



**ZİRAAT MESLEKİ VE TEKNİK
ANADOLU LİSESİ**

**ALAN
TANITIMI**



YİYECEK VE İÇECEK HİZMETLERİ

PRESTİJİ YÜKSEK KARIYERLİ BİR
MESLEĞE ADIM ATMAYA NE DERSİNİZ?





ALANIN MEVCUT DURUMU VE GELECEĐİ

Yiyecek ve içecek hizmetleri olan otel, restoran, kafeterya, bar, pastane, toplu beslenme kurumları, vb. yerlerde hijyen ve sanitasyon kurallarına uygun olarak yiyecek ve içeceklerin servise hazır hale getirilip, müşteriye sunulduğu hizmet alanıdır.





Turizm sektöründeki gelişmelerin yanı sıra, toplumdaki sosyo-kültürel ve ekonomik değişimler; insanların birçoğunun ev dışında hazırlanmış yiyeceklerle beslenmelerine ve yiyecek içecek hizmetleri alanının hızla gelişmesine sebep olmuştur.





Yiyecek içecek hizmetlerinin sunulduğu yerlerde besinlerin hazırlanması ve servisinde görevli olan personelin mutfak hijyeni konusunda eğitimli ve bilgili olması hem hizmet verilen yerin kalitesi ve sürekli liği hem de tüketicinin sağlığının korunması açısından çok önemlidir. Küçük bir ihmali yüzlerce insanın sağlığını bozarak besin zehirlenmelerine yol açabilmektedir.





Ülkemizde yiyecek içecek hizmetleri alanında faaliyet gösteren pek çok işletme vardır. Kamu ve özel sektörde çalışanlara yemek servisi yapılan mutfakların yanı sıra çeşitli fabrikalar, işyerleri, restoranlar, oteller, barlar, fastfood tüketimi yapılan yerler vb. bunların içinde yer alır.





Yiyecek içecek hizmetleri hızlı bir gelişim ve değişim göstererek dünyada ve ülkemizde önemli bir istihdam alanı hâline gelmiştir.

Bu açıdan; rekabet koşullarına ayak uydurabilmek için sektörün istediği yeterlikleri kazanmış, dünya standartlarında hizmet verecek kaliteli insan gücüne ihtiyaç duyulmaktadır.





ALANIN ALTINDA YER ALAN MESLEKLER

Aşçı

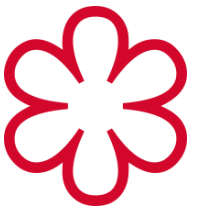
Pastacı

Servis elemanı(Garson)

Barmen/Barmaid,

Hostluk/hosteslik





MUTFAK ELEMANI (AŞÇI)

Mutfak araç, gereç ve ekipmanlarını kullanarak, hijyen ve sanitasyon kurallarına uygun bir şekilde yiyecek ve içecekleri servise hazır hale getiren meslek elemanıdır.





MESLEK ELEMANINDA ARANAN ÖZELLİKLER

Yiyecek-içeceklerle ilgili konulara ilgi duyan

Tat ve koku alma duyumları gelişmiş

Temiz, titiz, dikkatli, sorumluluk sahibi

Eli çabuk, hızlı hareket edebilen

Yaratıcı ürünler ortaya koymayı seven

kimseler olması gerekmektedir.





Aşçılar mutfaklarda görev yapar.İş başında mesleklerinin gerektirdiği özel kıyafetleri giyerler. Meslek elemanları işveren, aşçıbaşı, aşçı yardımcıları, komi ve garsonlarla iletişimde bulunurlar.





İŞ BULMA İMKANLARI

Konaklama işletmelerinin yiyecek içecek ünitelerinde

Pastanelerde

Özel ve kamu kuruluşlarının mutfaklarında

Yemek fabrikalarında

vb. yerlerde çalışabilirler.





ALANDA EĞİTİM VE KARIYER İMKÂN LARI

Lise öğrenimlerini bu alanda tamamlayan öğrenciler, üniversite sınavında başarılı oldukları takdirde dört yıllık fakültelerin ilgili bölümlerine girebilecekleri gibi, sınavsız geçiş hakkından yararlanarak iki yıllık Meslek Yüksekokullarına da devam edebilirler.





BU ALANLA İLGİLİ SINAVSIZ OKUYABİLECEKLERİ MESLEK YÜKSEKOKULLARININ BÖLÜMLERİ İSE ŞUNLARDIR:

Kültürel miras ve turizm

Turizm rehberliği

Turizm animasyonluğu

Turizm ve konaklama işletmeciliği

Turizm ve seyahat hizmetleri

Aşçılık

İkram hizmetleri



BU ALANDA OKUYABİLECEKLERİ YÜKSEKOKULLAR(4 YILLIK)

Gastronomi

Konaklama işl.

Seyahat işl.

Turizm işl.

Seyahat işl. ve turizm rehberliği

Turizm rehberliği

Turizm ve otel işl.

Turizm ve otelcilik

Yiyecek içecek işl.

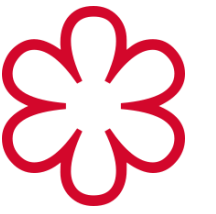


GASTRONOMİ



Turizm sektöründeki gelişmelere paralel olarak yiyecek içecek sektöründe beklentiler gastronomi ve mutfak sanatlarının önemi ortaya çıkmaya başlamıştır.

Bu noktada yiyecek ve içecek sanatına sahip nitelikteki personelin daha özellikli bilgiler ile donatılması noktasında program, hem akademik hem de teknolojik gelişme ve ilerlemeler açısından büyük önem taşımaktadır.



PROGRAMDAN MEZUN OLACAK ÖĞRENCİLER;

turizm işletmelerinin herhangi birinde orta ve üst düzey yönetici pozisyonunda çalışma olanağı,

Akademik kariyer yapmak isteyen mezunlar gerekli koşulları sağlamaları halinde herhangi bir üniversitenin alanlarıyla ilgili bir programında öğretim elemanı olarak çalışabilme,

Pedagojik formasyonun tamamlanması koşulu ile mezun öğrencilerin öğretmenlik yapma fırsatı da bulunmaktadır.



AŒÇILIK

AŒçılık programını bitirenlere "AŒçılık Meslek Elemanı" unvanı verilir.

AŒçılar lokantalarda, konaklama yerlerinin, toplu yemek yenen özel veya resmi kurumların mutfaklarında, yemek fabrikalarında çalıŒma olanağı bulabilirler.





DİNLEDİĞİNİZ İÇİN TEŞEKKÜRLER.

