

**Şaban Temuge Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi**  
**Ek ders Görevi ile Görevlendirilecek Usta Öğretici Alımı İlanı**

**Ek ders Görevi ile Görevlendirilecek Usta Öğreticilerin sayısı ve nitelikleri;**

<b>Branşı</b>	<b>Alanı</b>	<b>Sayısı</b>
1- Mutfak Elemanı ( Aşçı )	Yiyecek ve İçecek Hizmetleri Alanı	1 Kişi ( 1 Erkek, 2 Bayan )
2- Pasta Ustası ( Pastacı )	Yiyecek ve İçecek hizmetleri Alanı	1 Kişi ( 1 Bayan)
3- Servis Elemanı (Servis)	Yiyecek ve İçecek Hizmetleri Alanı	1 Kişi ( 1 Bayan)
4- Kat Hizmetleri ( Kat Hizmetleri )	Konaklama ve Seyahat Hizmetleri	2 Kişi ( 2 Bayan, 1 Erkek)

**Başvuru için gerekli evraklar;**

- 1- Mesleki yeterlilik belgesi - ( Diploma )
- 2- Usta Öğretici Belgesi
- 3- Fotoğraf ( 4 Adet )
- 4- Kimlik Fotokopisi (1 Adet )
- 5- Sabıka Kaydı
- 6- İkametgah İlmühaberi
- 7- Tam Teşekküllü Hastanelerden alınmış Sağlık Raporu
- 8- Daha Önce Sigortalı olarak çalışmış ise en son işyerinden hizmet belgesi
- 9- SGK Hizmet döküm belgesi ( Varsa)

<b>İlan Süresi</b>	<b>: 24.09.2021 – 30.09.2021</b>
<b>Yazılı Sınav Tarihi</b>	<b>: 01.10.2021</b>
<b>Yazılı Sınav Saati</b>	<b>: 10:00 – 11:00</b>
<b>Uygulama Sınavı</b>	<b>: 01.10.2021</b>
<b>Uygulama Sınav Saati</b>	<b>: 13:00 -17:00</b>

**Görevlendirilecek Personelin Genel Özellikleri**

- 1- Usta öğretmenler en az meslek lisesi ve alanlarında mezun olmuş pozisyonunda olmalıdır.
- 2- İstekte bulunan usta öğretmenlerin diplomalarını belgelendirmeleri gerekmektedir.
- 3- **Türk vatandaşı olmak,**
- 4- **18 yaşından küçük olmamak,**
- 5- Kamu haklarından mahrum bulunmamak. (Ağır hapis veya altı aydan fazla hapis veyahut affa uğramış olsalar bile zimmet, ihtilas, irtikap, rüşvet, hırsızlık dolandırıcılık, sahtecilik, inancı kötüye kullanma, dolaylı iflas gibi yüz kızartıcı bir fiilden dolayı hapis cezasından hükümlü bulunmamak.)
- 6- Hizmet göreceği alan ile ilgili olmak üzere Millî Eğitim Bakanlığınca tespit edilecek özel nitelikleri de taşımaları gerekir.

**Alımı yapılacak olan personelin işe başlama aşamaları ;**

- 1- Duyuru ve İlan Süresi
- 2- Duyuru ve ilan süresi içerisinde başvuruların kabulü
- 3- Başvurusu kabul edilen personelin öz geçmiş ve Genel Özelliklerinin, belgelerinin incelenmesi
- 4- Şaban Temuge Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi Sınav komisyonu tarafından yazılı ve uygulamalı sınavların gerçekleştirilmesi
- 5- Onay ve İşe Başlama

