



T.C.
SEYHAN KAYMAKAMLIĞI
Nezihe Yalvaç Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi
Müdürlüğü

Sayı : 77976245-903.01-E.9945667

29.06.2017

Konu : Usta Öğretici Alım Sınavı

İLÇE MİLLİ EĞİTİM MÜDÜRLÜĞÜNE
SEYHAN

- İlgi: a) 27/04/1977 tarih ve 212 Sayılı Talim Terbiye Kurulu Kararı Ekindeki Ek Ders Görevi İle Görevlendirilecek Usta Öğreticiler Hakkındaki Yönetmelik
b) 16/12/2006 tarih ve 26378 sayılı Resmî Gazetede Yayımlanan Milli Eğitim Bakanlığı Öğretmen ve Yöneticilerinin Ders ve Ek ders Saatlerine İlişkin Esaslar.
c) 12/03/2008 tarih ve 1006 sayılı Milli Eğitim Bakanlığının Usta Öğretici Alımı konulu yazısı.
d) 18/01/2010 tarih ve 446 sayılı Usta Öğretici Görevlendirilmesi ve Çalıştırılması Hakkında Genelge.

Okulumuz Konaklama ve Seyahat Hizmetleri Alan Şefi **Göksel UĞURELİ**' nin 14.06.2017 tarih ve 8986532 sayılı dilekçesi ile Yiyecek İçecek Hizmetleri Alan Şefi **Fuat ORAL**' in 14.06.2017 tarih ve 8986793 sayılı dilekçesi gereğince Çukurova İlçesi Karşılar Mh 82061 Sokak No: 32 Süleyman Demirel Bulvarı üzerinde bulunan Uygulama Otelimiz tüm birimleriyle hizmete açılacağından öğrencilerimizin mesleki eğitim uygulama faaliyetlerinde görevlendirilecek olan usta öğreticilere ilişkin müdürlüğümüzce komisyon kurulmuş ve yapılan toplantı sonucunda alınan, ekte sunulmuş olan (Ek-1) karar gereğince **Konaklama ve Seyahat Hizmetleri Alanı Ön Büro Dalında 6, Kat Hizmetleri Dalında 9 usta öğretici; Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanı Mutfak Dalı: 5, Servis Dalında 6 olmak üzere toplamda 26 Usta Öğretici ihtiyacı** için yukarıda belirtilen ilgi yönetmelikler ve esaslar ile ekteki toplantı tutanağında alınan kararlar doğrultusunda okulumuzda uygulamalı eğitim gören öğrencilerin eğitim kalitesini arttırmak ve kaliteli hizmet sunulabilmesi için gerekli olan usta öğretici alımı için belirlenen sınav takvimi ve yapılacak olan sınavlarda görev alacak sınav komisyonu aşağıdaki gibi oluşturulmuş olup;

Gereğini olurlarınıza arz ederim.

Seyfiali ALKIŞ
Okul Müdürü

Ek-1. Toplantı Tutanağı (4 Sayfa)

2. Dilekçeler (2 Sayfa)

Müracaat ve Sınav Takvimi

Duyurunun Asılması: 03.07.2017

Müracaatların Alınması: 03.07.2017-04.08.2017 (Mesai Bitimine Kadar)

Yazılı Sınav: 14.08.2017 Saat 09:00

Sözlü Sınav: 15.08.2017 Saat 09:00

Uygulama Sınavı: 16-17-18.2017 Saat 10:00

Sonuçların İlanı: 21.08.2017 Saat 17:00

Yazılı-Sözlü ve Uygulama Sınavları Komisyonu

1-Şener AKCİN (Teknik Müdür Yardımcısı)

2-AİP KARATAY (Müdür Yardımcısı)

4-Göksel UĞURELİ (Konaklama ve Seyahat Hizmetleri Alan Şefi)

5-Fuat ORAL (Yiyecek İçecek Hizmetleri Alan Şefi)

6-Zeliha Filiz TÖZ (Servis Dal Şefi)

7-Nilgün Birsen AYDIN (Mutfak Dal Şefi)

8-Yasemin Işın KIRKYAŞAROĞLU (İngilizce Öğretmeni-Müdür Yrd.)

