

TOKAT İLİ / MERKEZ İLÇESİ
Evliya Çelebi Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi'ne

USTA ÖĞRETİCİ ALIMI İLANI

İlan Tarihi: 10 /08/2022

İlandan İndirme Tarihi: 31 /08 /2022 – 17:00

Okulumuza tahsis edilen “Osman Paşa Butik uygulama Otelı” ve okulumuzdaki üretim – imalat atölyelerinde görevlendirilmek üzere;

Aşçı, Aşçı Yardımcısı, Servis Hizmetleri, Ön Büro, Kat Hizmetleri, Pastacı, Yiyecek İçecek Hizmetleri, Ekmek Pişirici, Hamur Ustası, Hamur usta yardımcısı alanlarında ekli listede yer alan personel dağılımına göre toplam 40 Ücretli Usta ve Usta Öğretici personele ihtiyaç duyulduğu belirtilerek Ek-1 çizelgede belirtilen nitelik ve şartlara haiz usta öğretici seçme sınavı ile personel alımına ihtiyaç duyulmuştur.

Başvurular **15 . Ağustos . 2022 – 31 . Ağustos . 2022 17:00'** a kadar arasında şahsen

Okul Müdürlüğüne yapılacaktır. Açıklamalar ve başvuru formu ektedir. İlanen duyurulur.

USTA ÖĞRETİCİ GÖREVLENDİRME TAKVİMİ		
1	Okul ve İl Milli Eğitim Müdürlüğü WEB sayfalarında ve yerel basında yayınlanacaktır.	10 Ağustos 2022
2	Başvuruların Alınması	15 Ağustos - 31 Ağustos 2022
3	Başvuru Evraklarının Değerlendirilmesi	1- 2 Eylül 2022
4	Başvuru Evrakları Tam Olup Başvurusu Kabul Edilenlerin İlanı	2 Eylül 2022
5	Yazılı Sınav	6 Eylül 2022 - 10:00
6	Adayların Sözlü Uygulama Sınavı yapılması	7-8 Eylül 2022
7	Sınav Sonuçlarının İlanı	9 Eylül 2022
8	Usta öğreticilerin göreve başlamaları	Güvenlik soruşturması ve Resmi işlemler bittikten sonra
Mustafa UÇAROĞLU Okul Müdürü		

