

# YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ ALANI

## YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ DALI

### ÖĞRETİM PROGRAMININ AMAÇLARI

Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanı otel, restoran, kafeterya, pastane, toplu beslenme kurumları, vb. yerlerde hijyen ve sanitasyon kurallarına uygun olarak yiyecek ve içeceklerin servise hazır hâle getirilip müşteriye sunulduğu hizmet alanıdır. Turizm sektöründeki gelişmeler, toplumdaki sosyokültürel ve ekonomik değişimler, gıda üretim-tüketim zincirine teknolojinin dâhil olması; insanların birçoğunun ev dışında hazırlanmış yiyeceklerle beslenmelerine neden olmuş ve yiyecek içecek hizmetleri alanının hızla gelişmesini sağlamıştır.

### YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ DALI

- Uluslararası özel çorbalar, sıcak ve soğuk soslar, patates garnitürleri, etlerin hazırlanması, et pişirme, balıklar ve su ürünleri, salata ve salata soslari, pilavlar, makarna ve makarna soslari, tatlı yapım teknikleri ve yeni yemek reçeteleri ile ilgili bilgi ve becerileri kazanma
- Yiyecek servisi, konuk masasında servis yapma
- Mutfak yönetimi, mutfağın planlanması ve kurulumu, mutfak organizasyonu, mutfakta sağlık ve güvenlik sistemleri, standart reçeteler ve maliyet kontrolü işlemleri ile ilgili bilgi ve becerileri kazanma
- Türk mutfağına özgü çorbalar, sebze yemekleri, kuru baklagil yemekleri, dolma ve sarmalar, makarnalar, et ve sakatat yemekleri, komposto ve hoşafklar, hamur ürünleri ve açık büfe ile ilgili bilgi ve becerileri kazanma

### ÖĞRENİM SÜRESİ

Öğrenim Süresi 4 yıldır.

### MEZUNLARIN EĞİTİM VE KARIYER İMKANLARI

- 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 istihdam edilebilirler.

### HAFTALIK DERS ÇİZELGESİ

9.Sınıf:

- Temel Yiyecek Üretimi ve Servis Atölyesi(\*)
- Beslenme İlkeleri ve Hijyen
- Mesleki Gelişim Atölyesi

10.Sınıf:

- Aşçılık Atölyesi(\*)
- Mesleki Yabancı Dil
- Servis Atölyesi

11.Sınıf:

- Aşçılık Atölyesi(\*)
- Servis Atölyesi
- Mutfak Hizmetleri Yönetimi
- Ayrıca 12 Saat Seçmeli Meslek Dersi

12.Sınıf:

- 7 saat Seçmeli Meslek Dersi
- 24 saat İşletmelerde Mesleki Eğitim (Staj)

