

## YIYECEK İÇECEK HİZMETLERİ ALANININ GÜNÜMÜZDEKİ YERİ VE ÖNEMİ

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. 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 Hizmetleri dalları;

Mutfak dalı-Pastacılık-Servis-Bar-Host- hosteslik Dalı



## BELEM MESLEKİ VE TEKNİK ANADOLU LİSESİ

### YIYECEK İÇECEK HİZMETLERİ ALANI



## OKULUMUZDA BULUNAN YIYECEK İÇECEK HİZMETLERİ ALANI DALLARI

### MUTFAK DALI

Mutfak araç, gereç ve ekipmanlarını kullanarak, hijyen ve sanitasyon kurallarına uygun yiyecek üretimi yapma ve servise hazır hâle getirme yeterliklerini kazandırmaya yönelik eğitim ve öğretim verilen daldır.

**Amacı:** Aşçılık mesleğinin yeterliklerine sahip meslek elemanları yetiştirmek amaçlanmaktadır.

### İSTİHDAM ALANLARI

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.

## ALANIMIZDA EĞİTİM ÖĞRETİM SÜRESİ

Eğitim öğretim zaman olarak 4 yıl sürmektedir. Eğitim süresince genel kültür dersleri (Matematik, Türkçe, Tarih v.b) ve uygulamalı atölye dersleri ile uygulamalı dersler verilmektedir.

Eğitim öğretimin 10 ve 11.sınıfın sonunda İşletmede beceri eğitimi dersi (staj çalışmaları) Antalya'da bulunan Yiyecek-İçecek İşletmelerinde gerçekleştirilmektedir.



## İŞ HAYATINDA YERİMİZ

Yiyecek ve içecek hizmetleri alanından mezun olanlar, konaklama işletmelerinin yiyecek içecek ünitelerinde, Pastanelerde, Özel ve kamu kuruluşlarının (hastane, okul, işyeri, fabrika, ordu vb.) mutfaklarında, Yemek fabrikalarında, Ulaşım araçlarının yiyecek içecek ünitelerinde vb. yerlerde çalışabilirler.

**SİZ KIYMETLİ ÖĞRENCİLERİMİZİ GELECEĞİN AŞÇILARI OLMA YOLUNDA OKULUMUZ VE YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ ALANIMIZA DAVET EDİYORUZ !!!**

**Hazırlayan;**

**YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ  
Alan Şefliği**