

YIYECEK İÇECEK HİZMETLERİ ALANI



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

Yeme içme ihtiyacı insanoğlunun hangi tarihsel dönemde, hangi yaşta olursa olsun her zaman hissettiği zorunlu bir ihtiyaçtır. Bu ihtiyacın karşılanmasına yönelik olarak insanlar bazen evlerinde bu ihtiyaçlarını giderirler de toplumdaki sosyo-kültürel ve ekonomik değişimler; insanların birçoğunun ev dışında hazırlanmış yiyeceklerle beslenmelerini daha çok teşvik etmektedir. Bu sosyo-kültürel değişim yiyecek içecek hizmetleri alanının hızla gelişmesine sebep olmuştur. Bu alanın gelişmesi ile beraber alandaki ihtiyacın giderilmesinde hizmet veren işletme sayısı da hızla artmıştır. Bu işletmeler devamlılıklarını sağlayabilmek, kar edebilmek için birtakım yönetim stratejileri uygulamışlardır. Bu söz konusu stratejilerden birisi de uzman personel çalıştırma olarak karşımıza çıkmaktadır. Personellerin ise alanında uzmanlaşmış nitelikli kişilerden oluşması ok büyük önem taşımaktadır. Tam da bu sebepten gerek ülkemizde gerek ilimizde bu bölüme olan ihtiyaç günden güne artmaktadır. Artan bu ihtiyacın giderilmesi için bu alanın açılması sağlanmıştır.

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 eğitilmiş ve bilgili olması hem hizmet verilen yerin kalitesi ve sürekliliği hem de tüketici sağlığının korunması açısından çok önemlidir. Küçük bir ihmâl 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 alanda; rekabet koşullarına ayak uydurabilmek için sektörün istediği yeterlikleri kazanmış, dünya standartlarında hizmet verecek kaliteli insan gücüne ihtiyaç duyulmaktadır.

Ulaşım sektöründeki yolcu hareketlerindeki artış ve yolcu hizmetlerinin önem kazanması, hosteslik mesleğinin gelişmesine ve istihdam alanlarının artmasına neden olmuştur. Hostesler seyahat sırasındaki yolcu hizmetlerinin yanı sıra yiyecek içecek hizmetlerini de vermektedirler. Bu ortak yeterlikleri sebebiyle de hosteslik mesleğinin yiyecek içecek hizmetleri alanı içinde yer alması uygun görülmüştür.

Yiyecek içecek hizmeti veren yerlerde, her aşamada hijyen ve sanitasyon kurallarının sağlanarak güvenli gıda sunumunun gerçekleştirilmesi ile kaliteli bir hizmetin yapılması halk sağlığı açısından çok önemlidir. 27.05.2004 tarihli Gıdaların Üretimi Tüketimi ve Denetlenmesine dair 5179 Sayılı Kanunla yiyecek içecek hizmetleri veren yerlerin denetim ve kontrolü sağlanmaktadır.

YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ ALANININ DALLARI

AŞÇILIK DALI

(Okulumuzda açık)

Tanımı: 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.

PASTACILIK DALI

(Açılması planlanıyor.)

Tanımı: Pastane mutfağı araç, gereç ve ekipmanlarını kullanarak, hijyen ve sanitasyon kurallarına uygun pastane ürünlerini yapma süsleme ve servise hazır hâle getirme yeterliklerini kazandırmaya yönelik eğitim ve öğretim verilen daldır.

Amacı: Pastacılık mesleğinin yeterliklerine sahip meslek elemanları yetiştirmek amaçlanmaktadır.

SERVİS DALI

(Açılması planlanıyor.)

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

Amacı: Servis elemanlığı mesleğinin yeterliklerine sahip meslek elemanları yetiştirmek amaçlanmaktadır.

HOST-HOSTESLİK DALI

(Açılması planlanıyor.)

Tanımı: Otobüs, tren ve havayollarında seyahat öncesi, sonrası ve seyahat sırasındaki yolcu/müşteri hizmetlerini ve servis hizmetlerini yapma yeterliklerini kazandıracak eğitim ve öğretim verilen daldır.

Amacı: Hosteslik 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.

Meslek Elemanlarında Aranılan Özellikler

Yiyecek İçecek Hizmetleri alanında yer alan meslekleri seçecek kişilerin mesleklerin gerektirdiği niteliklere sahip olması, çalışma hayatındaki başarılarında önemli olacaktır.

Yiyecek içecek sektöründe çalışmak isteyenler;

Yiyecek-içeceklerle ilgili konulara ilgi duyan,

Yaratıcı, girişimci,

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

kişiler olmalıdır.

Aşçı olmak isteyenlerin; yiyecek-içeceklerle ilgili konulara ilgi duyan, bedence güçlü ve sağlıklı, tat ve koku alma duyuları gelişmiş, temiz, titiz, dikkatli, sorumluluk sahibi, eli çabuk, hızlı hareket edebilen, bir işi planlama ve uygulama yeteneğine sahip, iş güvenliğine dikkat eden, bulaşıcı hastalığı olmayan, mesleki eğitim almış olması gereklidir.

Pastacı olmak isteyenlerin; bedence güçlü ve sağlıklı, tat ve koku alma duyuları gelişmiş, temiz, titiz, dikkatli, sorumluluk sahibi, el ve parmak becerisine sahip, estetik görüşü olan ve yeni ürünler geliştirebilen, iş güvenliğine dikkat eden, bulaşıcı hastalığı olmayan, mesleki eğitim almış olması gereklidir.

Servis elemanı olmak isteyenlerin; uzun süre ayakta çalışabilecek kadar bedence sağlam ve dayanıklı, iş disiplinine sahip, mesleği ile ilgili etik ilkelere bağlı, güler yüzlü, saygılı, kibar, dışa dönük, insanlarla iyi iletişim kurabilen, insanların istek ve duygularını anlayabilen, ikna etme yeteneğine sahip, sabırlı, görgü ve protokol kurallarını bilen, etkili ve güzel konuşan, dikkatli, temiz, titiz, düzenli, mesleki eğitim almış olması gereklidir.

Eğitim ve Kariyer İmkânları

Mezunlarımızdan üniversite sınavında başarılı olanlar, lisans programlarına ya da meslek yüksekokullarının ilgili bölümlerine devam edebilirler.

Öğrencilerimiz mezun olduklarında kendilerine verilen iş yeri açma belgeleri ile alanlarında kendilerine ait iş yeri açıp çalıştırabilirler.

Yiyecek İçecek Hizmetleri alanından mezun olanlar Fuar/kongre, otobüs/tren, hava yollarının ilgili bölümlerinde çalışabilirler. Ayrıca mutfağı, pastaneleri olan işletmeler ile her türlü yiyecek ve içecek hizmetleri sektöründe görev alabilirler.



YENİŞEHİR MESLEKİ VE TEKNİK ANADOLU LİSESİ



Gökçebelen Mah. 32. Cad. No:140 A
Yenişehir / MERSİN

<http://yenisehirmtal.meb.k12.tr>

@Yenisehir_MTAL