



Misyon

**OTELCİLİK VE TURİZM
SEKTÖRÜNE ULUSLAR ARASI
STANDARTLARDA KALİFİYE
ELEMEN YETİŞTİRMEK**

Vizyon

**OTELCİLİK VE TURİZM EĞİTİMİ
ALANINDA MARKALAŞMAK, HER
ZAMAN BÖLGEMİZDE VE
ÜLKEMİZDE STANDARTLARIN
ÜZERİNDE BİR KURUM OLMAK**



İLETİŞİM BİLGİLERİ

*Süleymanlar Mahallesi Mehmet Ali Yılmaz
Kümeevler Sokak No:5
Kdz Ereğli / Zonguldak*

Tel : 0372 - 315 11 77

Faks : 0372 - 315 11 50

Web : ereglipirireis.meb.k12.tr

**PİRİ REİS MESLEKİ VE
TEKNİK ANADOLU
LİSESİ**



**YİYECEK ve İÇECEK
HİZMETLERİ ALANI**



YIYECEK VE İÇECEK HİZMETLERİ ALANI

Yiyecek-İçecek Hizmetleri alanı altında yer alan dalların yeterliklerini kazandırmaya yönelik eğitim ve öğretim verilen alandır.

Yiyecek-İçecek Hizmetleri alanı altında yer alan mesleklerde, sektörün ihtiyaçları ve hizmet sektöründeki gelişmeler doğrultusunda, mesleki yeterlikleri kazanmış nitelikli meslek elemanları yetiştirmek amaçlanmaktadır.

Yiyecek ve içecek hizmetleri olan otel, restoran, kafeterya, bar, 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 gelişmesini sağlamıştır.

Ülkemizde yiyecek içecek hizmetleri alanında faaliyet gösteren pek çok işletme vardır. Kamu ve özel sektörde çalışanlara yemek servisi yapılan mutfakların yanı sıra çeşitli fabrikalar, işyerleri, restoranlar, oteller, barlar, fastfood tüketimi yapılan yerler vb. bunların içinde yer alır.

Yiyecek içecek hizmetleri hızlı bir gelişim ve değişim göstererek dünyada ve ülkemizde önemli bir istihdam alanı hâline gelmiştir.

Bu alanda; rekabet koşullarına ayak uydurabilmek için sektörün istediği yeterlikleri kazanmış, dünya standartlarında hizmet verecek kaliteli insan gücüne ihtiyaç duyulmaktadır.

MUTFAK DALI

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.



ALANIN ALTINDA YER ALAN MESLEKLER



- Aşçılık
- Pastacılık
- Servis elemanlığı(Garson)
- Barmenlik/Barmaid
- Hostluk/Hosteslik

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 iş imkanı bulabilirler.



EĞİTİM VE KARİYER İMKANLARI

Bu mesleklerin eğitimi; Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Liselerinde, Anadolu Meslek ve turizm eğitim merkezlerinde (TUREM) verilebilir.

Meslek liselerinin "mutfak ve servis dallarından mezun olanlar, istedikleri takdirde, Turizm ve Otel İşletmeciliği, Turizm ve seyahat işletmeciliği, Aşçılık, Hazır Yemek ve Aşçılık, Turizm Animasyonu ön lisans programlarına sınavsız geçiş için başvurabilirler. Ayrıca Yüksek Öğretime Geçiş Sınavına (YGS) girip ilgili bölümlere yerleştirilebilirsiniz.