



YIYECEK İÇECEK HİZMETLERİ ALANI HAKKINDA GENEL BİLGİ

1 Alanın Tanımı

Yiyecek-İçecek Hizmetleri alanı altında yer alan dalların yeterliklerini kazandırmaya yönelik eğitim ve öğretim verilen alandır.

Alanın Amacı

Yiyecek-İçecek Hizmetleri alanı altında yer alan mesleklerde, sektörün ihtiyaçları ve hizmet sektöründeki gelişmeler doğrultusunda, mesleki yeterlikleri kazanmış nitelikli meslek elemanları yetiştirmek amaçlanmaktadır.

Alanın Mevcut Durumu ve Geleceği

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,

Tercih Edebilecekleri 4 Yıllık Üniversite Programları

Yiyecek İçecek Hizmetleri
Turizm
Rehberliği Rekreasyon Yönetim
Gastronomi
Gastronomi ve Mutfak Sanatları
Konaklama İşletmeciliği
Konaklama ve Turizm İşletmeciliği
Turizm İşletmeciliği
Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik
Turizm ve Otel İşletmeciliği
Turizm ve Otelcilik
Yiyecek-İçecek İşletmeciliği

Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanında Yer Alan Meslekler

Aşçılık

Pastacılık

Servis Personeli

Barmenlik/Barmaid

Hostluk/Hosteslik

Bu meslek elemanlarının dışında Sos Aşçısı, Sıcak Yemek Aşçısı, Soğuk Yemek Aşçısı, Kahvaltı Aşçısı, Baklavacı, Börekçi, Pizzacı, Muhallebici, Yufkacı, Hamurkar Kasap, Barlar Şefi, Bar Kaptanı, Şarap Servis Elemanı, Tranşör, Kahveci Güzeli, Komi, Bulaşıkçı gibi meslekler bulunmaktadır.

Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanının İş Olanakları

Yiyecek İçecek Hizmetleri alanından mezun olan öğrenciler, seçtikleri dal/meslekte kazandıkları yeterlikler doğrultusunda; Konaklama işletmelerinin yiyecek içecek ünitelerinde, Pastanelerde, Kurum mutfaklarında, Kafeterya, bar ve restoranlarda, Yemek fabrikalarında, Ulaşım araçlarının yiyecek içecek ünitelerinde, Fuar/kongre, otobüs/tren, havayollarının yer hizmetleri ve uçaklarda, vb. yerlerde çalışabilirler.

Yiyecek İçecek Hizmetleri Personelinde Aranacak Özellikler

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
Yabancı dil bilgisi olan
Yeniliğe açık kişiler olmalıdır.

