

SEZGİNLER MESLEKİ VE TEKNİK ANADOLU LİSESİ

(SEZGİNLER OTELCİLİK VE TURİZM MESLEK LİSESİ)

YİYECEK-İÇECEK HİZMETLERİ ALANI

Bu faaliyet sonunda Yiyecek İçecek Hizmetleri alanındaki meslekleri tanıyabileceksiniz.

B. ALANIN ALTINDA YER ALAN MESLEKLER

- Aşçılık
- Servis elemanlığı(Garson)

Bu meslek elemanlarının dışında Sos Aşçısı, Sıcak Yemek Aşçısı, Soğuk Yemek Aşçısı, Kahvaltı Aşçısı Baklavacı, Börekçi, Pizzacı, Muhallebici, Yufkacı, Hamurkâr Kasap, Barlar Şefi, Bar Kaptanı, Şarap Servis Elemanı, Tranşör, Kahveci Güzeli, Komi, Bulaşıkçı gibi meslekler bulunmaktadır. Host/Hosteslik meslek dalında da Uçak Hostesi, Yer Hizmetleri Hostesi, Tren Hostesi, Otobüs Hostesi, Fuar/Kongre Hostesi meslekleri yer almaktadır.

MUTFAK ELEMANI (AŞÇILIK DALI)

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 mönüleri planlamak.
- Kahvaltıyı servise hazır hale getirmek.
- Çorba ve sosları 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 soslarını servise hazır hale getirmek.
- Pilav ve makarnaları 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 duyuusal değerlendirilmesini yapmak.
- Alanındaki araç ve ekipmanları kullanmak ve bakımını yapmak.
- Mesleki gelişime ilişkin faaliyetleri yürütmek

SERVİS ELEMANI: Tanımı: Yiyecek ve içecek hizmetlerinin verildiği yerlerde servis ön hazırlıkları, sipariş alma, yiyecek ve içeceklerin servisi, hesabın taktimi 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.
- Mesleki gelişime ilişkin faaliyetleri yürütmek.

C. MESLEK ELEMANLARINDA ARANAN ÖZELLİKLER

Yiyecek İçecek Hizmetleri alanında yer alan meslekleri seçecek kişilerin mesleklerin gerektirdiği niteliklere sahip olması, çalışma hayatındaki başarılarında önemli olacaktır.

Aşçı olmak isteyenlerin; yiyecek-içeceklerle ilgili konulara ilgi duyan, bedence güçlü ve sağlıklı, tat ve koku alma duyumları gelişmiş, temiz, titiz, dikkatli, sorumluluk sahibi, eli çabuk, hızlı hareket edebilen, bir işi planlama ve uygulama yeteneğine sahip, iş güvenliğine dikkat eden, bulaşıcı hastalığı olmayan, mesleki eğitim almış olması gereklidir.

Servis elemanı olmak isteyenlerin; uzun süre ayakta çalışabilecek kadar bedence sağlam ve dayanıklı, iş disiplinine sahip, mesleği ile ilgili etik ilkelere bağlı, güler yüzlü, saygılı, kibar, dışa dönük, insanlarla iyi iletişim kurabilen, insanların istek ve duygularını anlayabilen, ikna etme yeteneğine sahip, sabırlı, görgü ve protokol kurallarını bilen, etkili ve güzel konuşan, dikkatli, temiz, titiz, düzenli, mesleki eğitim almış olması gereklidir.

D.ÇALIŞMA ORTAMI VE KOŞULLARI

AŞÇILAR: Mutfaklarda görev yapar. Çalışma ortamı sıcak ve nemlidir. İş genel olarak ayakta yapılır. İş başında mesleklerinin gerektirdiği özel kıyafetleri giyerler. Meslek elemanları işverenle, aşçıbaşı, aşçı yardımcıları, komi ve garsonlarla iletişimde bulunurlar. İş genellikle gündüz yapılır. Ancak mönünün hazırlanması, gerekli planlamanın yapılması ve ön hazırlıklar gece çalışmayı gerektirebilir. Turizm bölgeleri için mevsimlik çalışma söz konusu olabilir.

Çalışma esnasında dikkatli olmadıkları takdirde yanma, kayma, düşme, kesilmeler, elektrik çarpmaları ve hava gazı-doğal gaz zehirlenmeleri gibi kazalarla karşılaşabilirler.

Aşçılar;

- Konaklama işletmelerinin yiyecek içecek ünitelerinde,
- Pastanelerde,
- Özel ve kamu kuruluşlarının (hastane, okul, işyeri, fabrika, ordu vb.) mutfaklarında,
- Kafeterya, bar ve restoranlarda,
- Yemek fabrikalarında,
- Ulaşım araçlarının yiyecek içecek ünitelerinde vb. yerlerde çalışabilirler.

SERVİS ELEMANLARI: Yiyecek içecek servisi yapılan mekânlarda görev yapar. Çalışma ortamı temiz, düzenli, zaman zaman kalabalık ve gürültülidir. İş ayakta yapılır. İş başında mesleklerinin gerektirdiği özel kıyafetleri giyerler. Meslek elemanları; İşverenle, restoran müdürü, restoran şefi, aşçıbaşı, pastacı, aşçı ve pastacı yardımcıları, komiler ve temizlik elemanları ile iletişimde bulunurlar. Çalışma zamanı genellikle vardiya usulü olup, haftanın bir günü izinlidirler. Turizm bölgeleri için mevsimlik çalışma söz konusu olabilir. Çalışma esnasında dikkatli olmadıkları takdirde yanma, kayma, düşme, kesilme gibi kazalarla karşılaşabilirler.

Servis elemanları;

- Konaklama işletmelerinin yiyecek içecek ünitelerinde,
- Pastanelerde,
- Kurum mutfaklarında,
- Kafeterya, bar ve restoranlarda,
- Ulaşım araçlarının yiyecek içecek ünitelerinde,
- Eğlence yerlerinde(diskotek, gece kulüpleri vb.) çalışabilirler.

D. İŞ BULMA İMKÂN LARI

Yiyecek ve içecek hizmetleri alanından mezun olanlar, her türlü konaklama ve seyahat işletmelerinde dalları ile ilgili departmanlar da çalışabilirler. Ayrıca fuar/kongre, otobüs/tren, havayollarında ilgili departmanlarında çalışabilirler. Ayrıca mutfakçı, pastaneleri olan işletmeler ile her türlü hizmet sektöründe görev alabilirler.

E. EĞİTİM VE KARIYER İMKÂN LARI

Meslek eğitimi, Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Liseleri ile bazı Anadolu meslek ve meslek liselerinin Yiyecek İçecek Hizmetleri alanında diploma programında verilmektedir. Bu alanda eğitimini tamamlayan öğrenciler, ÖSS’de başarılı oldukları takdirde dört yıllık fakültelerin (lisans) ilgili bölümlerine girebilecekleri gibi, iki yıllık meslek yüksekokullarına (ön lisans) da devam edebilirler. Meslek yüksekokullarını başarıyla bitirenler, ÖSYM tarafından yapılan dikey geçiş sınavında başarılı oldukları takdirde, alanları ile ilgili dört yıllık fakültelerde de öğrenim görebilirler. Modüler programlarla meslek liseleri arasında paralellik sağlandığından dolayı yatay ve dikey geçişler olabilecektir.