**İşe Başlamaya Hak Kazanmış usta Öğreticilerin Ücretleri ;**

- 1- Ek ders görevi verilmesi yoluyla görevlendirilecek uzman ve usta öğretmenlere, 657 sayılı Devlet Memurları Kanununun 89 uncu maddesi uyarınca 1/12/2006 tarihli ve 2006/11350 sayılı Bakanlar Kurulu Kararı ile yürürlüğe konulan Millî Eğitim Bakanlığı Yönetici ve Öğretmenlerinin Ders ve Ek Ders Saatlerine İlişkin Kararda belirtilen miktarda ek ders görevi verilebilir.
- 2- Geçici personel olan görevlendirilecek uzman ve usta öğretmenlerle yapılacak sözleşmenin süresi, bir mali yıl içinde kalmak şartıyla, en fazla 12 ay kadardır. Bu süre sözleşmenin yenilenmesi ile kurum müdürlüğüne uzatılabilir.
- 3- Geçici sözleşmeli olarak görevlendirilen uzman ve usta öğretmenlerin haftalık çalışma süresi 40 saattir.
- 4- Usta öğretmenlerin günlük çalışma süresi en fazla 8 saattir.
- 5- Usta Öğreticiler cumartesi, Pazar, resmi tatil ve bayramlarda çalıştırılabilirler
- 6- Sonuç itibari ile haftada 40 saat ek ders saat ücreti ile çalıştırılacaklardır.

**Ek Ders Karşılığı Görevlendirilecek Usta Öğreticilere İlişkin Görev Sorumluluklar;**

- 1- Görev yapacak usta öğretmenler; beceri öğretimi ve uygulamalarında, iş ve teknik eğitim, seçmeli dersler ve branşlarındaki atölye ve meslek derslerinin okutulmasında görevlendirilirler.
- 2- Usta öğretmenlerin görev, yetki ve sorumlulukları, okulun imkân ve ihtiyaçları göz önünde bulundurularak ilgili mevzuat doğrultusunda kurum müdürü tarafından tespit edilir ve kendilerine yazılı olarak bildirilir.

## Uzman ve Usta Öğreticilerin Çalıştırılması ile İlgili Çeşitli Hükümler

- 1- Çeşitli, kanun, tüzük ve yönetmeliklerde Devlet Memurları ile öğretmenler için suç sayılan fiil ve hareketler usta öğreticiler için de suç sayılır.
- 2- Uzman ve usta öğreticilerden belirtilen şartları taşımadıkları, sözleşme hükümlerine uymadıkları ve görevlerinde başarısız oldukları kurum müdürlüğüne tespit edilenlerin, sözleşmeleri tek taraflı olarak feshedilebilir.

### Diğer Hükümler;

- 1- **Okulun kendi mezunları öncelikli olarak tercih edilecektir.**
- 2- Okul Müdürü, Müdür Yardımcıları, Öğretmen ve Personelin, birinci, ikinci, üçüncü derece yakınları kesinlikle işe kabul edilmeyecektir.
- 3- Personelin Vardiyalı, cumartesi-Pazar ve resmi tatillerde çalışabilecek, yoğun çalışma temposuna ayak uydurabilen nitelikte olması gerekmektedir.
- 4- Usta öğretici alımında öncelik otelcilik ve turizm meslek lisesi çıkışlı personele öncelik verilecektir. Okulumuz mezunları öncelikli olup, diğer personel başvuruları idaremizce sektörel tecrübesi dikkate alınarak değerlendirilecektir.

