

YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ

Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanı'nda; otel, restoran, kafeterya, pastane, toplu beslenme kurumları, vb. yerlerde hijyen ve sanitasyon kurallarına uygun olarak yiyecek ve içeceklerin servise hazır hâle getirilmesi ile ilgili mesleki yeterlikleri kazanmış nitelikli elemanların yetiştirilmesi amaçlanmaktadır.

Bu alanın aşağıda belirtilen dalında eğitim verilmektedir.

- Yiyecek İçecek Hizmetleri



Bu programı tamamlayanlar;

Beslenme ilkeleri ve hijyen ile ilgili işlemleri yapma becerileri, temel yiyecek üretimi ve servisi ile ilgili işlemleri yapmayı kapsayan ortak becerini ve yetkinlikleri kazanarak mezun olur.



Bu programı tamamlayanlara;

Alan ve dalını gösteren **Diploma, İş Yeri Açma Belgesi** ile birlikte seçmeli meslek dersleri ile ulaşabileceği ilgili mesleklere ait **Sertifika**, Türkiye Yeterlilikler Çerçevesi kapsamında **Europass Sertifika/Diploma Eki** ile **Aldığı ve Başardığı Modüller, Dersler ve Kredileri Gösteren Belge** düzenlenir. Mezunlara alanlarında çalışmalarını hâlinde **teknisyen** ünvanı verilir.

Bu alanın;

Anadolu Meslek Programı'na devam eden öğrenciler 12.sınıfta **haftada 3 gün**, yoğunlaştırılmış eğitimde 10 ve 11. sınıfın mayıs ve eylül aylarında haftalık azami çalışma süresini geçmemek şartıyla **haftada 6 gün işletmelerde mesleki eğitim** yapar. Ayrıca il istihdam ve mesleki eğitim kurulu tarafından belirlenen ve Genel Müdürlükçe onaylanan okulların alan/dallarında 11 ve 12. sınıflardaki meslek derslerinin eğitimi işletmelerde yapılabilir. **Anadolu Teknik Programı**'na devam eden öğrenciler ise 10 günü 9. sınıf sonunda olmak üzere 11. sınıf sonuna kadar ders dışı zamanlarda **40 iş günü staj** yapar.

Bu alandan mezun olanlar;

Pastanelerde, kurum mutfaklarında, restoranlarda, otellerde ve işletmelerin yiyecek içecek ünitelerinde çalışma imkânı elde eder. Yükseköğretim Kurumları Sınavı'na (YKS) katılarak başarılı oldukları takdirde ön lisans (2 yıllık) veya lisans (4 yıllık) programlarına giriş hakkına sahiptir.