

YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ ALANI



ALANIN TANIMI

Yiyecek-içecek hizmetleri alanı mutfak araç-gereç ve ekipmanlarını kullanarak hijyen ve sanitasyon kurallarına uygun yiyecek üretimi yapma ve servise hazır hâle getirme yeterliklerini kazandırmaya yönelik eğitim ve ėretim verilen alandır.

ALANIN AMACI

Yiyecek-İçecek hizmetleri adı altında yer alan mesleklerde, sektörün ihtiyaçları ve hizmet sektöründeki gelişmeler doğruhtusunda, mesleki yeterlikleri kazanmış nitelikli meslek elemanları yetiştirmek amaçlanmıştır.

İSTİHDAM ALANLARI

Yiyecek içecek 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 her hizmetleri
- ve uçaklarda, vb. yerlerde çalışabilirler.

Yiyecek içecek sektöründe çalışmak isteyenler;

- • 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 kişiler olmalıdır.

OKULUMUZDA YİYECEK – İÇECEK HİZMETLERİ ALANI

Alanımızda 9. sınıftan başlayıp 12. sınıfa kadar toplam dört yıl yoğunlaştırılmış mesleki eğitim verilmektedir. Öğrencilerimiz diğer meslek liselerinin eğitim öğretim takviminden farklı olarak Ekim ve Nisan ayları arasında okulda uygulamalı ve teorik mesleki eğitim almakta, Mayıs ve Eylül ayları arasında ise staj yaparak okulda aldıkları eğitimi pekiştirmektedir.

Okulumuzda Yiyecek içecek hizmetleri alanına ait üç adet profesyonel mutfak atölyesi, bir adet pasta ve hamur işleri atölyesi, bir adet servis atölyesi bulunmaktadır. Tam donanımlı atölyelerimiz sektördeki otel ve restoranların endüstriyel mutfaklarıyla aynı özelliklere sahiptir. Öğrencilerimiz atölyelerimizde kendilerine ayrılan istasyonlarda bireysel uygulama yapma fırsatı bulurlar.

ATÖLYELERİMİZ











Okul binamızın hemen karşısında ise öğrencilerimizin usta öğretmenlerimiz nezaretinde gerçek piyasa şartlarında ve ölçeklerinde üretim yaptığı uygulama birimlerimiz bulunmaktadır.

TAŞIMALI EĞİTİM ÜRETİM ATÖLYESİ



Buradaki büyük endüstriyel mutfağımızda günlük yaklaşık bin kişilik yemek üretimi yapılmakta, hemen bitişiğindeki salonumuzda ise 300-350 kişilik ziyafetler düzenlenebilmektedir.







ÇOK AMAÇLI SALON



Bu birimlerde çalışarak gerçek bir mutfak ve servis tecrübesi yaşayan öğrencilerimiz, çalışmalarına karşılık ücret de alarak staj dönemindeki maaşlarıyla beraber, yılın on iki ayı hem eğitim alıp hem para kazanabilmektedir.