

**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;**

| Bransı   | Alanı                              | Sayısı             |
|--|------------------------------------|--------------------|
| 1- Ekmek Ustası ( Ekmekçi )                    | Yiyecek ve İçecek Hizmetleri Alanı | 1 Kişi ( 1 Erkek ) |
| 2- Mayalı Hamur Ustası ( Poğaçacı ve Simitçi ) | Yiyecek ve İçecek hizmetleri Alanı | 1 Kişi ( 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 )

|                      |                           |
|----------------------|---------------------------|
| İlan Süresi          | : 15.08.2022 – 22.08.2022 |
| Yazılı Sınav Tarihi  | : 23.08.2022              |
| Yazılı Sınav Saati   | : 10:00 – 11:00           |
| Uygulama Sınavı      | : 24.08.2022              |
| Uygulama Sınav Saati | : 13:00 -17:00            |

**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- **En az alanından 12 yıl çalışmış olmak.**
- 6- 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.)
- 7- 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 müdürlüğünce 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.

#### **Ekmek ustası olarak alınacak personelin mesleki yeterlilikleri**

- 1- T.C. vatandaşı olmak
- 2- Uluslararası unlu mamulleri (ekmek ) yapabilme bilgisine sahip olmak
- 3- En az 18 yaşını doldurmuş olmak,
- 4- Gıda güvenliği HACCP uygulamaları konusunda deneyimli veya eğitim aldığını gösterir belgesi olması
- 5- Cumartesi Pazar ve resmi tatillerde, sabah ve akşam vardiyalarında çalışabilir nitelikte olmak
- 6- Ekmek çeşitlerini hazırlamak ve çalışma planlaması yapabilmek.
- 7- Her çeşit ekmekleri hazırlamak, servis sunumlarına hazır hale getirmek.
- 8- Alınan siparişe göre ekmeklerin paketlemesini hazırlamak ve servise hazır hale getirmek.
- 9- Günlük pişirilecek ekmekleri hazırlamak ve servise sunmak.
- 10- Yöresel, ulusal ve uluslararası ekmek çeşitleri yapımı bilgisine sahip olmak.
- 11- Kahvaltıda sunulacak şekilde ekmekleri pişirip uyumlu ve dekoratif biçimde hazırlamak ve sunuma hazır hale getirmek.
- 12- Ekmek ve çeşitleri için hamuru yoğurma becerisine sahip olmak.
- 13- Maya ve hamurdan dolayı meydana gelen gazları çıkarmak yoğurmak ve şekil verme.
- 14- Hamurun kıvamını bilme.
- 15- Şekillendirilmiş hamuru tepsilere veya tablalara koyma.
- 16- İşyerindeki kullanılacak makine ekipmanları tanıyabilme ve kullanabilme.
- 17- Hamurun yapılış teknikleri ve katkı maddelerini bilme.
- 18- Hamur kesme tekniklerini bilme.
- 19- Hamur çevirme tekniklerini bilme.
- 20- Hamur açma tekniklerini bilme.
- 21- Pastane bölümü ile etkin olarak günlük iş irtibatını sağlamak.
- 22- Mutfak ve servis bölümünün ihtiyacı olan malzeme listelerini hazırlamak, bölüm sorumlusuna bildirmek (günlük, haftalık, aylık periyotları dikkate alarak) ve usulüne uygun ambardan tedarikini sağlamak
- 23- Fırında kullanılan malzemelerin uygun ısıda ve yerlerde stok yapılması ve muhafaza edilmesini sağlamak.
- 24- Depolarının planlanan amacına uygun temizliğini yapmak, tertip ve düzen içerisinde kullanımını sağlamak.
- 25- Fırın hijyen kurallarına uygun üretim yapılmasını sağlamak.
- 26- Çalışmalarınızda kişisel bakım ve temizlik kurallarına dikkat etmek.
- 27- Fırın bölümlerinin genel tertip ve düzeninin sağlayabilmek
- 28- Fırın bölümünde kullanılan araç-gereçlerin kontrolünü, bakımını, kılavuzlarına uygun hale getirebilmek
- 29- Gerektiğinde fırının bulaşıklarını yıkamak ve fırın temizliğini yapmak

#### **Mayalı hamur ustası olarak alınacak personelin mesleki yeterlilikleri;**

- 1- T.C. vatandaşı olmak
- 2- 18 yaşını doldurmuş olmak
- 3- Uluslararası unlu mamulleri (poğaç ve simit ) yapabilme bilgisine sahip olmak
- 4- Araç gereç ve ekipman bilgisine sahip olmak
- 5- Depolama teknikleri bilgisine sahip olmak
- 6- Diyet bilgisine sahip olmak
- 7- Doğrama şekilleri hakkında bilgi sahibi olmak
- 8- Ekip içinde çalışma yeteneğine sahip olmak
- 9- Mayalı hamurla ilgili gerekli el becerisine sahip olmak
- 10- Poğaç ile ilgili envanter bilgisine sahip olmak
- 11- Farklı ve tatları ayırt edebilme yeteneğine sahip olmak
- 12- Gramaj ve porsiyonlara bilgisine sahip olmak
- 13- Hamur hazırlama teknikleri bilgisine sahip olmak ve belge sahibi olmak
- 14- Gıda güvenliği ve hijyen belgesine sahip olmak
- 15- Mayalı hamurla ilgili kalori bilgisine sahip olmak
- 16- Mesleki teknolojik gelişmelere ve pastacılık terimleri bilgisine sahip olmak
- 17- Numune alma ve saklama bilgisine sahip olmak

- 18- Pişirme teknikleri bilgisine sahip olmak
- 19- Temel besin öğeleri bilgisine sahip olmak
- 20- Temel Hamur Teknikleri bilgisine sahip olmak
- 21- Pasta yapım teknikleri bilgisine sahip olmak
- 22- Yöresel, ulusal ve uluslararası poğaçça çeşitleri yapımı bilgisine sahip olmak
- 23- Yöresel, ulusal ve uluslararası simit çeşitleri yapımı bilgisine sahip olmak
- 24- Yöresel, ulusal ve uluslararası donat ve kruvasan çeşitleri yapımı bilgisine sahip olmak
- 25- Poğaçça, açma, simit, tatlı ve tuzlu kuru pasta yapım bilgisine sahip olmak
- 26- Maliyet bileşenleri bilgisine sahip olmak.
- 27- Fırın bulaşıklarını yıkamak
- 28- Poğaçça üretiminde çıkacak bulaşıkları yıkamak
- 29- Üretim atölyesinin günlük ve periyodik temizliğini yapabilmek

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 Oteli  
Merkez / Yalova