

YIYECEK İÇECEK HİZMETLERİ

× YİYECEK İÇECEK SEKTÖRÜ

Bu sektör, masa başı görev istemeyen öğrencilerin severek yapacakları ve başarılı olacakları bir sektördür. bu alanın modası hiç bir zaman geçmeyecek, önü kapanmayacak ve mezuniyet sonrası öğrencilere sınırsız sayıda seçenek tanıyacaktır, dahası bu sektörde çalışanların yerini bir gün, robotların alması imkansız!!! Bu alanı seçtiğinizde; önünüzde, yaratıcılık, eğlence, yardımlaşma, lezzet ve yetenekten oluşan geniş bir yelpaze yer alacaktır.





AMACI

- ✘ **Yiyecek-içecek hizmetleri alanı altında yer alan mesleklerde,sektörün ihtiyaçları ve hizmet sektöründeki gelişmeler doğrutusunda, mesleki yeterlilikleri kazanmış nitelikli meslek elemanları yetiştirmek amaçlanmaktadır.**

DAL PROGRAMLARI, TANIMI VE AMAÇLARI

- ✘ **MUTFAK:**Mutfak araç, gereç ve ekipmanlarını kullanarak, hijyen ve sanitasyon kurallarına uygun yiyecek üretimi yapma ve servise hazır hale getirme yeterliklerini kazandırmaya yönelik eğitim ve öğretim verilen daldır.
- ✘ **AMACI:**aşçılık mesleğinin yeterliliklerine sahip meslek elemanları yetiştirmek amaçlanmaktadır.

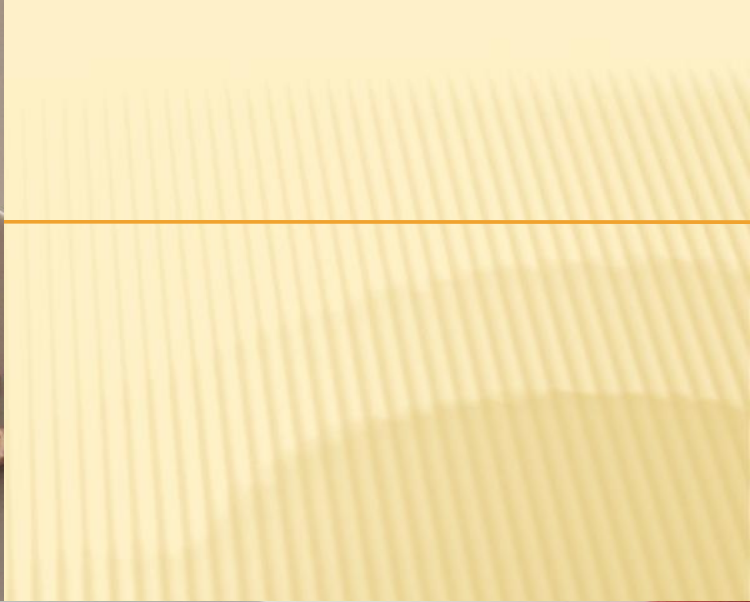














- ✘ **SERVİS:**servise hazırlık, servis yapma, hesabın takdimi ve tahsili yeterliliklerini kazandırmaya yönelik eğitim ve öğretim verilen daldır.
- ✘ **AMACI:**servis elemanlığı mesleğinin yeterliklerine sahip meslek elemanları yetiştirmek amaçlanmaktadır.







Retrica



A TÖLYELERİMİZ











GİRİŞ KOŞULLARI

- ✘ Okulda, ilgili mevzuat doğrultusunda komisyon oluşturularak; fiziki görünümü, mesleğe ilgi ve yatkınlığı, anlama-kavrama, ifade ve ikna becerisi, özel yetenekleri, kişisel özellikleri, vb. konularda değerlendirilerek başarılı olanların kayıtları yapılır.

