

YIYECEK İÇECEK HİZMETLERİ ALANI

Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanı altında "Mutfak" ve "Servis" dallarının yeterliliklerini öğrencilere kazandırmaya, öğrencileri sektöre ve ilgili üniversite bölümlerine tam yeterlilik ve donanım ile hazırlamaya yönelik eğitim ve öğretim verilen daldır. Kişisel yeterlilik ve ilgilerinin mutfak ve aşçılık üzerine olduğuna inanan gençleri yetenek ve ilgileri doğrultusunda sektör ve ilgili alanın akademik kadrolarına kazandırmayı hedeflemektedir.



MUTFAK DALI

Mutfak araç ve gereçlerini kullanarak hijyen ve sanitasyon kurallarına uygun, sektörün beceri ve bilgi beklentilerini karşılayan bir eğitim ve öğretimi daldır. Dalın yeterliliklerini kazanmış bir öğrencinin çalışma ortamındaki sorumlulukları: İş organizasyonu yapmak, Hijyen ve sanitasyon kurallarına uygun çalışma ortamı hazırlamak, Standart yemek menü ve reçeteleri hazırlayabilmek, Hazırlanan ürünlerin duysal değerlendirmesini yapmak, Alanındaki araç ve ekipmanları kullanmak ve bakımını yapmak, Mesleki gelişimine ilişkin faaliyetleri yürütmektir. Dalın öğrencileri üniversitede 2 yıllık aşçılık ve 4 yıllık gastronomi ve mutfak sanatları bölümlerini tercih edebilir, sektörde otel, lokanta, pastane vb. yerlerde yiyeceklerin uygun şekilde üretilmesi ve sunulması aşamalarında görev alabilirler.



SERVİS DALI

Salonun servise hazırlanması, servisin yapılması, ürünlerin sunumu, müşterilerin ihtiyaçlarının karşılanması, hesabın takdimi ve tahsili konularındaki yeterlilikleri öğrencilere kazandırmaya yönelik eğitim ve öğretim veren daldır. Dalın yeterliliklerini kazanmış bir öğrencinin çalışma ortamındaki sorumlulukları: 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 uygun şekilde sunumunu yapmak, İçeceklerin çeşitlerine göre uygun sunumunu yapmak, Servis sonrası işlemlerini yürütmek, mesleki gelişime ilişkin faaliyetleri sürdürmektir. Dalın öğrencileri üniversitede 2 yıllık İktisadi İşletme Bölümü ve 4 yıllık Yiyecek İçecek İşletmeciliği Bölümünü tercih edebilir, akademik eğitimi tercih edebilir veya sektörde restoran, otel vb. yerlerde sunum ve servis görevlerini üstlenebilirler.

