

## YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ ALANI

AMACI : Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanı, yiyecek içecek sektörüne donanımlı, bilgili ve kalifiye eleman yetiştirmeyi amaçlamaktadır.

### YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ ALANI DALLARI

- Aşçılık
- Servis
- Pastacılık
- Host ve hosteslik
- Bar

Okulumuzda Aşçılık dalında eğitim verilmektedir.

### AŞÇILIK DALI

AMACI: Mutfak araç, gereç ve ekipmanlarını kullanarak hijyen ve sanitasyon kurallarına uygun yiyecek üretimi yapma ve servise hazır hale getirme yeterliliğini kazandırmaya yönelik eğitim ve öğretim verilen daldır.

### MESLEĞİN GEREKTİRDİĞİ ÖZELLİKLER

Mutfak personeli olmak isteyenlerin;

- Yiyeceklerle ilgili konulara ilgi duyan,
- Bedence güçlü ve sağlıklı,
- Tat ve koku alma duyuları gelişmiş,
- Temiz, titiz, sorumlu,
- Bir işi planlama ve uygulama yeteneğine sahip,
- Eli çabuk, hızlı hareket edebilen kimseler olmaları gerekir.

### ÇALIŞMA ALANLARI VE İŞ BULMA OLANAKLARI

- Otel ve restoranlarda mutfakta aşçı olarak görev alabilirler.
- Üniversitelerin Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümünde 4 yıllık lisans eğitimini tamandıktan sonra aşçıbaşı olarak çalışmakla birlikte, meslek liselerinde Yiyecek ve İçecek Hizmetleri Alanında Yiyecek içecek Hizmetleri Öğretmeni olarak görev yapabilirler.
- Üniversite bünyesinde Gastronomi ve Mutfak Sanatları Alanında Öğretim Üyesi olarak görev yapabilirler.