

## İLAN

Kadirli Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi Müdürlüğü'nden

İLAN TARİHİ: 28/09/2020

İLANDAN İNDİRME TARİHİ:30/09.2020

### **Okulumuzda 11 Ay çalışacak ek ders ücreti karşılığı görevlendirilmek üzere Geçici Usta Öğretici alınacaktır.**

İlgililerin 01/10.2020 günü saat 08.00'den 01/10/2020 günü saat 17.00'a kadar Kadirli Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi Müdürlüğüne şahsen müracaatları ilanen duyurulur. Posta ve diğer iletişim araçları ile yapılacak müracaatlar değerlendirmeye alınmayacaktır.

#### **A-GENEL ŞARTLAR**

1. T.C. vatandaşı olmak,
2. 18 yaşından küçük olmamak,
3. Kamu haklarından mahrum bulunmamak (Ağır hapis veya altı 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. Başvuracağı pozisyona göre Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanı,Konaklama ve Seyahat Hizmetleri Alanı ve Kat Hizmetleri Alanında eğitim veren en az lise ve dengi okullardan mezun olmak
3. Alan mezunu olamayanlar için İlkokul ve ortaokul mezunlarının ustalık alanlarında en az 11 yıl (3.960 gün), ortaöğretim kurumlarından veya yükseköğrenim kurumlarından mezun olanların en az 4 yıl (1.440 gün) turizm veya yeme içme sektöründe sigortalı olarak çalışmış olduğunu belgelendirmek.
4. 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.
5. Personelin Vardiyalı, cumartesi-Pazar ve resmi tatillerde çalışabilecek, yoğun çalışma temposuna ayak uydurabilen nitelikte olması gerekmektedir.Akşam 23.00'e kadar çalışmasına mani bir engeli bulunmamak,

6.Ön Büro için alınacak usta öğreticinin en az 1 yabancı dili (öncelik İngilizce)orta derecede konuşabilen ,muhasebe bilgisine sahip ve otel otomasyon programına hakim,konusunda bilgi ve beceri sahibi olması ve çalışma koşulları açısından erkek olması önceliklidir.

#### **C- GÖREVLENDİRME YAPILACAK ALAN / BÖLÜMLER**

Yiyecek İçecek Hizmetleri/Mutfak (Aşçı) : 1 ( Bir )

Seyahat ve konaklama/Kat HizmetleriDalında : 1(iki)

#### **D- BAŞVURU TARİHİ, YERİ ve ADRESİ**

01/10/2020 günü saat 08.00'debaşlar 01/10/2020 günü saat 17.00'de biter.

Kadirli Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi

Şehit Vedat Kocadallı Mah. Akşemsettin Cad. No:93/A Kadirli /OSMANİYE

Sınava girmeye hakkedenlerin duyurusu 30/09/2020 tarihinde okul internet sitesinde olacaktır.

## E- SINAV TARİHİ, YERİ VE TÜRÜ

Sınavın Türü	Tarih	Yeri	Saati
Yazılı Sınav (Kat Hizmetleri )	02/10/2020	Kadirli M.T.A.L. Müdürlüğü	09:00
Yazılı Sınav(mutfak)	02/10/2020	Kadirli M.T.A.L. Müdürlüğü	10.00
Uygulama SınavıMutfak	02/10/2020	Kadirli M.T.A.L. Müdürlüğü	11.00
Uygulama Sınavı Kat Hizmetleri	02/10/2020	Kadirli M.T.A.L. Müdürlüğü	14.00

## F- SINAV ESASLARI

1. Yazılı sınavda 25 soru sorulacak ve her soru eşit değerde olacaktır.
2. Yazılı sınav 100 tam puan üzerinden değerlendirilecek ve %40'ı genel değerlendirmede esas alınacaktır.
3. Uygulama sınavı10.0 tam puan üzerinden değerlendirilecek ve uygulama sınavının %60'i genel değerlendirmede etkili olacaktır.
4. Yazılı ve uygulama sınavı sonucunda 100 tam puan üzerinden 50 ve üstü puan adaylar başarılı sayılacak, en yüksek puan alan adaydan başlanılarak sıralama yapılacaktır.

## G- SINAV KONULARI

### 1.Yazılı Sınav Konuları

#### Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanı ( Mutfak)

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

#### Konaklama ve Seyahat Hizmetleri Alanı (Kat Hizmetleri )için;

- Rezervasyon İşlemleri 3 soru
- Resepsiyon İşlemleri 4 soru
- Kat Hizmetleri 7 soru
- Çamaşırhane İşlemleri 7 soru,
- Konuk İlişkileri 4 soru

### 2.Uygulama Sınav Konuları

#### Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanı ( Mutfak)

- Çorbalar
- Pilavlar
- Et Yemekleri
- Tatlılar

Konaklama ve Seyahat Hizmetleri Alanı (Ön Büro ve Kat Hizmetleri )için;

- o Ön Hazırlık İşlemleri
- o Misafir Odası Temizliği
- o Kayıt Kabul İşlemleri
- o Muhasebe Bilgisi ve İşlemleri
- o Çamaşırhane İşlemleri
- o Genel Görünüm, Mesleki Bilgi, İş Güvenliği ve Hijyen

**G- İSTENEN BELGELER**

- 1- Nüfus Cüzdanı Fotokopisi
- 2- Diploma
- 3- Alan mezunu olmayanlar için ilgili sektör deneyimine sahip olduğu gösterir belge (SGK Hizmet Dökümü)
- 4- Adli Sicil Kaydı (Son 6 ay içinde alınmış)
- 5- Vesikalık fotoğraf (2 Adet)
- 6- İkametgâh Belgesi
- 7- Görevini yerine getirmesine engel olacak herhangi bir sağlık probleminin olmadığını gösterir Sağlık Raporu
- 8- Askerlikle İlişkisi Olmadığına Dair Belge
- 9- Hijyen Eğitimi Belgesi,
- 10- Alanıyla ilgili Lise veya Yüksek Öğrenim kurumundan mezun olduğuna dair belge veya Ustalık Belgesi ( İlgili Alanında)
- 11- Form Dilekçe (Okul idaresinden temin edilecek.)

28/09/2020

Serdar SEVMEZ  
Okul Müdürü