Adres: Kurtuluş Mh Atatürk Cd No 101 Nezihe Yalvaç MTAL Seyhan/Adana

Bilgi İçin:Şener AKCİN (Teknik Müdür Yardımcısı)

E-Mail: 365541@meb.k12.tr

Telefon: 3224575043-Dahili 407

Belgegeçer (Faks): 3224593624

**NEZİHE YALVAÇ MESLEKİ VE TEKNİK ANADOLU LİSESİ USTA ÖĞRETİCİ ALIMIYLA
İLGİLİ TOPLANTI TUTANAĞIDIR.**

Toplantı tarihi: 15.06.2017

Toplantı saati: 15.00

GÜNDEM

1-Açılış Ve Yoklama

2-Millî Eğitim Bakanlığı Kurumlarında Ek Ders Görevi İle Görevlendirilecek Uzman ve Usta Öğreticiler Hakkındaki 21.05.1977 Tarih Ve 15943 Sayılı Yönetmeliğin Okunması.

3-01.12.2006 Tarih ve 2006/11350 Sayılı Millî Eğitim Bakanlığı Yönetici ve Öğretmenlerin Ders ve Ek Ders Saatlerine İlişkin Bakanlar Kurulu Kararının okunması.

4- Konaklama ve Seyahat Hizmetleri Alan Şefi Göksel UĞURELİ'nin 14.06.2017 tarih ve 903/ 8986532 sayılı dilekçesi ve Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanı, Alan Şefi Fuat ORAL'ın 14.06.2017 tarih ve 903/8986793 sayılı dilekçesi gereği sınav yapılarak alınacak usta öğreticilerin sayılarının ve niteliklerinin belirlenmesi.

5-Yapılacak Sınavın Başvuru Tarihlerinin Belirlenmesi. Yapılacak Sınavın İçeriğinin ve Uygulama Biçiminin Belirlenmesi.

6-Kapanış.

GÜNDEM MADDELERİNİN GÖRÜŞÜLMESİ

1. Okul Müdürü Seyfi Ali ALKIŞ, Komisyon üyelerine hoş geldiniz diyerek toplantıyı açtı. Yapılan yoklamada tüm Komisyon üyelerinin hazır olduğu görüldü. Konaklama ve Seyahat Hizmetleri Alan Şefi Göksel UĞURELİ'nin 14.06.2017 tarih ve 903/8986532 sayılı dilekçesi ve Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanı, Alan Şefi Fuat ORAL'ın 14.06.2017 tarih ve 903/8986793 sayılı dilekçesi gereği sınav yapılarak alınacak usta öğreticilerin sayılarının ve niteliklerinin belirlenmesi ile ilgili olarak burada toplandığımızı, sorunu çözmek adına ne yapmamız gerektiği konusunda bilgi alışverişi yapmamızın kurum menfaati için olumlu olacağını belirtti.

2. Millî Eğitim Bakanlığı Kurumlarında Ek Ders Görevi İle Görevlendirilecek Uzman ve Usta Öğreticiler Hakkındaki 27.04.1977 Tarih ve 212 Sayılı Yönetmelik Teknik Müdür Yardımcısı Şener AKCİN tarafından Komisyona okundu. Usta Öğreticilerin Alımı ve Görevlendirilmesi İle İlgili Hususlar konusunda komisyon bilgilendirildi.

3. 01.12.2006 Tarih ve 2006/11350 Sayılı Millî Eğitim Bakanlığı Yönetici ve Öğretmenlerin Ders ve Ek Ders Saatlerine İlişkin Bakanlar Kurulu Kararı Teknik Müdür Yardımcısı Şener AKCİN tarafından komisyona okundu.

