

YİYECEK-İÇECEK HİZMETLERİ ALANI

İZMİR MESLEKİ EĞİTİM MERKEZİ

Alanın Tanımı

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.

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.

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 içecek sekt6r6nde çalıřmak isteyenler;
Yiyecek-içeceklerle ilgili konulara ilgi duyan,
Tat ve koku alma duyumları gelişmiş,
Temiz, titiz, dikkatli alıřan,
Sorumluluk sahibi,
Hızlı hareket edebilen,
Planlama ve uygulama yeteneğine sahip,
İř g6venliđine dikkat eden,
Araştırmacı ve yaratıcı,
İnsanlarla iyi iletişim kurabilen,
D6zg6n 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 duyumları 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 duyumları 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, insanların 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.



Host/hostes olmak isteyenlerin;

- Hosteslikle ilgili konulara ilgi duyan, fiziksel ve psikolojik yönden sağlıklı, güçlü, dayanıklı, düzgün bir fiziksel yapı ve istenen boy ve kiloya sahip olan, temiz, titiz, dikkatli, sorumluluk sahibi, güler yüzlü ve düzgün diksiyonu olan, pratik, zeki, sabırlı ve yüksek ikna kabiliyeti olan, iş güvenliğine dikkat eden, insanlarla kolay iletişim kuran, mesleki eğitim almış olması gereklidir.



Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanınının Alt Dalları

AŞÇILIK DALI

- **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.

AŞÇININ GÖREVLERİ

- İş organizasyonu yapmak,
- Hijyen ve sanitasyon kurallarına uygun çalışma ortamı hazırlamak,
- Standart yemek tarifesine uygun menüleri planlamak,
- Kahvaltıyı servise hazır hale getirmek,
- Çorba ve sosları servise hazır hale getirmek,
- Et ve tavuk yemeklerini servise hazır hale getirmek,
- Su ve deniz ürünleri yemeklerini servise hazır hale getirmek,
- Kuru baklagil yemeklerini servise hazır hale getirmek,
- Sebze yemeklerini servise hazır hale getirmek,
- Salata ve salata soslarını servise hazır hale getirmek,
- Pilav ve makarnaları servise hazır hale getirmek,
- Hamur kullanılarak yapılan yemekleri servise hazır hale getirmek,
- Çeşitli tatlıları ve börekleri servise hazır hale getirmek,
- Açık büfe yiyeceklerini servise hazır hale getirmek,
- Hazırlanan ürünlerin duyuşal değerlendirilmesini yapmak,
- Alanındaki araç ve ekipmanları kullanmak ve bakımını yapmak,
- Meslekî gelişime ilişkin faaliyetleri yürütmektir.

PASTA VE TATLI YAPIMI DALI

- **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.

PASTACININ GÖREVLERİ

- İş organizasyonu yapmak,
- Hijyen ve sanitasyon kurallarına uygun çalışma ortamı hazırlamak,
- Hamur tekniklerini uygulayarak (kıyılarak, çırpılarak, özleştirilerek, mayalandırılarak vb.) ürünler hazırlamak,
- Kremalar, şuruplar ve iç malzemeler hazırlamak,
- Yaş pasta çeşitlerini ve özel gün pastalarını hazırlamak,
- Sütü ve şuruplu tatlı çeşitlerini hazırlamak,
- Pastane ürünlerini süslemek ve servise sunmak,
- Alanındaki araç ve ekipmanları kullanmak ve bakımını yapmak,
- Gerektiğinde ürünlerin satışını yapmak,
- Meslekî gelişime ilişkin faaliyetleri yürütmektir.

SERVİS DALI

- **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.

SERVİS ELEMANININ GÖREVLERİ

- İş organizasyonu yapmak,
- Servis öncesi hazırlıkları yapmak,
- Konuk kabul ve uğurlama işlemlerini yapmak,
- Yiyecek ve içeceklerin siparişini almak,
- Çeşitli yöntemlerle yiyeceklerin servisini yapmak,
- Özel servis gerektiren yiyeceklerin servisini yapmak,
- İçecek servisi yapmak,
- Servis sonrası işlemleri yürütmek,
- Meslekî gelişime ilişkin faaliyetleri yürütmektir.

HOST/HOSTESLİK DALI

- **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.

HOST/HOSTESİN GÖREVLERİ

- İş organizasyonu yapmak,
- Hijyen ve sanitasyon kurallarına uygun çalışma ortamı hazırlamak,
- Fuar/kongre öncesi hazırlıkları yapmak,
- Fuar/kongrelerde müşteri hizmetlerini yürütmek,
- Fuar/kongrede stant hizmetlerini yürütmek,
- Trende bilet ve bagaj işlemlerini yapmak,
- Trende elektrik sistemlerini kontrol etmek ve kullanmak,
- Havaalanında rezervasyon, bilet işlemlerini ve yer hizmetlerini yapmak,
- Otobüs/trende/uçakta seyahat hizmetlerini yürütmek,
- Otobüs/trende/uçakta servis hizmetlerini yapmak,
- Protokol ve görgü kurallarına uygun olarak uçuş ekibi ve yolcularla etkili iletişim kurmak,
- Anons hizmetlerini yürütmek,
- Havacılık terminolojisi ile iletişim sağlamak,
- Meteorolojik gelişmelerin etkilerine göre kabin önlemlerini almak,
- Seyahat sırasında temel ilk yardım yapmaktır.

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. Hostluk /Hosteslik meslek dalında da Uçak Hostesi, Yer Hizmetleri Hostesi, Tren Hostesi, Otobüs Hostesi, Fuar/Kongre Hostesi meslekleri yer almaktadır.

BU BÖLÜMDE NELERLE KARŞILAŞABİLİRSİNİZ?



AŞÇILIK
OKULU

ERCAN, SEN DERSTEN SONRA
KALIP 30 TANE BÖREK
YAPACAKSIN...

TAKTI BU HOCA
BANA...

S.ERDEM



AŞÇILIK
OKULU

HOCAM SINAVLARI
YEDİNİZ Mİ?..

BU AKŞAM BITİRCEM,
YARIN AÇIKLARIM
NOTLARINIZI...



AŞÇILIK
OKULU

ÖDEVLERİNİZİ HER ZAMAN
SON GÜNE BIRAKIN ÇOCUKLAR,
BOZULMASINLAR...

MANTIKLI...

GERDEM



AŞÇILIK OKULU

PILAVDA NİYE LUNA
TEREYAĞI ÖTESİ
KULLANDIN?..

SİZ ÖYLE
DEMİŞTİNİZ
HOCAM...

EVLADIM,
YİYEREK ÖĞRENİN...
EZBERLEMİYİN...

S. S. S.