

1. Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanı için 2 , Ön Büro alanında 1 usta öğretici ( 1 Mutfak, 1 Servis, 1 Ön Büro,) alınacaktır.

2. Alınacak usta öğreticilerde aranan genel ve özel şartlar şunlardır:

#### A-GENEL ŞARTLAR

1. T.C. vatandaşı olmak,
2. 18 yaşından küçük olmamak,
3. Kamu haklarından mahrum bulunmamak (Ağır hapis veya allı aydan fazla hapis veyahut affa uğramış olsalar bile zimmet, ihtilas, irtikâp, rüşvet, hırsızlık dolandırıcılık, sahtecilik, inancı kötüye kullanma, dolaylı iflas gibi yüz kızartıcı bir fiilden dolayı hapis cezasından hükümlü bulunmamak.),
4. Eylemli askerlik hizmetini yapmış yahut ertelenmiş veya yedek sınıfa geçirilmiş olmak,
5. Görevini devamlı yapmasına engel olabilecek vücut, akıl hastalığı veya vücut sakatlığı ile özrü bulunmamak,

#### B-ÖZEL ŞARTLAR

1. En az Lise mezunu olmak,
2. ortaokul mezunlarının ustalık alanlarında en az 11 yıl (3.960 gün), ortaöğretim kurumlarından veya yükseköğrenim kurumlarından mezun olanların sigortalı olarak çalışmış olduğunu belgelendirmek.
3. Mesleki ve Teknik Öğretim ve Örgün Eğitim Kurumlarında görevlendirilecek usta öğreticilerin en az meslek lisesi veya dengi okul mezunu olması gerekir. Ancak, istisnai hallerde bakanlıktan izin almak şartıyla ilkokul mezunu usta öğreticilere de görev verilebilir.
4. Akşam ve vardiyalı çalışmasına mani bir engeli bulunmamak,
5. Okulun birimlerinin ihtiyacı olan her birimde çalıştırılacaktır.

3. Usta öğretici adaylarından istenen belgeler şöyle belirlenmiştir.

#### İSTENEN BELGELER

- Nüfus Cüzdanı Fotokopisi
- Diploma
- Alanla ilgili sektör deneyimine sahip olduğu gösterir belge (SGK Hizmet Dökümü)
- Adli Sicil Kaydı (Son 6 ay içinde alınmış)
- Vesikalık fotoğraf (2 Adet)
- İkametgâh Belgesi
- Görevini yerine getirmesine engel olacak herhangi bir sağlık probleminin olmadığını gösterir Sağlık Raporu
- Askerlikle İlişkisi Olmadığına Dair Belge
- Hijyen Eğitimi Belgesi,
- Ustalık Belgesi ( Mutfak Dalı)
- Form Dilekçe (Okul idaresinden temin edilecek.)

4. Usta öğretici alım takvimi aşağıdaki şekilde belirlenmiştir.

18.08.2022	İlana çıkılması
02.09.2022 24.00	İlanın yayından kaldırılması
02.09.2022 08.00 02.09.2022 17.00	Müracaatların kabulü

02.09.2022 10.00	Müracaatların değerlendirilmesi
05.09.2022 08.30	Sınav komisyon toplantısının yapılması
05.09.2022 .10:00	Yazılı sınav yapılması
05.09.2022 11.00	Uygulama sınavı (Mutfak) ( Servis ) ( Ön Büro )
05.09.2022	Sonuçların İlanı

5.Sınav Komisyon üyeleri şu şekilde belirlenmiştir.

Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanı ( Mutfak)

- Mehmet KAHVECİ ( Okul Müdürü )
- Ali YÜCEL YILDIZ (Müdür Başyardımcısı)
- Sinan Cahit DOĞAN (Teknik Müdür Yardımcısı)
- Yıldız BİLGİLİ ÇITLAK (Yiyecek İçecek Hizmetleri Öğretmeni )
- Nevzat GÜRSOY ( Konaklama ve Seyahat hizmetleri Öğretmeni )

Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanı (Servis)

- Mehmet KAHVECİ ( Okul Müdürü )
- Ali YÜCEL YILDIZ (Müdür Başyardımcısı)
- Sinan Cahit DOĞAN (Teknik Müdür Yardımcısı)
- Yıldız BİLGİLİ ÇITLAK (Yiyecek İçecek Hizmetleri Öğretmeni )
- Nevzat GÜRSOY ( Konaklama ve Seyahat hizmetleri Öğretmeni )

6. Sınav esasları aşağıdaki şekilde belirlenmiştir.

- Aday seçimi için yazılı ve uygulama sınavı yapılmasına karar verilmiştir.
- Yazılı sınavda adaylara soru sorulacak konu başlıkları (Modüller) şöyle belirlenmiştir.

Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanı ( Mutfak)

- Hijyen ve Sanitasyon
- Kişisel Bakım
- Sebze Yemekleri
- Dolma ve Sarmalar
- Et ve Sakatat Yemekleri
- Pilavlar
- Hamur Tatlılar
- Sütlü Tatlılar
- Meyveli Tatlılar
- Hoşaf ve Kompostolar
- Balıklar ve Su Ürünleri
- Salata ve salata sosları

Konaklama ve Seyahat Hizmetleri (Ön Büro )

- Kişisel Bakım
- İşe Hazırlık
- Salon Düzenlenmesi
- Masaüstü Servis Takımları

- Kuver Açma
- Taşıma ve Boş Toplama
- Peçeteler
- Menü Sipariş Alma
- Klasik Usullerde Servis
- Modern Usullerde Servis
- Kahvaltı Servisi
- Oda Servisi

3- Uygulama Sınavında soru sorulacak konu başlıkları (Modüller) şöyle belirlenmiştir.

Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanı ( Mutfak)

- Çorbalar
- Pilavlar
- Et Yemekleri
- Tatlılar

Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanı (Servis)

- Masaüstü Servis Takımları
- Kuver Açma
- İçecek Servisi
- Yemek Guruplarının Servisi

- 4- Yazılı sınav süresi 40 dakika olarak belirlenmiştir.
- 5- Yazılı sınavda 25 soru sorulacak ve her soru eşit değerde olacaktır.
- 6- Yazılı sınav 100 tam puan üzerinden değerlendirilecek ve %40'ı genel değerlendirmede esas alınacaktır.
- 7- Yiyecek ve İçecek Hizmetleri mutfak uygulama sınavları mutfak atölyesinde yapılacaktır.
- 8- Yiyecek ve İçecek Hizmetleri servis uygulama sınavı uygulama otelinde yapılacaktır.
- 9- Yiyecek ve İçecek Hizmetleri mutfak ve servis uygulama sınavlarında sınav süresi sınav komisyonu tarafından belirlenecektir.
- 10- Uygulamalı sınavlarda değerlendirme çizelgeleri (EK1 EK2) kullanılacaktır.
- 11- Değerlendirme çizelgesinde sınav ile ilgili ayrıntılar konu başlıklar halinde gösterilecektir.
- 12- Oluşturulacak değerlendirme çizelgelerinde her soru için puan değeri her aday için aynı olacaktır.
- 13- Her komisyon üyesi tarafından değerlendirme bağımsız olarak yapılacak, her aday dört komisyon üyesi tarafından değerlendirilecektir.
- 14- Bağımsız yapılan değerlendirme puanları birleştirme tutanağında birleştirilecektir.
- 15- Uygulama sınavı değerlendirme sonuçları toplanarak aritmetik ortalaması alınacak, uygulama sınavı 100 tam puan üzerinden değerlendirilecek ve uygulama sınavının %60'i genel değerlendirmede etkili olacaktır.
- 16- Yazılı ve uygulama sınavı sonucunda 100 tam puan üzerinden 50 ve üstü puan adaylar başarılı sayılacak, en yüksek puan alan adaydan başlanılarak sıralama yapılacaktır.
- 17- Sınav bitiminde tüm evraklar okul idaresine teslim edilecektir.