YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ ALANI:

Yiyecek ve içecek hizmetleri 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 hâle getirilip konuklara sunulduğu hizmet alanıdır.

**ALANIN AMACI**

Yiyecek-içecek hizmetleri alanı altında yer alan mutfak dalı ile aşçı, pastacılık dalı ile pastacı, servis dalı ile servis elemanı, bar dalı ile barmen-barmaid, hosteslik dalı host-hostes meslek elemanlarının yeterliklerini kazandırmaya yönelik eğitim ve öğretim verilen alandır.

OKULUMUZDA **DAL PROGRAMLARI**

1. MUTFAK

2. PASTACILIK

3.SERVİS

**EĞİTİM VE KARİYER İMKANLARI**

Yiyecek içecek hizmetleri alanından mezun olduktan sonra “Yüksek öğretime Geçiş Sınavı”nda başarılı olanlar, lisans programlarına ya da meslek yüksek okullarının ilgili bölümlerine devam edebilirler.

Yiyecek İçecek Hizmetleri alanından mezun olanlar, her türlü konaklama ve seyahat işletmelerinde dalları ile ilgili bölümlerde çalışabilirler. Fuar/kongre, otobüs/tren, hava yollarının ilgili bölümlerinde çalışabilirler. Ayrıca mutfağı, pastaneleri olan işletmeler ile her türlü yiyecek ve içecek hizmetleri sektöründe görev alabilirler.

**İSTİHDAM ALANLARI**

Yiyecek içecek 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 restoranlar ve otellerde.

5. Yemek fabrikalarında,catring şirketlerinde

6. Ulaşım araçlarının yiyecek içecek ünitelerinde,

7. Fuar/kongre, otobüs/tren, hava yollarının yer hizmetleri ve uçaklarda vb.

yerlerde çalışabilirler.

**Konaklama ve seyahat hizmetleri**,

Konaklama tesisleri, konukların karşılanması, konuk ihtiyaçları ve kayıtlarI, kat hizmetleri, konuk hizmetleri, departmanın temizlik ve düzeni, tur programları, transfer işlemleri ve konukların karşılanması, yer ayırtma, konaklama işletmeleri ve rezervasyon ile ilgili yeterlikleri kazandırmaya yönelik eğitim ve öğretim verildiği alandır.

Turizm işletmeciliğinin temelini oluşturan konaklama ve seyahat işletmeciliğinde insan unsuru daima ön plandadır. Ayrıca konaklama hizmetlerine yönelik reklam ve sigorta hizmetleri, oto kiralama şirketleri, oto park hizmetleri, konaklama destek hizmetleri, satış ve satış sonrası hizmetlere paralel hizmetler de düşünüldüğünde iş kolunun geniş boyutta dolaylı istihdama yol açtığı da bir gerçektir.

**Okulumuzda Alanın Altında Yer Alan Dallar** Ön Büro,
 Kat Hizmetleri,

**Eğitim ve Kariyer İmkânları**

Konaklama ve seyahat hizmetlerinde turizmin gelişmesine bağlı olarak çalışma alanları geniştir. Özellikle tatil bölgelerinde nitelikli personele ihtiyaç duyulmaktadır. Ön büro ve kat elemanları her türlü otel, motel, tatil köyü, sosyal tesis gibi konaklama ve dinlenme tesislerinde, misafirhanelerde çalışmaktadır.

**BECERİ EĞİTİMİ:**

Mesleki ve teknik ortaöğretim kurumlarında öğrenim gören öğrenciler; mesleki bilgi, beceri, tutum ve davranışlarını geliştirmeleri, sektörü tanımaları, iş hayatına uyumları, gerçek üretim ve hizmet ortamında yetişmeleri için işletmelerde beceri eğitimi ve [staj](https://www.hurriyet.com.tr/haberleri/staj) uygulamalarına katılıyor.

