3.2. Temin ettiği malzemeleri temizler.	P1
11	3.3. Tuz, karabiber, zeytinyağı ve sirkelikleri, karabiber değirmenini diğer sos kaplarını doldurur.	P1
12	3.4. Servis malzemelerini servis istasyonlarına yerleştirir.	P1
13	3.5. Serviste kullanılacak kumaş malzemeleri servis istasyonlarına yedekler.	P1
14	4.1. Büfenin oluşturulacağı salona masaları taşır.	P1
15	4.2. Büfe örtülerini açarak eteklerini takar.	P1
16	4.3. İşletmenin izleklerine göre büfe dekorasyonunu yapar.	P1
17	4.4. İlgili birimden aldığı talimatlar doğrultusunda büfeyi hazırlar.	P1
18	4.5. Servis sırasında amirinden aldığı talimatlar doğrultusunda büfeyi düzenler.	P1
19	4.6. Büfede eksilen malzemeleri amirinden aldığı talimatlar doğrultusunda tamamlar.	P1
20	5.1. Kirli masa örtülerini ve peçeteleri kumaş türüne, rengine göre katlar.	P1
21	5.2. Kirli masa örtüleri ve peçeteleri çamaşırhaneye taşır.	P1
22	5.3. İlgili birimden aldığı temiz masa örtülerini ve peçeteleri servis alanına getirir.	P1
23	6.1. İlgili birim tarafından hazırlanan plan doğrultusunda masaları, sandalyeleri karşılıklı ve aynı hizada olacak biçimde yerleştirir.	P1

	<b>ÖLÇÜLEN BAŞARIM ÖLÇÜTLERİ</b>	<b>DEĞERLENDİRME ARACI</b>
24	6.2. Kumaş malzemeleri ilgili birimden getirir.	P1
25	6.3. Masalara koruyucu örtüyü serer.	P1
26	6.4. İşletme izleklerine göre masa örtüsü ve kapak örtüsünü serer.	P1
27	6.5. İşletme izleklerine göre sandalye örtülerini giydirebilir.	P1
28	6.6. Masanın ebadına göre masa eteğini hazırlar.	P1
29	6.7. Peçeteleri hijyen kurallarına ve türüne uygun bir şekilde katlar.	P1
30	7.1. İşletmenin izleklerine göre servis tabağını veya konuk peçetesini masaya yerleştirir.	P1
31	7.2. Yemek listesine göre çatal, bıçak, kaşık takımlarının masaya yerleştirilmesine yardım eder.	P1
32	7.3. İşletme izleklerine göre masada bulunması gereken malzemelerin masaya yerleştirilmesine yardım eder.	P1
33	8.1. Servis arabasını uygun temizlik malzemeleri ile temizler.	P1
34	8.2. İşletme izleklerine göre raflara örtü serer.	P1
35	8.3. Araç-gereç ve donanımı servis arabasına yerleştirir.	P1
36	8.4. Servise zamanına göre, servis aracındaki ısıtıcı ve soğutucuları çalıştırır.	P1