### Mutfak elemanı olarak alınacak personelin mesleki yeterlilikleri

- 1- T.C. vatandaşı olmak
- 2- Uluslararası mutfak bilgisine sahip olmak
- 3- En az 18 yaşını doldurmuş olmak,
- 4- Gıda güvenliği HACCP uygulamaları konusunda deneyimli veya eğitim aldığı gösterir belgesi olması
- 5- Cumartesi Pazar ve resmi tatillerde, sabah ve akşam vardiyalarında çalışabilir nitelikte olmak
- 6- Yemek listelerini hazırlamak ve mönü planlaması yapabilmek
- 7- Her çeşit alacart sıcaklarını ve garnitürlerini hazırlamak, servis sunumlarına hazır hale getirmek.
- 8- Alınan siparişe göre salataları hazırlamak ve servise hazır hale getirmek.
- 9- Günlük mönüde planlanan tabildot yemeklerini hazırlamak ve servise sunmak.
- 10- Banket organizasyonlarını düzenlenen ziyafet emirleri doğrultusunda hazırlamak ve sunuma hazır hale getirmek.
- 11- Soğuk meze çeşitlerini hazırlamak.
- 12- Ordövr tabaklarını alınan siparişi dikkate alarak, uyumlu ve dekoratif biçimde hazırlamak ve sunuma hazır hale getirmek.
- 13- Açık büfe sıcak ve soğuk yiyeceklerini hazırlamak, servise hazır halde büfe sunumlarını yapmak.
- 14- Planlandığında; kokteyl kanepeler ve ikramlarını hazırlamak, sunumlarını gerçekleştirmek.
- 15- Yemeklere lezzet, renk ve zenginlik katmak amaçlı sosları reçetelerine uygun hazırlamak.
- 16- Kahvaltı açık büfesinin hazırlanmasını ve sunumlarını gerçekleştirmek.
- 17- Oda servisi siparişlerini kabul etmek ve hazırlanmasını gerçekleştirmek.
- 18- Günlük mönüye uygun personel yemeğini hazırlamak ve dağıtımını yapmak.
- 19- Kırmızı ve beyaz etlerin kullanım öncesi işlenmesini sağlamak.
- 20- Izgara etlerin porsiyonlanıp, marine edilmesini sağlamak.
- 21- Servise giden yemeklerin kalitesini, görünüşünü ve porsiyon miktarını kontrol etmek.
- 22- Servise giden yemeklerin ve meyvelerin kalitesini, görünüşünü ve tazeliğini kontrol etmek.
- 23- Pastane bölümü ile etkin olarak günlük iş irtibatını sağlamak.
- 24- Konukların her türlü istek ve şikayetleri ile ilgilenmek.
- 25- Mutfak bölümünün ihtiyacı olan malzeme listelerini hazırlamak, bölüm sorumlusuna bildirmek (günlük, haftalık, aylık periyotları dikkate alarak) ve usulüne uygun ambardan tedarikini sağlamak
- 26- Mutfakta kullanılan malzemelerin uygun ısıda ve yerlerde stok yapılması ve muhafaza edilmesini sağlamak.
- 27- Soğuk hava depolarının planlanan amacına uygun temizliğini yapmak, tertip ve düzen içerisinde kullanımını sağlamak.
- 28- Mutfakta hijyen kurallarına uygun üretim yapılmasını sağlamak.
- 29- Çalışmalarınızda kişisel bakım ve temizlik kurallarına dikkat etmek.
- 30- Mutfak bölümlerinin genel tertip ve düzeninin sağlayabilmek
- 31- Mutfak bölümünde kullanılan araç-gereçlerin kontrolünü, bakımını, kılavuzlarına uygun hale getirebilmek
- 32- Gerektiğinde mutfak bulaşıklarını yıkamak ve mutfak temizliğini yapmak

### Pastacı Elemanı olarak alınacak personelin mesleki yeterlilikleri;

- 1- T.C. vatandaşı olmak
- 2- Bayan olmak
- 3- 18 yaşını doldurmuş olmak
- 4- Uluslararası mutfak bilgisine sahip olmak
- 5- Araç gereç ve ekipman bilgisine sahip olmak
- 6- Depolama teknikleri bilgisine sahip olmak
- 7- Diyet bilgisine sahip olmak
- 8- Doğrama şekilleri hakkında bilgi sahibi olmak
- 9- Ekip içinde çalışma yeteneğine sahip olmak
- 10- Pastacılık için gerekli El becerisine sahip olmak

- 11- Pastacılık ile ilgili envanter bilgisine sahip olmak
- 12- Farklı ve tatları ayırt edebilme yeteneğine sahip olmak
- 13- Gramaj ve porsiyonlama bilgisine sahip olmak
- 14- Hamur hazırlama teknikleri bilgisine sahip olmak ve belge sahibi olmak
- 15- Gıda güvenliği ve hijyen belgesine sahip olmak
- 16- Pastacılık ile ilgili kalori bilgisine sahip olmak
- 17- Mesleki teknolojik gelişmelere ve pastacılık terimleri bilgisine sahip olmak
- 18- Numune alma ve saklama bilgisine sahip olmak
- 19- Pişirme teknikleri bilgisine sahip olmak
- 20- Temel besin öğeleri bilgisine sahip olmak
- 21- Temel Hamur Teknikleri bilgisine sahip olmak
- 22- Pasta yapım teknikleri bilgisine sahip olmak
- 23- Yöresel, ulusal ve uluslar arası ekmek çeşitleri yapımı bilgisine sahip olmak
- 24- Yöresel, ulusal ve uluslar arası tatlı çeşitleri yapımı bilgisine sahip olmak
- 25- Yöresel, ulusal ve uluslar arası pasta çeşitleri yapımı bilgisine sahip olmak
- 26- Poğaç, açma, simit, tatlı ve tuzlu kurupasta yapım bilgisine sahip olmak
- 27- Maliyet bileşenleri bilgisine sahip olmak.
- 28- Pastane bulaşıklarını yıkamak
- 29- Pastanenin günlük ve periyodik temizliğini yapabilmek

