

ÜNİYE MESLEKİ VE TEKNİK ANADOLU LİSESİ

YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ ALANI

DALLAR

51_01:Mutfak Dalı

51_02:Servis Dalı

51_03:Bar Dalı

51_04:Pastacılık Dalı

51_05:Host / Hosteslik (Uçak, Tren ve Otobüs) Dalı

ALANIN AMACI:

Yiyecek-İçecek Hizmetleri alanı altında yer alan mesleklerde, sektörün ihtiyaçları ve hizmet sektöründeki gelişmeler doğrultusunda mesleki yeterlikleri kazanmış nitelikli meslek elemanları yetiştirmek amaçlanmaktadır.

BU ALANDAKİ MESLEKLER:

- Aşçılık
- Pastacılık
- Servis elemanlığı(Garson)
- Barmenlik/Barmaid
- Hostluk/Hosteslik

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, Traşör, 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.



1-MUTFAK ELEMANI (AŞÇI)

Tanımı

Mutfak araç, gereç ve ekipmanlarını kullanarak hijyen ve sanitasyon kurallarına uygun bir şekilde yiyecek ve içecekleri servise hazır hale getiren, nitelikli, meslek elemanıdır.

Görevleri

- İş organizasyonu yapmak,
- Hijyen ve sanitasyon kurallarına uygun çalışma ortamı hazırlamak,
- Standart yemek tarifesine uygun menüleri planlamak,
- Kahvaltıyı servise hazır hale getirmek,
- Çorba ve soslari 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 soslari servise hazır hale getirmek,
- Pilav ve makamaları 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 değeriendirilmesini yapmak,
- Alanındaki araç ve ekipmanları kullanmak ve bakımını yapmak,
- Meslekî gelişime ilişkin faaliyetleri yürütmektir.



2-SERVİS ELEMANLARI (GARSON)

Tanımı

Yiyecek ve içecek hizmetlerinin verildiği yerlerde servis ön hazırlıkları, sipariş alma, yiyecek ve içeceklerin servisi, hesabın takdimi ve tahsili işlerini yapan nitelikli, meslek elemanıdır.

Görevleri

- 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.



3-BARMEN ve BARMAİD

Tanımı

Turistik tesislerin ve eğlence yerlerinin bar adı verilen bölümlerinde müşterilere içki servisi yapan kişidir. (Erkeklere Barmen, kadınlara Barmaid denir.)

Görevleri

- İçki, bardak vb. malzemeleri yerleştirir, düzenini sağlar.
- Müşterilerinin içki siparişlerini alır.
- İsteğe göre içkiyi hazırlar ve servisini yapar.
- Bardaki içki stoklarını ve diğer malzemeleri kontrol eder ve eksikleri tamamlanması için gerekeni yapar.
- Satılan içkilerin parasını alır ve çalışma süresinin sonunda hesabı ilgililere teslim eder.
- Çalıştığı mekânın temizliğini ve düzenini sağlar.

4-PASTACILIK

Tanımı

Pastane mutfağı araç, gereç ve ekipmanlarını kullanarak hijyen ve sanitasyon kurallarına uygun pastane ürünlerini hazırlayan, süsleyen ve servise hazır hale getiren, nitelikli, meslek elemanıdır.

Görevleri

- İş organizasyonu yapmak,
- Hijyen ve sanitasyon kurallara 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,
- Gerekliğinde ürünlerin satışını yapmak,
- Meslekî gelişime ilişkin faaliyetleri yürütmektir.



5-HOST ve HOSTESLİK

Tanımı

Fuar/kongre, otobüs/tren, havayollarında seyahat öncesi, sonrası ve seyahat sırasındaki yolcu/müşteri hizmetlerini ve servis hizmetlerini yapan, nitelikli meslek elemanıdır.

Görevleri

- 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.