4. Konaklama ve Seyahat Hizmetleri Alan Şefi Göksel UĞURELİ'nin 14.06.2017 tarih ve 903/ 8986532 sayılı dilekçesi ve Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanı, Alan Şefi Fuat ORAL'ın 14.06.2017 tarih ve 903/8986793 sayılı dilekçelerinin görüşülmesi.

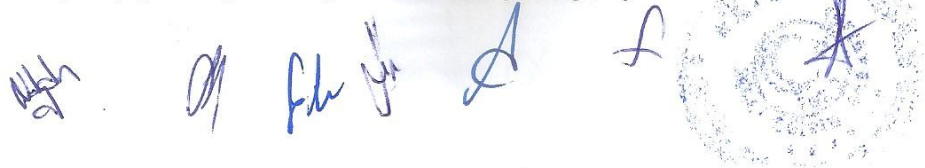
❖ Süleyman Demirel Uygulama birimlerinin aktif hale gelecek Konaklama ve Seyahat Hizmetleri ve Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanları Alanlarında öğrencilerimizin eğitim öğretim ve uygulama faaliyetlerinin verimli bir şekilde yapılabilmesi için ihtiyaç duyulacak olup, alan- dalları ve ders saati yüküne göre aşağıda belirtilen sayıda usta öğretici alınmasına oy birliğiyle karar verilmiştir.

❖ **Konaklama ve Seyahat Hizmetleri Alanı:**

• **Ön Büro Resepsiyon:** Söz alan Konaklama ve Seyahat Hizmetleri Alan Şefi Göksel UĞURELİ; Resepsiyon biriminde çalışma saatinin kesintisiz 24 saat olarak sürdürdüğünü; buna göre çalışma süresi 24 saat olup, bir haftada (7x24=168) 168 saat haftalık çalışma saati ortaya çıkmıştır. Bir usta öğreticinin, haftada azami 40 saat görev yapabileceği münasebetiyle $168/40=4,20$ usta öğretici istihdamı edilmesi gerektiğini belirtmiştir. Dolayısıyla ön büro resepsiyon biriminde uygulama faaliyetlerinin sağlıklı ve kesintisiz yürütülebilmesi için 4 (dört) usta öğreticinin görevlendirilmesi gerektiği tespit edilmiştir.

• **Ön Büro Santral;** Santral biriminin çalışma saati sabah 08:00'da başlayıp akşam saat 20:00'da bittiğini; buna göre çalışma saati günlük 12 saat olup, bir haftada (7x12=) 84 saat haftalık çalışma saati ortaya çıkmaktadır. Bir usta öğreticinin, haftada azami 40 saat görev yapabileceği münasebetiyle $84/40=2,1$ usta öğretici görevlendirilmesi gerektiğini belirtmiştir. Dolayısıyla ön büro santral biriminde uygulama faaliyetlerinin sağlıklı ve kesintisiz yürütülebilmesi için 2 (iki) usta öğreticinin görevlendirilmesi gerektiği tespit edilmiştir.

• **Ön Büro Rezervasyon ve Halkla İlişkiler;** Rezervasyon ve Halkla ilişkiler biriminin çalışma saati sabah 08:00'da başlayıp akşam saat 22:00'da bittiğini; buna göre çalışma saati günlük 14 saat olup, bir haftada (7x14=98) 98 saat haftalık çalışma saati ortaya çıkmaktadır. Bir usta öğreticinin, haftada azami 40 saat görev yapabileceği münasebetiyle $98/40=2,5$ usta öğretici çalıştırılması gerektiğini belirtmiştir. Dolayısıyla ön büro rezervasyon ve halkla ilişkiler biriminde uygulama faaliyetlerinin sağlıklı ve kesintisiz yürütülebilmesi için 3 (üç) usta öğreticinin görevlendirilmesi gerektiği tespit edilmiştir.