EVLİYA ÇELEBİ MTAL USTA- USTA ÖĞRETİCİ İHTİYAÇ LİSTESİ

Ek- 1

Kod	Personel	Sayı	Cinsiyeti	OKUL	KONAK Uygulama Otel	Pozisyon	Özel Şartlar
101	Aşçı	4	Erkek	2	2		1-Mesleki ve teknik ortaöğretim kurumlarının, yiyecek içecek hizmetleri alanı mutfak-aşçılık dalından mezun olmak veya en az bir ortaöğretim kurumundan mezun olup aşçılık ustalık belgesi sahibi olmak. 2-En az 5 yıl sektörde mesleki deneyimi olmak. 3-VarSA aşçılık alanı ile ilgili kurs sertifikası veya eğitim belgesi sahibi olmak (örneğin; Türk Mutfağı kursu , gıda güvenliği belgesi gibi)
102	Aşçı Yardımcısı	4	Erkek/Kadın	2	2		1-Mesleki ve teknik ortaöğretim kurumlarının, yiyecek içecek hizmetleri alanı mutfak-aşçılık dalından mezun olmak veya en az bir ortaöğretim kurumundan mezun olup aşçılık kalfalık belgesi sahibi olmak 2-En az 1 yıl sektörde mesleki deneyimi olmak 3-VarSA aşçılık alanı ile ilgili kurs sertifikası veya eğitim belgesi sahibi olmak (örneğin; Türk Mutfağı kursu , gıda güvenliği belgesi gibi)
103	Aşçı Yardımcısı	4	Erkek/Kadın	2	2	Bulaşıkçı	1-En az bir ilköğretim kurumundan mezun olmak 2-Bulaşıkhaneye ile ilgili mesleki tecrübeye sahip olmak
104	Servis	6	Erkek/Kadın	2	4		1-Mesleki ve teknik ortaöğretim kurumlarının, yiyecek içecek hizmetleri alanı servis-servis elemanlığı dalından mezun olmak veya en az bir ortaöğretim kurumundan mezun olup servis kalfalık / ustalık belgesi sahibi olmak 2-En az 1 yıl sektörde mesleki deneyimi olmak 3-İngilizce yabancı dil bilgisi sahibi olmak 4. En az 1 kadın servis önceliği vardır.
105	Servis	2	Erkek	1	2	Güvenlik	1- En az Lise ve dengi bir ortaöğretim kurumundan mezun olmak. 2-Güvenlik sertifikası sahibi olmak.
106	Yiyecek İçecek Hizmetleri	1	Erkek	1		Satın Alma, Pazarlama ve Muhasebe	1-Lise ve dengi bir ortaöğretim kurumundan mezun olmak, 2- Orta Seviye Mesleki İngilizceye sahip olmak. 3- İyİ bir diksiyona sahip olmak. 4- Ofis ve Yiyecek İçecek Hizmetleri Otomasyon paket programlarını kullanabilmek. 4- Yönetim planlama ve koordinasyon becerisi gelişmiş olmak. 5- Satın alma , pazarlama ve ön muhasebe bilgisine sahip olmak. 6- En az 5 yıl sektörde yönetici pozisyonunda mesleki deneyime sahip olmak.
107	Ön Büro	3	Erkek/Kadın		3		1-Yüksekokul , Meslek Lisesi ve dengi bir ortaöğretim kurumundan mezun olmak, Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi ve Konaklama ve Seyahat Hizmetleri Alanı mezunları önceliklidir. 2- Orta Seviye Mesleki İngilizceye sahip olmak. 3-En az 1 yıl sektörde mesleki deneyimi olmak 4- İyİ bir diksiyona sahip olmak. 5- Ofis ve ön büro paket programlarını kullanabilmek.
108	Kat Hizmetleri	3	Kadın		3		1- En az İlköğretim kurumlarından mezun olmak veya alanında mesleki deneyim sahibi olmak. 2- Konaklama ve Seyahat Hizmetleri ve Yiyecek İçecek Hizmetleri önceliklidir. 3- Hijyen ve sanitasyon kursu belgesi olmak.
109	Kat Hizmetleri	3	Erkek	2	1	Meydancı	1- En az İlköğretim kurumlarından mezun olmak veya alanında mesleki deneyim sahibi olmak. 2- Konaklama ve Seyahat Hizmetleri ve Yiyecek İçecek Hizmetleri alanı mezunları önceliklidir. 3- Hijyen ve sanitasyon kursu belgesi olmak. 4- B sınıfı ehliyete sahip , 1 yıl tecrübeli olmak .
110	Pastacı	2	Erkek/ Kadın	3			1- Yüksekokul , Mesleki ve teknik ortaöğretim kurumlarının, yiyecek içecek hizmetleri alanı , pastacılık dalından mezun olmak veya en az bir ortaöğretim kurumundan mezun olup tatlı ve pastacılık ustalık belgesi sahibi olmak. 2-En az 1 yıl sektörde mesleki deneyimi olmak. 3-VarSA tatlı ve pastacılık alanı ile ilgili kurs sertifikası veya eğitim belgesi sahibi olmak.
111	Aşçı	1	Kadın	1		Glutensiz	1-Mesleki ve teknik ortaöğretim kurumlarının, yiyecek içecek hizmetleri alanından mezun olmak veya en az bir ortaöğretim kurumundan mezun olup yiyecek içecek hizmetleri alanında en az kalfalık belgesine sahibi olmak. 2-En az 1 yıl sektörde mesleki deneyimi olmak. 3-VarSA glutensiz ürünler yapımı ile ilgili kurs almış veya kurs veriyor olmak.
112	Ekmek Pişirici Ustası	1	Erkek	1			1-Mesleki ve teknik ortaöğretim kurumlarının, yiyecek içecek hizmetleri alanından mezun olmak veya en az bir ilköğretim kurumundan mezun olmak veya yiyecek içecek hizmetleri alanı fırıncılık dalında ustalık belgesine sahibi olmak. 2-En az 5 yıl sektörde mesleki deneyimi olmak.
113	Hamur Ustası	2	Erkek	2			1-Mesleki ve teknik ortaöğretim kurumlarının, yiyecek içecek hizmetleri alanından mezun olmak veya en az bir ilköğretim kurumundan mezun olmak veya yiyecek içecek hizmetleri alanı fırıncılık dalında ustalık belgesine sahibi olmak. 2-En az 5 yıl sektörde mesleki deneyimi olmak.
114	Hamur Usta Yardımcısı	1	Erkek	1			1-Mesleki ve teknik ortaöğretim kurumlarının, yiyecek içecek hizmetleri alanından mezun olmak veya en az bir ilköğretim kurumundan mezun olup yiyecek içecek hizmetleri alanı fırıncılık dalında en az kalfalık belgesine sahibi olmak. 2-En az 2 yıl sektörde mesleki deneyimi olmak.
115	Aşçı Yardımcısı	1	Erkek / Kadın	1		Gıda Mühendisi	1- Üniversitelerin Gıda Mühendisliği / Gıda Teknikerliği alanından mezun olmak. 2- Toplu yemek sektöründe tecrübeli olmak. 3- Gıdaların kurallara uygun bir şekilde üretilmesi, paketlenmesi, nakledilmesi ve hijyen gerekliliklerinin sağlanması süreçlerini yürütebilme becerisinin gelişmiş olması. 4- Üretimde çalışan tüm çalışanların dosyasını ve gerekli eğitimlerini sağlama becerisine sahip olmak. 5- Gıda Mühendisi önceliklidir.
	TOPLAM	40		21	19		
Mustafa UÇAROĞLU							
Okul Müdürü							