### **Servis Elemanı olarak alınacak personelin mesleki yeterlilikleri;**

- 1- T.C. vatandaşı olmak
- 2- Milli Eğitim Bakanlığı Onaylı mesleki eğitim aldığına belge – Diploma
- 3- Bayan olmak
- 4- Uluslararası servis elemanı bilgisine sahip olmak
- 5- Servis elemanı olarak alınacak personel 07:00-15:00 (sabah)-14:00-23:00 (Akşam) vardiyalarında çalışabilecektir.
- 6- Turizm ve Otelcilik alanında mezun olduğunu gösterir az lise mezunu diploması bulunması gerekmektedir.
- 7- Turizm ve otelcilik alanı dışındaki diplomalar kabul edilmeyecektir.
- 8- Akşam çalışmalarına uygun bir aile yapısı ve sosyal düzeni olmak zorundadır.
- 9- Öğrenciler ve onların eğitimleri ile ilgili görev bilincine sahip olması gerekmektedir.
- 10- Mevzuat gereği beceri eğitimi uygulamalarında görev yapacağı gibi iş ve işlemlerin yerine getirilmesinde bizzat görev yapacaktır.
- 11- Müşteri karşılama, ağırlama, masasına yerleştirme, sipariş alma, servis yapabilme , hesap düzenleyebilme ve tahsil edebilme, misafirleri uğurlayabilme konularında tecrübeli olmalıdır.
- 12- Uluslar arası klasik ve modern servis usullerini bilmek ve uygulamak.
- 13- Gerektiğinde protokol servisi yapabilme , diğer kurum ve kuruluşlar ile işbirliğinin sağlanması, misafirlerin isteklerine uygun siparişleri alabilme, masaları hazırlayabilme, yiyecek ve içeceklerin uluslar arası servis kurallarına göre servisini yapabilme, hesap takdim ve tahsilini yapabilme becerilerine ve bilgisine sahip olmalıdır.
- 14- Cumartesi Pazar ve resmi tatillerde, sabah ve akşam vardiyalarında çalışabilir nitelikte olmak
- 15- En az 18 en fazla 30 yaş aralığında bulunması
- 16- Mesleğini yapmaya engel herhangi bir sağlık sorunu olmaması
- 17- İngilizceyi orta düzeyde konuşabilme ve anlama.

### **Kat Hizmetleri Elemanı olarak alınacak personelin mesleki yeterlilikleri;**

1. T.C. vatandaşı olmam
2. En az ortaokul mezuniyet diploması olmak
3. Öğrencilerin eğitim-öğretim ve üretim etkinliklerinde (beceri eğitimi ve uygulamalarında) görev alabilmek
4. Kat hizmetleri atölye ve ilgili birimlerini pratik eğitim uygulamalarına hazır hale getirebilmek.
5. Alan öğrencilerinin planlanan mesleki eğitim programlarının uygulanmasında görev almak, teorik ve pratik bilgilerinizi aktarabilmek
6. Odalar ve genel mahal kısımları ile kat hizmetleri ofislerinin genel tertip, düzen ve temizliğini sağlayabilmek
7. Odalar ve genel mahal bölümünün günlük temizliğinin dışında; haftalık, aylık, mevsimlik temizlik ve bakımlarını gerçekleştirebilmek
8. Otel programından günlük konaklama raporu alabilmek
9. Günün konaklama raporunu (münferit/grup konaklamaları) ve memorandumlar ile bildirilen diğer organizasyonları dikkate alarak, günlük çalışma planını yapabilmek
10. Kat arabasını amacına uygun olarak düzenleyebilmek.(bulunması gereken araç-gereçleri ve temizlik malzemelerini dikkate alarak)
11. Satılmamış odaların kontrolünü gerçekleştirmek. (tozlarını almak, varsa diğer ihtiyaçlarını gözden geçirmek ve VakantClean konumunu teyit etmek, vb.)
12. Arızalı ve bakımda olan odaların (out of order) durumlarını teknik servis ve önbüro ile irtibatlı olarak izleyebilmek.