**BECERİ EĞİTİMİ VE STAJ YAPTIRACAK İŞLETMELER**Öğrenciler, yoğunlaştırılmış eğitimle kamu ve  özel kurum ve kuruluşlarda, işletmelerde (Otellerde)beceri eğitimi ve staj yapmaktadır

**Yoğunlaştırılmış Eğitim Uygulaması** ;Mesleki ve teknik ortaöğretim kurumlarında öğrenim gören öğrencilerin işletmelerde mesleki eğitim, staj ve tamamlayıcı eğitimleri Sektörün özelliği, çalışma ve kapasite durumu ile Okul Alan Dal ve iklim şartları da dikkate alınarak belli zamanlarında aktif olan meslek alanlannda yoğunlaştırılmış eğitim uygulaması kapsamında işletmelerde beceri eğitimi yapılmaktadır.

Mesleki eğitim, staj ve tamamlayıcı eğitim yaptırmakla yükümlü işletmelerin, eğitime uygunluğuyla mesleki eğitim görecek öğrenci sayıları il veya ilçelerde kurulacak işletme belirleme komisyonları tarafından tespit edilir. İldeki işletmelerde beceri eğitim, staj yapılmasına gereksinim duyulan yeni meslek alan/dalları ve iş başı zaman planlaması  il istihdam ve mesleki eğitim kurulu tarafından belirlenerek karara bağlanır ve Bakanlığa önerilir. Her yıl mart ayının ilk haftasında okul müdürü ve koordinatör müdür yardımcısının başkanlığında alan/bölüm şefleri, ilgili meslek alanından en az bir atölye ve laboratuvar öğretmeni toplanarak öğrencilerin staj yapabilecekleri otel,işletme,resmî ve özel kurum ve kuruluşları ziyaret ederek eğitim çalışma ve konaklama yerlerini  belirlemek amacı ile işletmeleri ziyaret eder. Yapılan planlama dahilinde, uygun işletmelere de öğrenci ler veli izin ve öğrenci isteği doğrultusunda gönderilebilir. Yoğunlaştırılmış eğitim uygulamaları,  mevzuat ta öngörülen haftalık azami çalışma süresini geçmemek şartıyla velinin ve öğrencinin çalışacağı bölge ve işletme, isteği doğrultusunda haftada 6 gün olarak düzenlenip değerlendirilmektedir.

 • 10.sınıftan itibaren tüm öğrencilerimize mezun oluncaya kadar iş kazası sigortası yapılmaktadır

**MESLEK DERSİ ÖĞRETMENLERİ KOORDİNATÖR ÖĞRETMEN OLARAK REHBERLİK EDİYOR**
İşletmelerde beceri eğitimiyle staj çalışmalarının planlı olarak yürütülmesi, programa uygunluğunun izlenmesi, ortaya çıkabilecek sorunların belirlenmesi, öğrencilerin başarı, devamsızlık ve disiplin durumlarının izlenmesi ve rehberlikte bulunulması amacıyla okulda alanı atölye, laboratuvar ve meslek dersleri öğretmenliği olan yönetici ve öğretmenler arasından koordinatör öğretmen görevlendiriliyor. Koordinatör öğretmenler, öğrencilerin yapmış oldukları işlerle ilgili iş dosyasını kontrol ediyorlar. Öğrencilerin başarı, devamsızlık ve disiplin durumlarını takip ediyorlar. Öğrencilere, işletmeye gitmeden önce öğretmenler tarafından mesleki eğitim için gidilecek işletmenin şartları, çalışma koşulları ve işletmede iletişim kurulacak yetkililerle ilgili konuda rehberlik yapıyorlar.

**ÜCRET VE SOSYAL GÜVENLİK**
3308 sayılı Kanun gereği işletmelerde beceri eğitimi ve staj yapan öğrencilere asgari ücretin net tutarının yüzde 30'undan az olmamak kaydıyla işletme tarafından ücret veriliyor. Ayrıca öğrenciler, alan eğitimine başladıkları andan itibaren iş kazası ve meslek hastalıklarına karşı sigortalanıyor, sigorta primleri bakanlık tarafından karşılanıyor. Öğrencinin eğitimi sırasında iş yerinin kusuru halinde meydana gelecek iş kazaları ve meslek hastalıklarından işveren sorumlu oluyor.