



BEYKOZ REHBERLİK VE ARAşTIRMA
MERKEZİ

YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ ALANI



Bu alanda öğrenim gören öğrenciler dünyada hangi ihtiyaca cevap veriyor?

Yiyecek içecek hizmetleri çağlar boyu devam eden hem fiziki hem de estetik ihtiyaçlarımıza hitap eden bir sektördür. Yiyeceklerin seçimi, pişirilmesi ve sunulması gibi başlıca aşamalarda ustalığa ve tecrübeye ihtiyaç vardır. Bu ustaların yetiştirilmesi ve alanda çalışacak personelin eğitimi için yiyecek ve içecek hizmetleri alanı kurulmuştur.





Alanda **hangi **beceriler** **kazanılıyor?****

Yiyeceklerin pişirilmesi, servis edilmesi ve sunulması ile ilgili temel beceriler öğretilmektedir. Aynı zamanda yiyeceklerin hazırlanmasında kullanılan malzemeler ve bu malzemelerin birbirleriyle uyumu da alanda öğretilen temel becerilerdendir. Yiyeceklerin hazırlandığı mutfak ortamında mutfak araç ve gereçlerinin kullanılması da bu alanda kazanılan önemli becerilerdendir.

Ülkemizde bu alandan yetişecek elemanlara **ihtiyaç düzeyi** nedir?

Türk mutfağı oldukça zengin ve çeşitli yiyecekleri kapsamaktadır. Ayrıca ülkemizde giderek gelişen turizm sektörü ile otellerin, üretim yerlerinin ve kalabalık insan gruplarının bir arada bulunduğu yerlerin yiyecek ve içecek hizmetleri sunacak elemana ihtiyaç her geçen gün artmaktadır. Mesleğe ilgili ve pratik bilgiye sahip kişilerin ülkemizde iş imkanı oldukça geniştir.



Bu alanda eğitim görmek için gerekten şartlar nelerdir?

Yemeklere ve yiyeceklere ilgili olmak, herhangi bir besine alerjisinin olmaması, temiz ve titizliğe oldukça önem veren, hızlı karar verebilen ve pratik bir çalışma biçimine sahip kişiler bu alanda verimli olabilir.



Hangi Dallar Var?

HOSTESLİK

AŞÇILIK

PASTA VE TATLI
YAPIMI

SERVİS

Staj yerleri nerelerdir?

Stajda öğrenciler neler
yapar?

12. Sınıf öğrencileri otellerde
restaurantlarda , fabrikalarda,
hastanelerde kısacası yiyecek içecek
hizmetlerinin verildiği her ortamda staj
imkanına sahiptir. Bu stajlarda mutfakta
tecrübe edinir, yiyeceklerin işlenmesi
sürecini gözlemler, sunum ve servis
becerileri kazanır. Okullarda öğrenilen
teorik bilgiler pratiğe dönüştürülür.



Bu alanda eğitim gören öğrenciler mezuniyetinden sonra **nerede çalışmaktadır?**

Alandan mezun öğrenciler başta oteller olmak üzere yiyecek ve içecek hizmetinin verildiği tüm sektörlerde çalışabilmektedir. Bu alanda beceri sahibi olmak ve kendini geliştirmek oldukça önemlidir. Özellikle bir dalda uzmanlaşan kişilerin çalışma ortamları ve çalışacağı sektörler daha belirgin hale gelmektedir. Mutfak işlerinde çeşitli kademelerde personel çalıştırılır ve bu personeller bilgi, tecrübe ve yeteneklerine göre ayrılır. Alanda sahip olunan becerilerin fazlalığı iş bulma alanlarını da çeşitlendirir.



Bölümden mezun olan öğrencilerin iş bulma imkanı ne düzeydedir?

Alana ilgisi olan ve pratik becerileri olan kişilerin iş bulma imkanı ile ilgili sorun yaşanmamaktadır. Deneyim ve alanla ilgili bilgi sahibi olmak iş bulma imkanını kolaylaştırır. Hiç bir zaman bitmeyecek bir ihtiyaç olan yeme içme sektöründe alanda ilgili olan ve kendini geliştiren kişilere her daim ihtiyaç vardır. Çeşitli yükseköğretim bölümlerinden mezuniyetle birlikte kamuda da istihdam imkanı vardır.

Alandan mezun olan öğrencilerin çalışma şartları ve zorlukları nelerdir?



Mutfak Ortamı

Zamana karşı çalışılan aynı zamanda insan sağlığını doğrudan etkileyen bir sektördür. Bu nedenle bu alanda çalışacak kişilerin son derece dikkat sahibi olması, pratik olması ve iş sürecinde ortaya çıkabilecek hataları anında fark edip hızlı bir şekilde düzeltebiliyor olması gerekir. Bedenin aktif bir şekilde kullanıldığı bir çalışma ortamı mevcuttur. Bu nedenle beden yorgunluğu yaşanılabilecek bir meslektir.

Üniversiteye geçiş avantajı ve üniversite bölümleri nelerdir?

Alan mezunlarının ek puan ile yerleşebilecek ön lisans alanları mevcuttur. Bir çok farklı bölümle ilişkilidir.

ÖNLİSANS

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

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

Beykoz ilçesinde bu bölüm hangi okullarda var?



BEYKOZ GALİP ÖZTÜRK MESLEKİ VE TEKNİK ANADOLU LİSESİ



BEYKOZ ÇAVUŞBAŞI MESLEKİ VE TEKNİK ANADOLU LİSESİ

Bilgi için

İlgili okul ve daha fazla alanlar için

Mesleki ve Teknik Eğitim Genel Müdürlüğü Sitesi

<http://meslekitanitim.meb.gov.tr/>

Beykoz Galip Öztürk Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi

<https://galipozturk.meb.k12.tr>

Çavuşbaşı Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi

<https://cavusbasimtal.meb.k12.tr>

Beykoz Rehberlik ve Araştırma Merkezi

<https://beykozram.meb.k12.tr>