- **Kat Hizmetleri Oda Görevlisi:** Kat hizmetleri odalar biriminin çalışma saati sabah 07:00'da başlayıp akşam saat 22:00'da bittiğini, buna göre çalışma saati günlük 15 saat olup ($7 \times 15 = 105$) 105 saat haftalık çalışma saati ortaya çıkmaktadır. Bir usta öğreticinin haftada azami 40 saat görev yapabileceği münasebetiyle $105/40 = 2,62$ usta öğretici görevlendirilmesi gerektiği, ancak Süleyman Demirel Uygulama biriminde 75 odanın bulunması ve bir usta öğreticinin günde azami 15 oda temizleyebilecek olması nedeniyle; $75/15 = 5$ (beş), hergün bir usta öğreticinin izin kullanacak olması nedeniyle +1 usta öğreticinin çalıştırılmasını zorunlu kılmaktadır. Bu bilgiler ışığında kat hizmetleri odalar biriminde uygulama faaliyetlerinin sağlıklı ve kesintisiz yürütülebilmesi için **6 (Altı)** usta öğreticinin görevlendirilmesi gerektiği tespit edilmiştir.
- **Kat Hizmetleri çamaşırhane;** sabah çalışma saatinin 07.00'da başlayıp gece 22.00'da bittiğini; buna göre çalışma süresi 15 saat olup, bir haftada ($7 \times 15 = 105$) 105 saat haftalık çalışma saati ortaya çıkmıştır. Bir usta öğreticinin, haftada azami 40 saat görev yapabileceği münasebetiyle $105/40 = 2,63$ usta öğretici görevlendirilmesi görülmektedir. Dolayısıyla **çamaşırhane biriminde** uygulama faaliyetlerinin sağlıklı yürütülebilmesi için **3 (üç)** usta öğreticinin görevlendirilmesi gerekliliği tespit edilmiştir.
- **Kat Hizmetleri Meydancı;** sabah çalışma saatinin 07.00'da başlayıp gece 22.00'da bittiğini; buna göre çalışma süresi 15 saat olup, bir haftada ($7 \times 15 = 91$) 105 saat haftalık çalışma saati ortaya çıkmıştır. Bir usta öğreticinin, haftada azami 40 saat görev yapabileceği münasebetiyle $105/40 = 2,63$ usta öğreticinin görevlendirilmesi gerektiği görülmektedir. Dolayısıyla **meydan biriminde** uygulama faaliyetlerinin sağlıklı yürütülebilmesi için **3 (üç)** usta öğreticinin görevlendirilmesi gerektiği tespit edilmiştir.
- **Süleyman Demirel Uygulama Birimi Konaklama ve seyahat hizmetleri alanındaki uygulama faaliyetlerine katılan öğrencilerimizin uygulamalarını sektör ihtiyaçlarını karşılayabilecek seviyede ve kalitede yapabilmeleri için çalıştırılacak usta öğretici sayısı 21 (Yirmibir) olarak ortaya çıkmıştır.**

