**YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ ALAN TANITIMI**

Otel, restoran, kafeterya, pastane, toplu beslenme kurumları, ulaştırma araçlarının (gemi, uçak, tren gibi) mutfakları ve servis hizmetleri vb. yerlerde hijyen ve sanitasyon kurallarına uygun yiyecek ve içeceklerin servise hazır hale getirilip konuklara sunulduğu servis alanıdır.

  Yiyecek İçecek Hizmetleri alanı altında yer alan mutfak dalı ile aşçı, pastacılık dalı ile pastacı, servis dalı ile servis personeli, hosteslik dalı ile host-hostes meslek elemanlarının yeterliklerini kazandırmaya yönelik eğitim verilen alandır. Okulumuzda bu dalların arasından mutfak dalı tercih edilip aşçı mesleğinin yeterlikleri kazandırmak hedeflenmektedir.

**BÖLÜMÜ NEDEN TERCİH ETMELİLER**

Yemek yapmayı seven, mutfakta zaman geçirmekten zevk alan, fiziken kendini bölümümüz için yeterli gören her öğrenci bu bölümü seçebilir. Bunun yanında Türkçe’yi doğru kullanan, yabancı dillere yatkınlığı olan, insan ilişkileri güçlü olan, sabırlı, çalışkan her öğrencinin severek yapacağı ve başarılı olabileceği bir alandır.

     Yıldan yıla artan turizm hacmiyle dünya ülkeleri arasında başlarda olan ülkemizde iş imkanlarının oldukça fazla olması günümüzde alanımızı ön plana çıkarmaktadır.

**ÖĞRENCİLERİN STAJA GÖNDERİLDİKLERİ KURUM BİLGİLERİ**

    Öğrencilerimizin İstanbul sınırları içerisinde turizm hareketliliğinin yoğun olduğu semtlerde öncelikli olarak otellerde staja gönderilmektedir. Bunun yanında lüks restoranlar ve pastanelerde de öğrencilerimizin ilgi ve yetenekleri doğrultusunda stajlarını yapmaları uygun görülmektedir.

**ALANIMIZA AİT DALLAR**

Okulumuzda Yiyecek İçecek Hizmetleri alanı olarak Mutfak dalımız bulunmaktadır.

**MEZUNİYET SONRASI İŞ BULMA İMKANLARI VE OKULDAN MEZUN OLAN ALANINDA ÇALIŞAN ÖĞRENCİLER**

     Alanından mezun olan öğrenciler otellerde, restoranlarda, kafelerde, pastanelerde üretim ya da servis kısmında çalışabilmektedir. Bunun yanında mezun öğrencilerimizin mezuniyet sonrası almaya hak kazandıkları iş yeri açma belgesi ile de kendilerini geliştirdikleri alanda iş yeri açabilmektedir.

   Öğrencilerimiz lisans eğitimlerini aldıktan sonra gerekli şartları sağlayarak Yiyecek İçecek Hizmetleri öğretmeni de olabilmektedir.

    Önlisans ya da lisans eğitimlerini Gastronomi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları, Yiyecek İçecek Hizmetleri alanında alarak kendilerini akademik alanda geliştirme fırsatlarını elde edebilirler.

**STAJ /BECERİ EĞİTİMLERİ**

     Öğrencilerimiz 12. sınıfta haftanın 3 günü toplam 24 saat staj eğitimi almaktadır.

**OKUTULAN DERS VE SAATLERİ GÖSTEREN HAFTALIK DERS ÇİZELGESİ**

**10.SINIF:**

Temel Yiyecek Üretimi: 6 saat

                       Servis Hazırlıkları: 4 saat

                       Mesleki Yabancı Dil: 4 saat

**11.SINIF:**

Mutfak Uygulamaları: 7 saat

                      Türk Mutfağı Yemekleri: 5 saat

                       Hamur Ürünleri: 3 saat

                       Tatlı Yapım Teknikleri: 2 saat

**ALANA AİT YAPILAN UYGULAMA ÖRNEKLERİ**