13. Konuk odalarının günlük temizlenmesi ve düzenlenmesini gerçekleştirebilmek.
14. Oda kontrol raporlarından faydalanarak gün sonu Housekeeper raporunun hazırlanmasını sağlamak.
15. VİP konumundaki odaların hazırlanmasında otelimizce belirlenen kuralları uygulamak.
16. Odalarından ayrılan konukları uğurlamak.
17. Oda ve genel mahal arızalarının denetimini yapmak, tespit edilenleri "arıza bildirim formu" doldurularak teknik servis bölümüne iletmek ve takiplerini gerçekleştirmek.
18. Gündüz saatlerinde kat bölümündeki güvenliğin sağlanması kapsamında gerekli tedbirleri almak ve görev süreçlerinde bölümünüzce kullanılan oda anahtarlarını kontrol altında tutmak.
19. Otel çevresi, otel girişi, lobi, asansörler, toplantı salonları, ofisler, merdivenler ve genel WC'lerin günlük temizliklerini sağlamak.(genel mahal sorumlusu olmadığı zamanlarda)
20. Otel girişi, lobi, toplantı salonlarının günlük toz alma işlemlerini gerçekleştirmek (genel mahal sorumlusu olmadığı zamanlarda)
21. Tüm genel mahal mermer zeminlerinin periyodik cila işlemlerini gerçekleştirebilmek
22. Çalışmalarda doğru araç ve gereçleri yeterli miktarda kullanmak.
23. Tüm çalışmalarınızda hijyen kurallarını esas almak, uygulamak ve öğrencilerinde uymasını sağlamak
24. Çalışmalarınızda kullanılan temizlik malzemesi, araç-gereç ve buklet malzemelerinin yeterli oranda kat ve meydan ofislerinde bulundurulmasını sağlayabilmek
25. İhtiyaç duyulan temizlik malzemeleri ile araç-gereçlerinin tespitini yaparak, bölüm şefine bildirmek ve ambardan usulünce teminini gerçekleştirebilmek
26. Konukların her türlü istek ve şikayetleri ile ilgilenebilmek
27. Bölümünüzle ilgili çalışmalarınızda daima konuk memnuniyetini ve beklentilerini esas almak.
28. Kat hizmetleri bölümünde verilen hizmetlerde kalite ve verimliliğin yükseltilmesi konusunda çalışmalar yapmak.
29. Çalışmalarda kişisel bakım ve temizliğinize özen gösterebilmek
30. Çamaşırhane iş ve işlemlerini yürütebilmek (Çamaşırları niteliklerine, cinsine ve kirlilik derecelerine göre ayırma, yıkama, kurutma, ütüleme)
31. Çamaşırhane envanteri tutabilme, sayım yapabilme
32. Çamaşırhanede ve odalar bölümünde kullanılan kimyasallar hakkında bilgi sahibi olma
33. Çamaşırhanede, odalar bölümünde ve genel alanlarda kullanılan makine, araç gereçleri kullanabilme
34. Leke çıkarma işlemlerini yapabilme

Bilgi için;

Tel : 0 226 811 59 07 /105

Web : [www.yalovauygulamaoteli.com.tr](http://www.yalovauygulamaoteli.com.tr)

Adres : Bahçelievler Mah. Şehit Ömer Faydalı Caddesi No: 186

Şaban Temuge Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi – Uygulama Otel  
Merkez / Yalova

Mesut DEMİRCİ  
Okul Müdürü