

YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ ALANI HANGİ DALLARI İÇERMEKTEDİR?

Turizm sektöründeki gelişmelerin yanı sıra toplumdaki sosyo-kültürel ve ekonomik değişimler yiyecek içecek hizmetleri alanının gelişimini hızlandırarak önemli bir istihdam alanı haline dönüşmesini sağlamıştır. Yiyecek içecek hizmetleri alanı altında yer alan mutfak dalı ile aşçı, pastacılık dalı pastacı, servis dalı ile garson, bar dalı ile barmen veya barmaid, hosteslik dalı ile host veya hostes meslek elemanlarını yeterliliklerini kazandırmaya yönelik eğitim ve öğretim verilen alandır.

HANGİ DERSLER OKUTULMAKTADIR?

Yiyecek içecek hizmetleri alanında mesleki gelişim, servis hazırlıkları, temel yiyecek üretimi, mesleki yabancı dil, uluslararası mutfak ve Türk mutfağı gibi alan ortak derslerinin yanı sıra genel turizm, tatlı yapım teknikleri, hamur ürünleri, uçakta temel ilk yardım, hava yolu hostesliği, yemek gruplarının servisi, konuk ilişkileri gibi dal dersleri de okutulmaktadır.

MEZUNİYET SONRASI YÜKSEKÖĞRETİM İMKANLARI NELERDİR?

Meslek lisesinden sonra yüksek öğretim kurumları sınavında başarı olanlar lisans programlarına temel yeterlilik testlerinde başarı olanlar ise meslek yüksek okullarının ilgili bölümlerine ek puan alarak devam edebilirler. Meslek yüksek okulunu bitirenler ise dikey geçiş sınavı ile lisans programlarına geçiş yapabilirler.

MEZUNİYET SONRASI İŞ İMKANLARI NELERDİR?

Yiyecek içecek hizmetlerinden mezun öğrenciler seçtikleri dal, meslekte kazandıkları yeterlilikler doğrultusunda konaklama işletmelerinin yiyecek içecek ünitelerinde, pastanelerde, kurum mutfaklarında, kafeterya, bar ve restoranlarda, yemek fabrikalarında, ulaşım araçlarının yiyecek içecek ünitelerinde, fuar, kongre, otobüsler, hava yollarının yer hizmetlerinde ve uçaklarda çalışabilirler.

BU ALANDA BAŞARI İÇİN ADAYLARDA ARANAN ÖZELLİKLER NELERDİR?

Yiyecek içecek sektöründe çalışmak isteyenler yiyecek içecek ile ilgili kurumlara ilgi duyarlar. Tat ve koku alma duyuları gelişmiş, temiz, titiz, dikkatli çalışan, sorumluluk sahibi, hızlı hareket edebilen, planlama ve uygulama yeteneğine sahip, iş güvenliğine dikkat eden, araştırmacı ve yaratıcı, insanlarla iyi iletişim kurabilen, düzgün bir fiziksel yapı ve istenen boy ve kiloya sahip olan kişiler olmalıdır.