MESLEK ELEMANLARINDA ARANAN ÖZELLİKLER

- Diksiyonu düzgün, güler yüzlü, saygılı ve kibar,
- Dikkatli, temiz, titiz ve düzenli,
- İnsanlarla iyi iletişim kurabilme ve ikna becerisine sahip,
- İnsan psikolojisinden anlayan,
- Görgü ve protokol kurallarını bilen,
- Mesleği ile ilgili etik ilkelere bağlı,
- Dışa dönük ve yeni gelişmelere ayak uydurabilen,
- Hizmet etmeyi seven,
- Meslekî eğitim almış kimseler olması gerekir.

ÇALIŞMA ORTAMI VE KOŞULLARI

Bu alandaki meslek elemanları, işletmelerin mutfak, servis alanı, restoran/lokanta, pastane, kafeterya gibi kapalı mekânlarında ya da açık hava bahçe mekânlarında gerektiğinde büro ortamında çalışabilirler. Yiyecek içecek hizmeti veren ortamlarda çalıştıkları için, temiz, düzenli, sağlıklı ve hijyen kurallarına uyulan mekanlarda çalışmaktadırlar.

ÇALIŞMA ALANLARI VE İŞ BULMA OLANAKLARI

Yiyecek ve içecek hizmetleri alanından mezun olanlar, konaklama işletmelerinin yiyecek içecek ünitelerinde, pastanelerde, özel ve kamu kuruluşlarının (hastane, okul, işyeri, fabrika, ordu vb.) mutfaklarında, yemek fabrikalarında, ulaşım araçlarının yiyecek içecek ünitelerinde vb. yerlerde çalışabilirler. Unlu mamul üreten fırınlarda, kurum mutfaklarında, ulaşım araçlarının yiyecek içecek ünitelerinde, eğlence yerlerinde, resmi-özel havayollarında, otobüs şirketleri ve demir yollarında, fuarlar, sergiler, oteller ve mağazalarda iş bulabilirler. Ayrıca, mutfağı, pastaneleri olan işletmeler ile yiyecek ve içecek hizmeti veren iş yerlerinde görev alabilecekleri gibi, fuar/kongre host/hostesleri, otobüs/tren, havayollarında ilgili departmanlarında iş bulma imkanına sahiptirler.

MESLEK EĞİTİMİNİN VERİLDİĞİ YERLER

Meslek eğitimi; meslek liselerinin (AOTML, ML; AML; TL ve ATL) Yiyecek İçecek Hizmetleri alanında diploma programları ile Mesleki Eğitim Merkezleri, Halk Eğitim Merkezleri ve çeşitli yaygın eğitim kurumlarında sertifika programlarıyla verilmektedir. Liseden sonra, yükseköğrenime geçiş sınavını başaranlar lisan programlarına devam edebilirler ya da meslek yüksekokullarının ilgili bölümüne, YÖK'ün uygulaması devam ettiği sürece, sınavsız geçiş yapabilirler. Meslek yüksekokulunu bitirenler, Dikey Geçiş Sınavı ile lisans programlarına geçebilirler. Mesleki Eğitim Merkezleri çıraklık eğitimi uygulama kapsamına alınan illerde ve meslek dallarında aday çırak, çırak, kalfa ve ustalara eğitim vermek ve çeşitli meslek kursları açmak suretiyle sanayinin ihtiyaç duyduğu nitelikli ara insan gücünü yetiştirmek amacıyla açılan eğitim kurumlarıdır.

Halk Eğitimi Merkezleri yaşam boyu öğrenme perspektifi içerisinde her zaman ve her yerde uygulanabilecek yaygın eğitim programları ile her yaş ve düzeyde bireylere eğitim sunmaktadır.

Meslekî Eğitim Merkezlerinde, Yiyecek İçecek Hizmetleri alanında eğitim verilmektedir. Modüler programlarla meslek liseleri arasında paralellik sağlandığından dolayı yatay ve dikey geçişler olabilecektir. Eğitimini tamamlayarak iş hayatında gerekli yeterlikleri kazanan meslek elemanları yiyecek içecek ile ilgili işletmelerde kariyer yapabilirler.