Adres : Altiyüzevler Mah. İmamlık Cad. No:5 60200 TOKAT / Merkez

Telefon No : 0 (356) 228 10 40 E-Posta: 201306@meb.k12.tr

Osman Paşa Uygulama Otel: 0 (356) 212 50 60

KeP Adresi : meb@hs01.kep.tr

İnternet Adresi: <http://evliyacebiturizim.meb.k12.tr>

Bilgi için: İsmail ÖĞÜT / Memur

evliyace60@gmail.com

GENEL ŞARTLAR;

1. T.C Vatandaşı olmak.
2. 18 yaşından küçük 65 yaşından büyük olmamak.
3. Erkek adaylar için askerlik ile iliřiği bulunmamak.
4. Kamu haklarından mahrum bulunmamak (ağır hapis cezası veya 6 aydan fazla hapis yahut affa uğramış olsa bile zimmet, ihtilas, rüşvet, hırsızlık, sahtecilik veya yüz kızartıcı fiillerden dolayı hapis cezasından hükümlü bulunmamak).
5. Servis, Kat Hizmetleri, Ön Büro (Resepsiyon), Mutfak (Aşçılık) Bölümlerinde çalışmasına bir engeli olmadığını sağlık raporu ile belgelemek.
6. Vardiyalı olarak çalışmasına engeli bulunmamak.
7. Öğrenim durumu aşağıdaki şartlara uygun olmak.
 - a- Servis, Kat Hizmetleri, Ön Büro, Resepsiyon, Mutfak, Aşçılık eğitimi veren Mesleki ve Teknik ortaöğretim kurumlarından mezun olmak veya ustalık belgesine sahip olmak.
 - b- Mesleki Eğitim merkezinden servis, kat hizmetleri, ön büro, resepsiyon, mutfak, aşçılık dallarında ustalık veya usta öğreticilik belgesi olan en az ilköğretim mezunları.
 - c- Ön lisans diploması veren Yüksek Okulların aşçılık, ikram hizmetleri, turizm rehberliği, turizm ve otel işletmeciliği Turizm ve Seyahat Hizmetleri bölümlerinden mezun olmak.
 - d- Lisans diploması veren Üniversitelerin Gastronomi ve Mutfak Sanatları, Konaklama ve Seyahat İşletmeciliği veya Turizm Rehberliđi, Turizm İşletmeciliği bölümlerinden mezun olmak veya usta öğreticilik belgesi veya pedagojik formasyon belgesi sahibi olmak.

BASVURU SIRASINDA İSTESEN BELGELER;

1. Nüfus cüzdanı fotokopisi,
2. Vukuatlı nüfus kayıt örneği.
3. Mezuniyet Belgesi
4. Varsa mesleki nitelikte herhangi bir kursa katıldığını gösterir belge
5. Varsa usta öğretici olarak çalıştığını gösterir belge.
6. Savcılıktan alınacak sabıkasızlık kaydı (Son 6 ay içinde alınmış)
7. Erkekler için askerlikle ilişkisi olmadığına dair belge.
8. Görevini yerine getirmesine engel olacak herhangi bir sağlık probleminin olmadığını gösterir Sağlık Raporu
9. İkametgâh belgesi.
10. Form dilekçe Ek-2 (Başvuru Dilekçesi) (Okul müdürlüğünden temin edilecek.)
11. 2 adet biyometrik vesikalık fotoğraf,
12. Erkek adayların askerlik durum belgesi,
13. Genel şartlarda belirtilen özelliklerin belgeleri,
14. Özel şartlarda belirtilen özelliklerin belgeleri,
15. Ek-2 formundaki puanlamaya esas teşkil edecek belgeler.
16. Adli sicil kaydı ve adli sicil arşiv kaydı olmadığına dair savcılıktan alınacak belge.

**SINAV YERİ : Evliya Çelebi Mesleki Teknik ve Anadolu Lisesi
Derslikler ve Uygulama Atölyeleri**

SINAV TÜRÜ : Yazılı ve Sözlü Mesleki Uygulama Sınavı

BAŞVURU TARİHLERİ :

Başvurular 15 Ağustos 2022 – 31 Ağustos 2022 17.00 tarihleri arasında okul müdürlüğüne şahsen yapılacaktır.

**Adres: Evliya Çelebi Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi
600 Evler Mah. İmamlık Cad. No:5 (Okullar Kampüsü)**

<https://evliyacelebiturizm.meb.k12.tr>

Okul Tel: 0356 228 10 40 --

Uygulama Oteli Tel: 0 356 212 50 60 -

**Mustafa UÇAROĞLU
Okul Müdürü**