❖ **Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanı Servis Dalı:**

- **Restoranda;** çalışma saatinin 08.00'da başlayıp gece 24.00'da bittiğini; buna göre çalışma süresi 16 saat olup, bir haftada ($7 \times 16 = 112$) 112 saat haftalık çalışma saati ortaya çıkmıştır. Bir usta öğreticinin, haftada azami 40 saat görev yapabileceği münasebetiyle $112/40 = 2,80$ usta öğretici görevlendirilmesi gerekli görülmektedir. Dolayısıyla **restoranda** uygulama faaliyetlerinin sağlıklı yürütülebilmesi için **3 (üç)** usta öğreticinin görevlendirilmesi gerektiği tespit edilmiştir.
- **Çay Salonu;** çalışma saatinin 08.00'da başlayıp gece 24.00'da bittiğini; buna göre çalışma süresi 16 saat olup, bir haftada ($7 \times 16 = 112$) 112 saat haftalık çalışma saati ortaya çıkmıştır. Bir usta öğreticinin, haftada azami 40 saat görev yapabileceği münasebetiyle $112/40 = 2,80$ usta öğretici görevlendirilmesi gerekli görülmektedir. Dolayısıyla **Çay Salonunda** uygulama faaliyetlerinin sağlıklı yürütülebilmesi için **3 (üç)** usta öğreticinin görevlendirilmesi gerekliliği tespit edilmiştir.
- **Balo Salonunda;** çalışma saatinin 11.00'da başlayıp gece 02.00'da bittiğini; buna göre çalışma süresi 15 saat olup, bir haftada ($7 \times 15 = 105$) 105 saat haftalık çalışma saati ortaya çıkmıştır. Bir usta öğreticinin, haftada azami 40 saat görev yapabileceği münasebetiyle $105/40 = 2,63$ usta öğretici görevlendirilmesi görülmektedir. Dolayısıyla **Balo salonunda** uygulama faaliyetlerinin sağlıklı yürütülebilmesi için **3 (üç)** usta öğreticinin görevlendirilmesi gerektiği tespit edilmiştir.
- **Pirlanta Salonunda;** çalışma saatinin 10.00'da başlayıp gece 01.00'da bittiğini; buna göre çalışma süresi 15 saat olup, bir haftada ($7 \times 15 = 105$) 105 saat haftalık çalışma saati ortaya çıkmıştır. Bir usta öğreticinin, haftada azami 40 saat görev yapabileceği münasebetiyle $105/40 = 2,62$ usta öğretici görevlendirilmesi gerekli görülmektedir. Dolayısıyla **Pirlanta salonunda** uygulama faaliyetlerinin sağlıklı yürütülebilmesi için **3 (üç)** usta öğreticinin görevlendirilmesi gerekliliği tespit edilmiştir.
- **Zümrüt Salonunda;** çalışma saatinin 10.00'da başlayıp gece 01.00'da bittiğini; buna göre çalışma süresi 15 saat olup, bir haftada ($7 \times 15 = 105$) 105 saat haftalık çalışma saati ortaya çıkmıştır. Bir usta öğreticinin, haftada azami 40 saat görev yapabileceği münasebetiyle $105/40 = 2,62$ usta öğretici görevlendirilmesi gerekli görülmektedir. Dolayısıyla **Zümrüt salonunda** uygulama faaliyetlerinin sağlıklı yürütülebilmesi için **3 (üç)** usta öğreticinin görevlendirilmesi gerekliliği tespit edilmiştir.
- **Kahvaltı Salonunda** çalışma saatinin 03:00'da başlayıp gece 12:00'da bittiğini; buna göre çalışma süresi 9 saat olup, bir haftada ($7 \times 9 = 63$) 63 saat haftalık çalışma saati ortaya çıkmıştır. Bir usta öğreticinin, haftada azami 40 saat görev yapabileceği münasebetiyle $63/40 = 1,58$ usta öğretici çalıştırılması gerekli görülmektedir. Dolayısıyla **Kahvaltı salonunda** uygulama faaliyetlerinin sağlıklı yürütülebilmesi için **2, (iki)** usta öğreticinin görevlendirilmesi gerekliliği tespit edilmiştir.
- **Oda Servisi** çalışma saatinin 08:00'da başlayıp gece 10:00'da bittiğini; buna göre çalışma süresi 14 saat olup, bir haftada ($7 \times 14 = 98$) 98 saat haftalık çalışma saati ortaya çıkmıştır. Bir usta öğreticinin, haftada azami 40 saat görev yapabileceği münasebetiyle $98/40 = 2,45$ usta öğretici görevlendirilmesi gerekli

Handwritten signatures and a circular stamp are present at the bottom right of the page.

görülmektedir. Dolayısıyla *Oda Servisi biriminde* uygulama faaliyetlerinin sağlıklı yürütülebilmesi için 2,(iki) usta öğreticinin görevlendirilmesi gerekliliği tespit edilmiştir.