MESLEK ELEMANINDA ARANAN ÖZELLİKLER

- ✘ **Yiyecek İçecek Hizmetleri alanında yer alan meslekleri seçecek kişilerin mesleklerin gerektirdiği niteliklere sahip olması, çalışma hayatındaki başarılarında önemli olacaktır.**
- ✘ **Yiyecek içecek sektöründe çalışmak isteyenler;**
- ✘ **Yiyecek-içeceklerle ilgili konulara ilgi duyan,**
- ✘ **Tat ve koku alma duyuları gelişmiş,**
- ✘ **Temiz, titiz, dikkatli çalışan,**
- ✘ **Sorumluluk sahibi,**
- ✘ **Hızlı hareket edebilen,**
- ✘ **Planlama ve uygulama yeteneğine sahip,**
- ✘ **İş güvenliğine dikkat eden,**
- ✘ **Araştırmacı ve yaratıcı,**
- ✘ **İnsanlarla iyi iletişim kurabilen,**
- ✘ **Düzgün bir fiziksel yapı ve istenen boy ve kiloya sahip olan kişiler olmalıdır.**

İSTİHDAM ALANLARI

- ✦ Yiyecek içecek hizmetleri alanında mezun olan öğrenciler, seçtikleri dal/meslekte kazandıkları yeterlikler doğrultusunda;
 - 1.Konaklama işletmelerinin yiyecek içecek ünitelerinde, Otellerde
 - 2.Pastanelerde,
 - 3.Kurum mutfaklarında,
 - 4.Kafeterya, bar ve restoranlarda,
 - 5.Yemek fabrikalarında,
 - 6.Ulaşım araçlarının yiyecek içecek ünitelerinde,

MARDAN PALACE



NUSRET RESTORANT



Edem®







PINA CATERING®
ALDOT YEMEK SERVİSİ
4 51 70 - 71 GÜVERCİNLİK

AMCI
rant
ERCİNLİK



EĞİTİM-ÖĞRETİM ORTAMLARI VE DONANIMLARI

- ✘ Program, mesleki ve teknik eğitim alanında diplomayı götüren orta öğretim kurumları ile belge ve sertifika programlarının uygulandığı her tür ve derecedeki örgün ve yaygın mesleki teknik eğitim-öğretim kurumlarında uygulanmaktadır.

YATAY VE DİKEY GEÇİŞLER

- ✘ Alan/dalda sertifika, belge ve diploma götüren tüm programlar ve dallar arasında geçiş yapılabilir.
- ✘ Diploma almaya hak kazanan öğrenci, yiyecek içecek hizmetleri alanının devamı niteliğindeki programların veya bu alana en yakın sınavsız geçiş yapılabilir ya da sınav sonuçlarına göre diğer yüksek öğrenim kurumlarını tercih edebilir.
- ✘ 2014-2015 Eğitim - Öğretim yılında mezun olan açık lise öğrencilerimizde dahil 44 öğrencimizden 40' ı yüksek öğretim programına yerleşmiştir.

EĞİTİM SÜRESİ

- ✘ Alan programının toplam eğitim süresi, 9. sınıftan sonra 3 öğretim yılı olarak planlanmıştır.
- ✘ Eğitim süresinin okulda, işletme ve bireysel öğrenme için ayrılmış dağılımı, yiyecek içecek hizmetleri alanı;haftalık ders çizelgesi, dersler ve modüller ile ilgili açıklamalarda belirtildiği gibi uygulanır.

BÖLÜMDE ALAKALI ÜNİVERSİTE PROGRAMLARI

LİSANS PROGRAMLARI (4 YILLIK)

Gastronomi YGS-4

Konaklama işletmeciliği YGS-6

Seyahat işletmeciliği YGS-6

Turizm rehberliği DİL-1

Turizm işletmeciliği YGS-6

Konaklama işletmeciliği YGS-6

Turizm işletmeciliği ve Otelcilik YGS-6

Yiyecek İçecek işletmeciliği YGS-6

Ön Lisans Programları (2 YILLIK)

Aşçılık

İkram Hizmetleri

Turizm ve Otel İşletmeciliği

Turizm ve Seyahat Hizmetleri

Turizm Animasyonu

Turizm Rehberliği