

Yiyecek ve içecek dünya üzerinde en hızla büyüyen daldır. Doğru kariyeri seçmek gençler için her zaman kolay olmayabilir.karar verme sürecinin en sağlıklı başlama noktası; insanın kendisini tanımaya çalışması,neyi yapmaktan hoşlandığını bilmesi ve bu kariyerin ilerde başarı getirip getirmeyeceğinin değerlendirilmesini yapmasıdır.

Gıda sektörü,masa başı görev istemeyen öğrencilerin severek yapacakları ve başarılı olacakları bir sektördür.bu alanın modası hiç bir zaman geçmiyecek,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.

İnsanların yaşamında ihtiyaçlarının en başında beslenme gelmektedir. İnsan hayatının devamı için beslenme şarttır. Bu sebeple her milletin kültüründe beslenme alışkanlıklarının mutfağa etkisi vardır. Yiyecek ve içecek hizmetleri bugün için yalnızca yemek yapmak ve bunu lezzetle yedirmek olarak düşünülemez. "kalbin yolu mideden geçer." özdeyişi bu alanın ne denli bilgi ve beceri isteyen bir iş olduğunu düşündürmektedir.

İyi bir meslek elemanı nefis yemek pişirmeyi bilmesi yanında bir heykeltıraş, bir ressam, bir dekoratör kadar sanatlardan anlayan ve bunu uygulayan kişidir. yemek yapmak sadece bir meslek değil bir sanattır. Öyle bir sanattır ki, hem göze, hem zevke, hem tada, hem mideye hitap ediyor ve günde en az üç kez yineleniyor. Bu bakımdan babadan oğul'a geçen bir meslek şeklinden kurtarılıp, daha bilimsel ve sanatsal düzeye ulaştırılması gereklidir. bu alanla ilgili gerek,yüksek okullar ;gerekse,fakülteler yurdun dört bir yanında artmaktadır.kaldı ki ,bu sektörde iş imkanları hiçbir zaman tükenmemektedir.

Yiyecek-içecek hizmetleri alanı;bireylere temel bilimleri içeren bilgi ve beceriler ile yiyecek-içecek hizmetleri sektöründeki mesleklere ilişkin özel mesleki bilgi ve becerileri kazandırmanın yanı sıra çevredeki insanlarla sağlıklı iletişim kurabilen,çağdaş teknolojiyi kullanabilen,problem çözebilen,alanında kazandığı bilgi ve becerilere doğru kullanarak sektörün ihtiyaç duyduğu kaliteli ürün ve hizmet sunabilen uygulama sonuçlarını izleyerek değerlendiren ve gerekli önlemleri alabilen,araştırma yaparak her konuda yenilikleri takip eden ve hayata geçirebilen,bütün kaynakları etkili ve verimli kullanarak maliyet hesabı yapabilen,kendi iş yerini kurma düşüncelerini faaliyete geçirmeyi planlayan tekniğe uygun,üretim yapan bireyler yetiştirmeyi amaçlamaktadır.

Yiyecek-içecek hizmetleri alanı, gün geçtikçe hızlı bir gelişim göstererek bu alanda önemli bir istihdam alanı haline dönüşmüştür. Yiyecek-içecek hizmetleri alanında;aşçı,pastacı,servis elemanı,barmen-barmaid,host-hosteslik mesleklerinde öğretim programları vardır.

DAL PROGRAMLARI,TANIMLARI VE AMAÇLARI

Mutfak:

mutfak,araç-gereç ve ekipmanlarını kullanarak,hijyen ve sanitasyon kurallarına uygun, yiyecek üretimi yapma ve servise hazır hale getirme yeteneklerini kazandırmaya yönelik,eğitim ve öğretim verilen daldır.

Pastacılık:

pastane mutfağı,araç ve gereçlerini kullanarak,hijyen ve sanitasyon kurallarına uygun pastane ürünlerini yapma,süsleme ve servise hazır hale getirme yeteneklerini kazandırmaya yönelik,eğitim ve öğretim verilen daldır.

Servis:

servise hazırlık,servis yapma,hesabın takdimi ve tahsili yeterliklerini kazandırmaya yönelik eğitim ve öğretim verilen daldır.

Bar:

Bar hazırlıkları ve düzenini sağlama,içecek hazırlama ve servisini yapma hesabın takdimi ve tahsili yeterliklerini kazandırmaya yönelik eğitim ve öğretim verilen daldır.

Host-hosteslik:

Otobüs,tren ve hava yollarında seyahat öncesi,sonrası ve seyahat sırasındaki yolcu,müşteri hizmetlerini ve servis hizmetlerini yapma yeteneklerini kazandıracak,eğitim ve öğretim verilen daldır.

Giriş koşulları

- 1.Öğrencilerin sağlık ve mesleklerin gerektirdiği işleri yapmaya uygun olma durumu
- 2.Okulda komisyon oluşturularak mülakat yapılır ve başvuran öğrencilerin;fiziki görünümü,mesleğe ilgi ve yatkınlığı,anlama-kavrama,ifade ve ikna becerisi,özel yetenekleri kişisel özellikleri v.b. Konularda değerlendirilerek başarılı olanların kayıtları yapılır.

İstihdam alanları

Mezun öğrenciler kazandıkları yetenekler doğrultusunda;

- 1.Konaklama işletmelerinde yiyecek-içecek ünitelerinde
- 2.Pastanelerde
- 3.Kurum mutfaklarında
- 4.Kafeterya,bar ve restoranlarda
- 5.Yemek fabrikalarında
- 6.Ulaşım araçlarının yiyecek-içecek ünitelerinde
- 7.Fuar/kongre,otobüs,tren,havayollarının yer hizmetleri ve uçaklarda v.b.

İstihdam edilebilirler..

Yatay ve dikey geçişler

Diploma almaya hak kazanan,öğrenci,yiyecek-içecek hizmetleri alanının devamı niteliğindeki programların veya bu alana en yakın programların uygulandığı meslek yüksek okuluna sınavsız geçiş yapabilir,yada sınav sonuçlarına göre diğerk yüksek öğrenim kurumlarını tercih edebilir.

Mutfak dalı dersleri

- Servis hazırlıkları(ortak alan dersleri)
- Temel yiyecek üretimi(ortak alan dersleri)
- Mutfak uygulamaları
- Türk mutfağı yemekleri
- Açık büfe
- İşletmelerde beceri eğitimi
-

Pastacılık Dalı Dersleri

- Pasta Yapım Teknikleri 1
- Pasta Yapım Teknikleri 2
- Tatlı Yapım Teknikleri
- Pasta Süsleme Teknikleri

Servis Dalı Dersleri

- Yiyecek Servisi
- Konuk Masasında Servis
- Yemek Gruplarının Servisi
- Konuk İlişkileri
- Kokteyller Ve Servisi
- Alkollü Ve Alkolsüz İçeceklerin Servisi

Host-Hosteslik

- Ulaşım Sektörü
- Fuar/Kongre Hostesliği
- Uçuş Teorisi
- Havayolu Hostesliği
- Yolcularla İletişim
- Yolculukta Temel İlk Yardım