

KARABAĞLAR NENE HATUN MESLEKİ VE TEKNİK ANADOLU LİSESİ



*Vatan ve millet için çalışılacak gün bugündür.
Nene Hatun*

**YİYECEK İÇECEK
HİZMETLERİ
ALANI**



KADROMUZ

YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ

ALAN ŞEFİ : SEVDA EKİK

ATÖLYE ŞEFİ :SEMA KAYA

ALAN ÖĞRETMENLERİ:

AYŞE AYZA ERGÜN

TUĞÇE ÖZLÜSOYLU YASEMİN

ALANIMIZ

Alanımızda 10. sınıf düzeyinde 59 öğrenci bulunmaktadır.

11. sınıf düzeyinde 46 öğrenci bulunmaktadır.

12. sınıf düzeyinde işletmeye devam eden 40 öğrencimiz vardır.

**YİYECEK İÇECEK
HİZMETLERİ ALANI
ATÖLYELERİ**



KİTLELİ BESLENME VE BESLENME KURULUŞU



YERLİ VE DÜZENLİ BESLENME KURULUŞU

YERLİ VE DÜZENLİ BESLENME KURULUŞU



YERLERİNİZİ
KURUTMAYI
UNUTMAYINIZ

DEKAR VE FOSFORLAR
KAYBINA
DİKKETLİ OLUNUZ

HAZIRLIK İÇİN
DİKKETLİ OLUNUZ

HAZIRLIK İÇİN
DİKKETLİ OLUNUZ



PLAZA DE FORTALEZA
MUNICIPIO DE SAN CARLOS
GUATEMALA

SECTOR DE FORTALEZA
MUNICIPIO DE SAN CARLOS
GUATEMALA

EL GOBIERNO LOCAL
MUNICIPIO DE SAN CARLOS
GUATEMALA

SECTOR DE FORTALEZA
MUNICIPIO DE SAN CARLOS
GUATEMALA



YİYECEK-İÇECEK HİZMETLERİ ALANININ MEVCUT DURUMU VE GELECEĞİ

Yiyecek ve içecek hizmetleri olan otel restoran, kafeterya, pastane Toplu beslenme kurumları vb. yerlerde hijyen ve sanitasyon kurallarına uygun olarak yiyecek ve içeceklerin servise hazır hale getirilip müşteriye sunulduğu hizmet alanıdır.

Turizm sektöründeki gelişmelerin yanı sıra, toplumdaki sosyo-kültürel ve ekonomik değişimler: insanların birçoğunun ev dışında hazırlanmış yiyeceklerle beslenmelerine ve yiyecek içecek hizmetleri alanının hızla gelişmesine sebep olmuştur.

Yiyecek içecek hizmetlerinin sunulduğu, besin hazırlayan ve sunan personelin mutfak hijyeni konusunda eğitimli ve bilgili olması gerekir.Kuuk ihmaller insan sağlığını bozarak besin zehirlenmelerine ve kronik hastalıklara neden olabilir.

Ülkemizde yiyecek hizmetleri alanında faaliyet gösteren kamu ve özel kurumlar; fabrikalar, restoranlar, oteller, barlar, kafeteryalar, fastfood alanları mevcuttur. Yiyecek içecek hizmetleri alanı hızlı bir değişim ve gelişim göstererek, ülkemizde ve dünyada önemli bir istihdam alanı haline gelmiştir. Bu alanda rekabet koşullarına ayak uydurabilmek için sektörün istediği yeterlilikte ve dünya standartlarına uygun insan gücüne ihtiyaç duyulmaktadır.

Ulaşım sektöründeki hareketlilik ve yolcu hizmetlerinin önem kazanması, hosteslik mesleğinin gelişmesine ve istihdamının artmasına neden olmuştur. Bu meslekte yiyecek içecek hizmetleri yer aldığı için, hosteslik mesleği yiyecek içecek hizmetleri alanı içinde yer almaktadır.

ALANIN ALT DALLARI

- Mutfak (AŞÇILIK)
- Pastacılık
- Servis
- Host-Hosteslik
- Alana ait dallardan, seçtiği dala göre eğitim gören öğrenciler; sıcak yemek aşçısı sosiyer, soğuk yemek aşçısı, kahvaltı aşçısı, bar elemanı, tranşör, stevart, uçak ve yer hostesti vb. meslekleri yapabilecek eğitimi alırlar.

AŞÇILIK DALI

- Mutfak araç gereç ve ekipmanlarını kullanarak hijyen ve sanitasyon kurallarına uygun şekilde yiyecek ve içecekleri hazırlayan ve servise sunan meslek dalıdır.

Görevleri:

- İş organizasyonu yapmak.
- Hijyen ve sanitasyon kurallarına uygun çalışmak.
- Standart yemek tarifleri ve menüler hazırlamak.
- Kahvaltıyı servise hazırlamak.

- orba ve soslari servise hazirlamak.
- Ana yemek ve yardımcı yemekleri servise hazirlamak.
- Açık büfe yemeklerini servise hazirlamak.
- Mutfađa ilişkin temizlikleri yapmak.
- Alanındaki araç gereç ve ekipmanların bakımını yapmak.

PASTACILIK

- Pastane mutfağı araç gereç ve ekipmanlarını kullanarak hijyen ve sanitasyon kurallarına uygun pastane ürünlerini yapma süsleme ve servise hazır hale getirme yeterliliklerini kazandırmaya yönelik eğitim ve đretim verilen daldır.

SERVİS

- Yiyecek ve içeceklerin servis ön hazırlıklarını yapma, sipariş alma, yiyecek ve içecek servisi yapma, hesabın tahsili ve takdimini yapma gibi iş ve işlemleri yapan meslek elemanıdır.

