

YIYECEK İÇECEK HİZMETLERİ ALANI

ALAN HAKKINDA

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 konuğa sunulduğu hizmet alanıdır.

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. Bu ihtiyaç doğrultusunda yiyecek içecek hizmetleri alanında eğitim verilmektedir.



ALANIN AMACI

Yiyecek içecek alanlarında hizmet veren işletmelerin ihtiyaç duyduğu nitelikte gerekli teorik ve pratik bilgi donanımına sahip, sürekli kendini geliştiren, değişime açık, mesleki anlamda etik değerlere bağlı, analiz ve iletişim gücü yüksek mezunları yetiştirmektir. Ayrıca ulusal ve uluslararası platformda donanımlı insan gücü yetiştirerek, bu alanda eğitim veren ve tercih edilen alan olmak ve Türkiye yiyecek-içecek sektörünün gelişimine katkıda bulunmaktadır.

Bu alanda öğrencilerimize temel yiyecek üretimi ve servis atölyesi, beslenme ilkeleri ve hijyen, aşçılık ve servis atölyesi, mesleki gelişim, mesleki yabancı yabancı dil, Osmanlı saray mutfağı, coğrafi işaret tescilli ürünlerle yemekler hazırlama, yiyecek içecek



hizmetlerinde organizasyon, Türk mutfağı, temel hamur teknikleri, içecek servisi dersleri ve alanla ilgili emeli dersler teorik ve uygulamalı olarak görülmektedir. Uygulama dersleri, iş sağlığı ve güvenliği kuralları dikkate alınarak atölyelerimiz ve okulumuzun uygulama otelinde verilmektedir. Öğrencilerimiz okuldaki derslerin yanı sıra yaz dönemini kapsayan süreçte işletmelerde mesleki eğitim görmektedir. Bu süreçte öğrenciler asgari ücretin 2/3 ' karşılığında 6 ay boyunca staj yapmaktadır.



EğİTİMİN İçERİğİ

Bu alanda öğrencilerimize temel yiyecek üretimi ve servis atölyesi, beslenme ilkeleri ve hijyen, aşlık ve servis atölyesi, mesleki gelişim, mesleki yabancı yabancı dil, Osmanlı saray mutfağı, coğrafi işaret tescilli ürünlerle yemekler hazırlama, yiyecek içecek hizmetlerinde organizasyon, Türk mutfağı, temel hamur teknikleri, içecek servisi dersleri ve alanla ilgili emeli dersler teorik ve uygulamalı olarak görülmektedir. Uygulama dersleri, iş sağlığı ve güvenliği kuralları dikkate alınarak atölyelerimiz ve okulumuzun uygulama otelinde verilmektedir. Öğrencilerimiz okuldaki derslerin yanı sıra yaz dönemini kapsayan süreçte işletmelerde mesleki eğitim görmektedir. Bu süreçte öğrenciler asgari ücretin 2/3 ' karşılığında 6 ay boyunca staj yapmaktadır.



UYGULAMA OTELİMİZ

Okulumuz bünyesinde bulunan uygulama otelimiz yıl boyunca konuklara hizmet vermektedir. Öğrencilerimiz okul dönemi içerisinde otelimizde usta öğreticiler gözetiminde eğitim görmekte, mutfak ve servis departmanında çalışma fırsatı bularak deneyim kazanmaktadır. Otelimiz deneyim fırsatı sunmanın yanı sıra ekonomik olarak da katkı sağlamaktadır.



YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ ALANI İŞ OLANAKLARI



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, gemi mutfağı vb. yerlerde çalışabilirler.

YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ PERSONELİNDE ARANAN ÖZELLİKLER

- ❖ Yiyecek-içeceklerle ilgili konulara ilgi duyan,
- ❖ Tat ve koku alma duyumları 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
- ❖ Yabancı dil bilgisi olan
- ❖ Yeniliğe açık kişiler olmalıdır.



YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ ALANI MEZUNLARININ KARIYER İMKANLARI

Okulumuzda, 4 yıllık eğitim sonucunda mezun olmaya hak kazanan öğrencilerimize 'iş yeri açma belgesi' verilmektedir.

Yiyecek içecek hizmetleri alanından mezun olduktan sonra üniversiteye geçiş sınavlarında başarılı

olanlar, lisans programlarına ya da meslek yüksekokullarının ilgili bölümlerine devam edebilirler. Mezun olan öğrencilerin ek puanları ile yerleşebilecekleri ön lisans programları da mevcuttur.

YÜKSEKÖĞRETİM PROGRAMLARI

ÖNLİSANS (2 YIL)

Aşçılık
Gıda Teknolojisi
İkram Hizmetleri
Kültürel Miras ve Turizm
Otobüs Kaptanlığı
Sivil Havacılık ve Kabin Hizmetleri
Turist Rehberliği
Turizm Animasyon
Turizm ve Otel İşletmeciliği
Turizm ve Seyahat Hizmetleri

LİSANS (4 YIL)

Gastronomi ve Mutfak Sanatları
Gastronomi
Konaklama İşletmeciliği
Konaklama ve Turizm İşletmeciliği
Seyahat İşletmeciliği
Turizm İşletmeciliği
Turizm ve Otelcilik
Turizm Rehberliği
Yiyecek-İçecek İşletmeciliği

YIYECEK İÇECEK HİZMETLERİ ALAN ETKİNLİKLERİMİZ

YARIŞMALARIMIZ

Uluslararası şefler zirvesi (2022)

Ödüllerimiz

Ana yemek kategorisinde: Altın madalya, 7 Gümüş madalya, 5 Bronz madalya

Makarna kategorisi: Altın madalya, 2 Gümüş madalya

Balık kategorisinde: Altın madalya, Gümüş madalya

Tath kategorisinde: 3 Gümüş madalya, 2 Bronz madalya



Küçük Şef kategorisinde: Altın kupa ve Altın madalya
Yılın Lisesi kategorisinde: İkincilik kupası ve 3 Gümüş madalya
Türk mutfağı kategorisi: Altın kupa ve 3 Altın madalya



Şefini Seç Yarışmaya Başla (2022)

Öğrencilerimizi sektörde deneyimli şeflerle buluşturduk. Konuk şeflerimizin yapmış olduğu workshoplar sonrası öğrencilerimiz seçmiş oldukları şefin kategorisinde birincilik için yarıştılar.



Sektör Yetenek Avında (2020)

Ödüllerimiz
Dördüncülük Ödülü
Hijyen Ödülü



PROJELERİMİZ

Mutfakta sevgi var, Engel yok! (2022)

3 Aralık Dünya Engelliler Farkındalık Günü'nde komşu okulumuz Sultangazi Özel Eğitim Uygulama Okulu ve Hacı Bektaş Veli Özel Eğitim Meslek Okulu öğrencilerine mutfağımızın kapılarını açtık.



Türk Mutfağı Yemekleri Projesi (2022)

21-27 Mayıs Türk Mutfağı Yemekleri haftasında öğrencilerimizle birlikte 'Düğün Çorbası' yapıp ikramda bulunduk.



Sevgi Kurabiyesi (2021)

3 Aralık Dünya Engelliler Farkındalık Günü'nde öğrencilerimiz özel çocuklarımızla birlikte mutfak atölyemizde etkinlik yaptılar.



ALAN GALERİSİ







ALAN ÖĞRETMENLERİMİZ

Sevim KARABEKMEZ

Hamide AYDENİZ

Gamze AVCI

Ertuğrul AYDOĞAN

Habibe ODABAŞI

İsmail COŞKUNÇAY

Zeynep EFETÜRK

Müesser TURAN

Aybüke Hilal DUMAN

Hafize YILMAZ

Dilara SOYLU

Sevilay YİĞİT

UYGUNDUR

..../...../2023

İskender TURAN

Okul Müdürü