

## YIYECEK İÇECEK HİZMETLERİ ALANI



Otel, restoran, kafeterya, pastane, toplu beslenme kurumları, ulaştırma araçlarının (gemi, uçak, tren gibi) mutfakları ve servis hizmetleri vb. yerlerde hijyen ve sanitasyon kurallarına uygun yiyecek ve içeceklerin servise hazır hâle getirilip konuklara sunulduğu hizmet alanıdır.

**Okulumuzda öğrencilerimizin gelişimlerine katkıda bulunabilmek için;**

- Atölye eğitimlerine alanında uzman kişileri davet etmekteyiz.
- Seminer ve konferans organizasyonları yapmaktayız.
- Çeşitli işletmelere inceleme- araştırma amaçlı eğitim gezileri düzenlenmektedir, bu şekilde okul-sektör işbirliğini sağlamaktayız.

**Alanın Alt Dalları;**

- Aşçılık
- Pasta ve tatlı yapımı
- Servis
- Hosteslik

Şu an için okulumuzda Aşçılık, Pasta ve tatlı yapımı, Servis dallarında eğitim vermekteyiz.

## **Eğitim İmkanları;**

Yiyecek içecek hizmetleri alanından mezun olduktan sonra “Yükseköđretim kurumları Sınavı”nda (YKS) başarılı olanlar, lisans programlarına ya da meslek yüksekokullarının ilgili bölümlerine devam edebilirler.

## **Kariyer İmkanları;**

Yiyecek İçecek Hizmetleri alanından mezun olanlar, her türlü konaklama ve seyahat işletmelerinde dalları ile ilgili bölümlerde mutfak ve pastanelerde servis hizmetlerinde çalışabilirler.

Mutfağı, pastaneleri olan işletmeler ile her türlü yiyecek ve içecek hizmetleri sektöründe görev alabilirler.

## **Pasta ve Tatlı Yapımı ;**

Pastacı, uygun araç ve gereçleri kullanarak temizlik ve sağlık kurallarına uygun bir şekilde pastane ürünlerini hazırlayan, süsleyen ve servise hazır hâle getiren meslek elemanıdır.

## **Servis Dalı;**

Servis personeli uygun araç ve gereçleri kullanarak temizlik ve sağlık kurallarına uygun bir şekilde servis hizmetini yapan meslek elemanıdır.

## **Aşçılık Dalı,**

Aşçı; mutfak araç ve gereçlerini kullanarak temizlik kurallarına uygun bir biçimde yiyecek ve içecekleri servise hazırlayan meslek elemanıdır

## **Alan Öğrencilerinde Aranılan Özellikler;**

- İş ahlâkına sahip,
- Yiyecek-içeceklerle ilgili konular hakkında meraklı,
- Bedence güçlü ve sağlıklı,
- Tat ve koku alma duyuları gelişmiş,
- Temiz, titiz, dikkatli ve sorumluluk sahibi,
- İş planlama ve uygulaması konusunda bilgi sahibi,
- Bulaşıcı hastalığı olmayan,
- İş güvenliğine dikkat eden,
- Yenilikleri takip eden, uygulayan,
- Meslekî eğitim almış kimseler olması gerekir.



Yiyecek İçecek Hizmetleri	Öğretim Programları	Öğretim süresi
ÖN LİSANS	Aşçılık	2
	Gıda Teknolojisi	2
	İkram Hizmetleri	2
	Kültürel Miras ve Turizm	2
	Otobüs Kaptanlığı	2
	Sivil Havacılık ve Kabin Hizmetleri	2
	Turist Rehberliği	2
	Turizm Animasyon	2
	Turizm ve Otel İşletmeciliği	2
	Turizm ve Seyahat Hizmetleri	2
	Yiyecek İçecek Hizmetleri	Öğretim Programları
LİSANS	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	4
	Gastronomi	4
	Konaklama İşletmeciliği	4
	Konaklama ve Turizm İşletmeciliği	4
	Seyahat İşletmeciliği	4
	Seyahat İşletmeciliği	4
	Turizm İşletmeciliği	4
	Turizm ve Otelcilik	4
	Turizm Rehberliği	4
	Yiyecek-İçecek İşletmeciliği	4

<http://meslekitanitim.meb.gov.tr/#alanlar>

<http://www.alantercihleri.com/video/244/GIDA-TEKNOLOJISI.html>