GÖREVLERİ:

- Servis öncesi hazırlıkları yapmak.
- Konuk kabul ve uğurlama işlemlerini yapmak
- Yiyecek ve içeceklerin siparişini almak.
- Çeşitli yöntemlerle yiyecek servisi yapmak.
- Özel servis yiyeceklerini taktim etmek.
- İçecek servisi yapmak.

HOST/HOSTES

- Tanımı: Fuar/kongre otobüs/tren, havayollarında seyahat öncesi, sonrası ve seyahat sırasındaki yolcu/müşteri hizmetlerini ve servis hizmetlerini yapan nitelikli meslek elamanıdır.

Görevleri:

- Fuar/kongre öncesi hazırlıkları yapmak.
- Havaalanında rezervasyon , bilet işlemlerini ve yer hizmetlerini yapmak.
- Otobüs/trende/uçakta servis hizmetlerini yapmak.
- Protokol ve görgü kurallarına uygun olarak uçuş ekibi ve yolcularla etkili iletişim kurmak.
- Seyahat sırasında temel ilk yardımı yapmak.

AŞÇILIKTA İSTİHDAM ALANLARI

- Konaklama ve yiyecek içecek hizmeti yapan işletmelerde
- Özel ve kamu kurumlarının mutfakları (hastane, okul, fabrika vb.)
- Kafeterya, bar ve restoranlarda
- Yemek fabrikalarında
- Ulaşım araçlarının yiyecek içecek ünitelerinde

PASTACILIKTA İSTİHDAM ALANLARI

- Özel ve kamu kurumları, konaklama işletmelerinin pastaneleri
- Kurum mutfakları
- Kafeterya ve restoranlar
- Eğlence mekanları
- Ulaşım araçlarının yiyecek içecek üniteleri

HOST VE HOSTESLERİN İSTİHDAM ALANLARI

- Resmi ve özel havayolları
- Tüm otobüs şirketleri ve demir yolları
- Fuar, sergi, otellerin büro hizmetlerinde

ÜNİVERSİTE PROGRAMLARI

2 YILLIK YÜKSEKÖĞRENİM ÖNLİSANS PROGRAMI

- Aşçılık
- Gemi aşçılığı
- Gıda teknolojisi
- İkram hizmetleri
- Kültürel miras ve turizm
- Otobüs kaptanlığı
- Sağlık turizm işletmeciliği
- Turist rehberliği
- Turizm animasyonu
- Turizm ve otel işletmeciliği
- Turizm ve seyahat hizmetleri

4 YILLIK YÜKSEK ÖĞRETİM PROGRAMLARI

- Gastronomi
- Gastronomi ve Mutfak sanatları
- Konaklama işletmeciliği
- Konaklama ve turizm işletmeciliği
- Seyahat işletmeciliği
- Turizm işletmeciliği
- Turizm işletmeciliği ve otelcilik
- Turizm rehberliği
- Turizm ve otelcilik
- Yiyecek içecek işletmeciliği

ALANDAN MEZUN OLAN ÖĞRENCİLER

- 2 Yıllık ve 4 yıllık programlara sınava girip kazanarak alanın yüksek okullarını okuyabilirler.
- Alandan mezun olan öğrenciler iş yeri açma belgesi alarak özel işletme açabilirler.
- Alandan mezun olan öğrenciler lise sonrasında teknisyen ünvanı,2 yıllık alan mezunları tekniker ünvanı alarak sektörde kendi alanlarında iş bularak çalışabilirler.







ULUSLARARASI
GASTRONOMİ
YARIŞMASINDA
ÖĞRENCİLERİMİZ
LİSELER
KATEGORİSİNDE
50 OKUL
ARASINDA 1.CİLİK
ÖDÜLÜNE LAİK
GÖRÜLMÜŞTÜR.




**EKMEKÇİLER
GRU**
www.ekmekciler.gen.tr





ÖĞRENCİMİZ
KUŞADASINDA
DÜZENLENEN EGE YILIN
GENÇ ŞEFLERİ
YARIŞMASINDA 15 GENÇ
ŞEF ARASINDAN BALIK
VE TATLI KATEGORİSİNDE
2.CİLİK ÖDÜLÜNÜ VE
KLASMAN 2.CİLİĞİ
KUPASINI ALMAYA HAK
KAZANMIŞTIR.





AYRICA YİNE KUŞADASI'NDA DÜZENLENEN EGE YILIN LİSELİ EKİBİ YARIŞMASI'NA 2 EKİP OLARAK KATILARAK 1 EKİBİMİZ 2.LİK ÖDÜLÜ DİĞER EKİBİMİZ İSE 3.LÜK ÖDÜLÜ ALMAYA HAK KAZANARAK BİZLERİ GURURLANDIRMIŞLARDIR.





ÖĞRENCİLERİMİZİN ELDE ETTİĞİ YARIŞMA BAŞARILARI SONUCU SAYIN KAYMAKAMIMIZ MAKAMINDA BİZLERİ VE ÖĞRENCİLERİMİZİ KABUL EDEREK TAKDİRLERİNİ İLETMİŞTİR.

ÖĞRETMENLER GÜNÜ ETKİNLİĞİMİZ



AŐURE GÜNÜ





MAHALLE SAKINLERİNİ DAVET ETTİĞİMİZ “MAHALLEMİZDEKİ HÜNERLİ ELLER YARIŞMASI”







UYGULAMA DERSLERİNDE YAPTIĞIMIZ DEKOR ÇALIŞMALARI VE TABAK DEMONSTRASYONLARI