❖ **Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanı Mutfak Dalı:**

- **Mutfak;** Çalışma saatinin sabah 03.00'da başlayıp gece 23.00'da bittiğini; buna göre çalışma süresi 20 saat olup, bir haftada (7x20=140) 140 saat haftalık çalışma saati ortaya çıkmıştır. Bir usta öğreticinin, haftada azami 40 saat görev yapabileceği münasebetiyle 140/40=3,50 usta öğretici çalıştırılması gerekli görülmektedir. Dolayısıyla mutfakta uygulama faaliyetlerinin sağlıklı yürütülebilmesi için 4 (Dört) usta öğreticinin görevlendirilmesi gerekliliği tespit edilmiştir.
- **Mutfak Bulaşıkhanesi;** Çalışma saatinin sabah 03.00'da başlayıp gece 23.00'da bittiğini; buna göre çalışma süresi 20 saat olup, bir haftada (7x20=140) 140 saat haftalık çalışma saati ortaya çıkmıştır. Bir usta öğreticinin, haftada azami 40 saat görev yapabileceği münasebetiyle 140/40=3,50 usta öğretici çalıştırılması gerekli görülmektedir. Dolayısıyla mutfakta uygulama faaliyetlerinin sağlıklı yürütülebilmesi için 4 (Dört) usta öğreticinin görevlendirilmesi gerekliliği tespit edilmiştir.
- **Süleyman Demirel Uygulama Birimi Yiyecek İçecek hizmetleri alanındaki uygulama faaliyetlerine katılan öğrencilerimizin uygulamalarını sektör ihtiyaçlarını karşılayabilecek seviyede ve kalitede yapılabilmeleri için çalıştırılacak usta öğretici sayısı 27(Yirmiyedi) olarak ortaya çıkmıştır.**

- ❖ Kurumumuza; özellikle, konaklama biriminin yeni faaliyete geçecek olması nedeniyle ilk etapta zorunlu olarak görevlendirilecek usta öğreticilerin alımı için kurumumuzdaki mevcutlar da göz önünde bulundurularak yaptığımız tespitler neticesinde ihtiyaç listesi aşağıdaki şekilde oluşturuldu ve bu şekilde ilçe onayına sunulması oy birliği ile kararlaştırıldı.

• **Konaklama ve Seyahat Hizmetleri Alanı:**

- Ön Büro Resepsiyon Görevlisi: 4
- Ön Büro Santral Görevlisi: 1
- Ön Büro Rezervasyon ve Halkla İlişkiler Görevlisi: 1
- Kat Hizmetleri Oda Görevlisi: 4
- Kat Hizmetleri Meydancı: 3
- Kat Hizmetleri Çamaşırhane Görevlisi: 2

• **Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanı:**

- Servis Elemanı : 6
- Aşçı: 3
- Bulaşıkhanesi: 2

- ❖ Yukarıda belirtilen sayılarda usta öğretici alınması oy birliğiyle karar verildi.

- ❖ Usta Öğretici alımında aşağıda genel ve özel şartlar dikkate alınacaktır.

A -GENEL ŞARTLAR:

- 1-Türk vatandaşı olmak. (Yabancı uyruklu uzmanlar Bakanlar Kurulu Kararı ile görevlendirilebilirler.)
- 2-18 yaşından küçük olmamak.
- 3-Kamu haklarından mahrum bulunmamak. (Ağır hapis veya altı aydan fazla hapis veyahut affa uğramış olsalar bile zimmet, ihtilal, irtikâp, rüşvet, hırsızlık dolandırıcılık, sahtecilik, inancı kötüye kullanma, dolaylı iflas gibi yüz kızartıcı bir fiilden dolayı hapis cezasından hükümlü bulunmamak.)
- 4-Erkek adaylarda eylemler askerlik hizmetini yapmış yahut ertelenmiş veya yedek sınıfa geçirilmiş olmak.
- 5-Görevini devamlı yapmasına engel olabilecek vücut veya akıl hastalığı veya vücut sakatlığı ile özürlü bulunmamak.

