



YİYECEK VE İÇECEK HİZMETLERİ ALANI

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

AMACI: Aşçılık mesleğinin yeterliklerine sahip meslek elemanları yetiştirmek amaçlanmaktadır.

İSTİHDAM ALANLARI

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

1. Konaklama işletmelerinin yiyecek içecek ünitelerinde,
2. Pastanelerde,
3. Kurum mutfaklarında,
4. Kafeterya,bar ve restoranlarda,
5. Yemek fabrikalarında,
6. Ulaşım araçlarının yiyecek içecek ünitelerinde,
7. Fuar\kongre,otobüs\tren,havayollarının yer hizmetleri ve uçaklarda vb. yerlerde çalışabilirler.



YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ ALANI DAL PROGRAMLARI

1.MUTFAK

2.PASTACILIK

3.SERVİS

YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ ALANINDAN MEZUN OLAN ÖĞRENCİLERİMİZİN 4 YILLIK YGS İLE GİREBİLECEKLERİ BÖLÜMLER

- GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI(YGS)
- KONAKLAMA İŞLETMECİLİĞİ(YGS6)
- SEYAHAT İŞLETMECİLİĞİ(4)
- SEYAHAT İŞLETMECİLİĞİ VE TURİZM REHBERLİĞİ(4)
- TURİZM REHBERLİĞİ
- TURİZM İŞLETMECİLİĞİ
- TURİZM VE OTELCİLİK
- YİYECEK İÇECEK İŞLETMECİLİĞİ
- TURİZM VE OTEL İŞLETMECİLİĞİ



YIYECEK İÇECEK HİZMETLERİ ALANINDAN MEZUN OLAN ÖĞRENCİLERİMİZİN SINAVSIZ GEÇİŞ YAPABİLECEKLERİ 2 YILLIK ÖNLİSANS PROGRAMLARI

- AŞÇILIK
- GIDA TEKNOLOJİSİ
- İKRAM HİZMETLERİ
- HAZIR YEMEK VE AŞÇILIK
- TURİZM VE OTEL İŞLETMECİLİĞİ
- TURİZM VE SEYAHAT İŞLETMECİLİĞİ

