**ADAY ÖĞRENCİ BÖLÜMÜNDE YER ALACAK BİLGİLER**

1. OKULU NİÇİN TERCİH ETMESİ GEREKTİĞİ İLE İLGİLİ BİLGİLER

Son 15 yılda turizm potansiyeli açısından ülkemiz yükselen bir trend izlemektedir. Başta Antalya, ikinci sırada da İstanbul olmak üzere gelen turist sayısı 40 Milyon’ a yaklaşmakta, bu artışın da milli gelire katkısı  30 Milyar $’a ulaşmaktadır.

Her geçen gün artan otel ve işletme sayısı itibariyle önümüzdeki yıllarda gerekli olacak en büyük ihtiyaç KALİFİYE personel ihtiyacı olacaktır. Geleceğin meslekleri arasında sayılan Turizm İşletmeciliğini öğrencilerimizin lise itibari ile okumaya başlaması, deneyim edinme ve yükselme şanslarını arttıracaktır.

1. OKULDA BULUNAN ALAN ALANLARIN TANITIM BİLGİLERİ

**Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanının Alt Dalları**

**MUTFAK DALI**

**Tanımı:** Mutfak araç, gereç ve ekipmanlarını kullanarak, hijyen ve sanitasyon kurallarına uygun yiyecek üretimi yapma ve servise hazır hâle getirme yeterliklerini kazandırmaya yönelik eğitim ve öğretim verilen daldır.

**Amacı:** Aşçılık mesleğinin yeterliklerine sahip meslek elemanları yetiştirmek amaçlanmaktadır.

**SERVİS DALI**

**Tanımı:** Servise hazırlık, servis yapma, hesabın takdimi ve tahsili yeterliklerini kazandırmaya yönelik eğitim ve öğretim verilen daldır.

**Amacı:** Servis elemanlığı mesleğinin yeterliklerine sahip meslek elemanları yetiştirmek amaçlanmaktadır.

İSTİHDAM ALANLARI

Yiyecek İçecek Hizmetleri alanından mezun olan öğrenciler, seçtikleri dal/meslekte kazandıkları yeterlikler doğrultusunda;

* Konaklama işletmelerinin yiyecek içecek ünitelerinde,
* Pastanelerde,
* Kurum mutfaklarında,
* Kafeterya, bar ve restoranlarda,
* Yemek fabrikalarında,
* Ulaşım araçlarının yiyecek içecek ünitelerinde,
* Fuar/kongre, otobüs/tren, havayollarının yer hizmetleri ve uçaklarda,

vb. yerlerde çalışabilirler.

İŞ BULMA İMKANLARI

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 demiryollarında, fuarlar, sergiler, oteller, mağazalarda iş bulabilirler. Ayrıca, mutfağı, pastaneleri olan işletmeler ile yiyecek ve içecek hizmeti veren iş yerlerinde görev alabilirler.

Ayrıca fuar/kongre Host/Hostesleri, otobüs/tren, havayollarında ilgili departmanlarında iş bulma imkanına sahiptir

**Meslek Elemanlarında Aranan Özellikler**

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

Yiyecek içecek sektöründe çalışmak isteyenler;

* Yiyecek-içecekle ilgili konulara ilgi duyan,
* Tat ve koku alma duyumları gelişmiş,
* Temiz, titiz, dikkatli çalışan,
* Sorumluluk sahibi,
* Hızlı hareket edebilen,
* Planlama ve uygulama yeteneğine sahip,
* İş güvenliğine dikkat eden,
* Araştırmacı ve yaratıcı,
* İnsanlarla iyi iletişim kurabilen,
* Düzgün bir fiziksel yapı ve istenen boy ve kiloya sahip olan

kişiler olmalıdır.

**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.

1. **ALANLARA AİT DAL LİSTESİ VE DALLARIN ÖZELLİKLERİ**

Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanının Alt Dalları

**MUTFAK DALI**

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

Amacı: Aşçılık mesleğinin yeterliklerine sahip meslek elemanları yetiştirmek amaçlanmaktadır.

**SERVİS DALI**

Tanımı: Servise hazırlık, servis yapma, hesabın takdimi ve tahsili yeterliklerini kazandırmaya yönelik eğitim ve öğretim verilen daldır.

Amacı: Servis elemanlığı mesleğinin yeterliklerine sahip meslek elemanları yetiştirmek amaçlanmaktadır.

**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

1. ÖĞRENCİLERİN STAJA GÖNDERİLDİĞİ KURUMLARIN BİLGİSİ

Öğrencilerimiz Antalya ilindeki 5 yıldızlı otellerde işletmelerde beceri eğitimi yapmaktalar. Geçen yıl öğrencilerimizin çalıştığı işletmelere aşağıda belirtilmiştir.

Silence Beach Resort(Manavgat)

Side Star Resort (Manavgat)

Alvadonna Exclusive Hotel Belek(Serik- Boğazkent)

Belek Beach Resort(Serik- Boğazkent)

Sirene Belek Hotel(Serik-Kadriye)

Kempiski Hotel The Dome Belek(Serik- Kadriye)

Asteria Kremlin Palace(Kundu Turizm Bölgesi)

Limak Lara De Luxe Hotel Resort(Kundu Turizm Bölgesi)

Delphin Diva Premiere(Kundu Turizm Bölgesi)

Delphin Palace Hotel(Kundu Turizm Bölgesi)

Delphin İmperial Hotel(Kundu Turizm Bölgesi)

Delphin Delüxe Resort(Kundu Turizm Bölgesi)

Alvadonna World Place (Kemer)

Limak Limra Hotel Resort (Kemer)

1. MEZUNİYET SONRASI İŞ BULMA VE OKULDAN MEZUN OLMUŞ VE ALANINDA ÇALIŞAN ÖĞRENCİ BİLGİLERİ

Mezun öğrencilerimiz turizm sektöründe konaklama ve yiyecek- içecek işletmelerinde görev almaktadır. Mezunlar konaklama işletmelerinin;

-Bar

-İnsan Kaynakları

-Kat Hizmetleri

-Mutfak

-Ön Büro

-Pazarlama Ve Satış

-Satın Alma

-Servis gibi birimlerinde rahatlıkla iş bulma imkânları vardır.

1. ALANA AİT UYGULAMA ÖRNEKLERİ

Ayrı dosya olarak mail atıldı.

1. STAJ /BECERİ EĞİTİM BİLGİLERİ

Yiyecek içecek hizmetleri, konaklama ve seyahat hizmetleri öğrencileri 10 uncu ve 11 inci sınıfın bitimi tarihinden itibaren işletmelerde mesleki eğitimlerini yoğunlaştırılmış olarak görebilirler. İl çalışma takvimine göre staj Mayıs –Eylül ayları arasında yapılmaktadır. Öğrencilerimiz haftalık 1 gün izin kullanmaktadır. Günlük 8 saat çalışmaktadırlar.

Staj ücreti ise her yıl asgari ücrete göre değişmektedir. Brüt asgari ücretin %60’ını maaş olarak almaktalar.