B - ÖZEL ŞARTLAR:

Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanı Servis, Mutfak Dalları ile Konaklama ve Seyahat Hizmetleri Alanı Çamaşırhane Dahil Usta Öğreticiliği

- 1-En az ilkökul mezunu olmak (İlkökul mezunları en az 11 yıl ustalık alanlarında başarılı bir şekilde çalışmış olduklarını belgelendirmeleri gerekmektedir. Yükseköğrenim veya Ortaöğretim

M. K. *A. K.* *A. K.* *A. K.* *A. K.*

kurumlarından mezun olanların ise en az 4 yıl ustalık alanlarında başarılı bir şekilde çalışmış olduklarını belgelendirmeleri gerekmektedir.

2- Ön büro alınacak usta öğreticinin en az 1 yabancı dili (Öncelik İngilizce) iyi derece konuşabilen ve otel otomasyon programlarına hakim, konusunda bilgi ve beceri sahibi olması,

3- Rezervasyon ve halkla ilişkilere, Santral birimlerine alınacak usta öğreticinin en az 1 yabancı dili (Öncelik İngilizce) iyi derece konuşabilen, konusunda bilgi ve beceri sahibi olması

5. Komisyon, 03.07.2017 tarihinde, alınacak usta öğreticilerle ilgili duyurunun asılmasına ve kurum web sitesinde yayınlanmasına, 04.08.2017 tarihi Cuma günü mesai bitimine kadar son müracaatın alınmasına, 07-11.08.2017 tarihleri arasında günü başvuru evraklarının incelenmesi 14.08.2017 tarihi Pazartesi günü saat 09:00 da Yazılı sınavın, 15.08.2017 Salı günü saat 09.00'da sözlü sınavın ve 16-17-18.08.2017 Çarşamba-Perşembe-Cuma günü saat 10.00-17.00 arasında Uygulama sınavının yapılmasına ve 21.08.2017 tarihi Pazartesi günü sonuçların ilanına, komisyon tarafından karar verilmiştir. Uygulama sınavının Milli Eğitim bakanlığının 12.03.2008 tarih ve 1006 sayılı yazının 3. Maddesinin İlgı (a) yönetmelik hükümlerince yapılmasına karar verilmiştir.

Söz alan Yiyecek İçecek Hizmetleri Alan Şefi Fuat ORAL; Yeni alınacak usta öğreticilerin gerek konuk memnuniyetinde gerekse öğrencilerin bilgi ve becerilerini geliştirmelerinde önemli rol alacağını belirtti. Alanında uzman Usta Öğreticilerin kurum menfaatini daha üst düzeye taşıyacağını vurguladı.

Söz alan Konaklama ve Seyahat Hizmetleri Alan Şefi Göksel Uğureli Kurumun vizyon ve misyonunu gerçekleştirecek işinin uzmanı, güler yüzlü, diksiyon ve hitabeti düzgün personellerin seçilmesi için komisyonun titizlikle değerlendirme yapması gerektiğini kaydetti.

6. Söz alan okul müdürü Seyfi Ali ALKİŞ; İlgili mevzuat kapsamında eksik kadroların tamamlanması amacıyla ihtiyaca en uygun personellerin alınması için gerekli işlemlerin yapılmasını istedi.

15.06.2017
Seyfi Ali ALKİŞ
Okul Müdürü

Şener AKCİN
Teknik Müdür Yardımcısı

Alp KARATAY
Müdür Yardımcısı

Yasemin Işın KIRKYAŞAROĞLU
Müdür Yardımcısı

Göksel UĞURELİ

Kon. ve Seyahat Hizmetleri Alan Şefi

Fuat ORAL

Yiy.İçecek Hizmetleri Alan Şefi

Zeliha Filiz TÖZ

Servis Dal Şefi

Nilgün Birsen AYDIN

Mutfak Dal Şefi