

İZMİR ALI AĞA MESLEKİ VE TEKNİK ANADOLU LİSESİ

YİYECEK VE İÇECEK HİZMETLERİ ALANI

YIYECEK VE IÇECEK HİZMETLERİ ALANI



YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ ALANI

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

YIYECEK IÇECEK HİZMETLERİ ALANI



YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ ALANI

Dünyada ve ülkemizde hızlı bir gelişim ve değişim gösteren yiyecek içecek hizmetleri sektörü önemli bir istihdam alanı hâline gelmiştir. Bu alanda; rekabet koşullarına ayak uydurabilmek için sektörün istediği yeterlilikleri kazanmış, dünya standartlarında hizmet verecek kaliteli insan gücüne ihtiyaç duyulmaktadır.

Yiyecek içecek hizmetlerinin sunulduğu yerlerde, besinlerin hazırlanması ve servisinde görevli olan personelin yiyecek üretim hijyeni konusunda eğitilmiş ve bilgili olması hem hizmet verilen yerin kalitesi ve sürekliliği hem de tüketici sağlığının korunması açısından çok önemlidir. Bu ve benzeri nedenler kaliteli ara kademe insan gücünü yetiştirmeyi zorunlu hâle getirmiştir.

YIYECEK İÇECEK HİZMETLERİ ALANI



YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ ALANI

Yiyecek İçecek Hizmetleri alanı ve alan altında yer alan mesleklerde ulusal ve uluslararası düzeyde standartlara uygun örgün öğretim programı hazırlanmıştır.

Bu programı tamamlayan öğrenciye;

YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ ALANI

- Yeni çağ becerileri ve tasarım odaklı düşünme yaklaşımı doğrultusunda “meslek etiği ve ahilik, iş sağlığı ve güvenliği, teknolojik gelişmeler ve endüstriyel dönüşüm, çevre koruma, girişimci fikirler, iş kurma ve yürütme, fikrî ve sınai mülkiyet hakları” konularında mesleki gelişim sağlayacak beceriler kazanma,
- Beslenme ilkeleri ve hijyen ile ilgili işlemleri yapma,
- Temel yiyecek üretimi ve servisi ile ilgili işlemleri yapma

ile ilgili ortak bilgi, beceri ve yetkinliklerin yanı sıra;

YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ ALANI

- Mesleki yabancı dili kullanma,
- Aşçılık ve servis atölyesi dersinde sıcak ve soğuk soslar, et yemekleri, pilavlar kurubaklagil yemekleri, makarnalar, tatlılar, modern ve klasik usullerle servis, yiyecek içecek işletmelerinde konuk döngüsü, oda servisi yapma,
- Sebze yemekleri, balıklar ve su ürünleri, salatalar, hamur ürünleri, açık büfe, dolma ve sarmalar, çikolata ve fondü yapma,
- Yiyecek içecek hizmetlerinde organizasyonu yapma

ile ilgili bilgi, beceri ve yetkinliklerin kazandırılması amaçlanmaktadır.

YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ ALANI



YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ ALANI

İSTİHDAM ALANLARI

Yiyecek İçecek Hizmetleri alanından mezun olan öğrenciler kazandıkları yeterlikler doğrultusunda;

- Konaklama işletmelerinin yiyecek içecek ünitelerinde,
- Pastanelerde,
- Kurum mutfaklarında,
- Kafeterya ve restoranlarda,
- Yemek fabrikalarında,
- Ulaşım araçlarının yiyecek içecek ünitelerinde,
- Fuar/kongre, otobüs/tren, havayollarının yer hizmetleri ve uçaklarda, çalışabilirler.

YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ ALANI

Yiyecek İçecek Hizmetleri	Öğretim Programları	Öğretim Süresi
ÖN LİSANS	AŞÇILIK	2
	GIDA TEKNOLOJİSİ	2
	İKRAM HİZMETLERİ	2
	KÜLTÜREL MİRAS VE TURİZM	2
	OTOBÜS KAPTANLIĞI	2
	SİVİL HAVACILIK VE KABİN HİZMETLERİ	2
	TURİST REHBERLİĞİ	2
	TURİZM ANİMASYON	2
	TURİZM VE OTEL İŞLETMECİLİĞİ	2
	TURİZM VE SEYAHAT İŞLETMECİLİĞİ	2

YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ ALANI

Yiyecek İçecek Hizmetleri	Öğretim Programları	Öğretim Süresi
LİSANS	GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI	4
	GASTRONOMİ	4
	KONAKLAMA İŞLETMECİLİĞİ	4
	KONAKLAMA VE TURİZM İŞLETMECİLİĞİ	4
	SEYAHAT İŞLETMECİLİĞİ	4
	TURİZM İŞLETMECİLİĞİ	4
	TURİZM VE OTELCİLİK	4
	TURİZM REHBERLİĞİ	4
	YİYECEK İÇECEK İŞLETMECİLİĞİ	4

YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ ALANI

Alanımızdan mezun olan her öğrencimiz;

- Kantin İşletmeciliği
- Pasta ve Tatlı Yapımı
- Profesyonel Kahve Hazırlıyıcı (BARİSTA)
- Otobüs – Tren Hostesliği
- Dijital Beceriler

Sertifikalarından **birine** sahip olacakları gibi;

YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ ALANI

Her öğrencimiz,

- İş Yeri Açma Belgesi
- Hijyen ve Sanitasyon Sertifikasına

sahip olarak mezun olacaklardır.

YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ ALANI

ATÖLYEMİZ VE UYGULAMALARIMIZ

YIYECEK İÇECEK HİZMETLERİ ALANI































































H























YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ ALANI

KATILIMINIZ İÇİN TEŞEKKÜR EDERİZ...