ADAPAZARI MESLEKİ TEKNİK ANADOLU LİSESİ YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ ALANI ALAN TANITIMI

ALANIN GENEL TANIMI

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

ALANIN GENEL AMACI

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

DAL PROGRAMLARI

Yiyecek içecek hizmetleri alanında eğitim gören öğrencilerimiz onuncu sınıfın sonuna kadar ortak meslek dersleri almaktadır.Onuncu sınıfın sonunda kendilerine uygun olan dalı seçerek eğitimlerine devam etmektedirler.

OKULUMUZDA BULUNAN DALLAR

- Aşçılık,
- Pastacılık ve tatlı yapım,

olmak üzere iki dal bulunmaktadır.

STAJ

Öğrencilerimiz 12. sınıfta kendi dallarında sektördeki yiyecek içecek işletmelerine eğitim öğretim yılı boyunca haftanın üç günü staja gitmekte bu sayede becerilerini uygulama ve geliştirme imkanı kazanmakta aynı zamanda sektörle bağlantı kurarak kariyerini yönlendirme fırsatı bulmaktadır. Öğrencilerimiz staj süresince kanunla belirlenmiş oranda (asgari ücretin %30'u) staj ücreti almaktadır.

MUTFAK ELEMANININ (AŞÇININ) GÖREVLERİ

- İş organizasyonu yapmak.
- Hijyen ve sanitasyon kurallarına uygun çalışma ortamı hazırlamak.
- Standart yemek tarifesine uygun mönüleri planlamak.
- Kahvaltıyı servise hazır hale getirmek.
- Çorba ve sosları servise hazır hale getirmek.
- Et ve tavuk yemeklerini servise hazır hale getirmek.
- Su ve deniz ürünleri yemeklerini servise hazır hale getirmek.
- Kuru baklagil yemeklerini servise hazır hale getirmek.

MUTFAK ELEMANININ (AŞÇININ) GÖREVLERİ

- Sebze yemeklerini servise hazır hale getirmek.
- Salata ve salata soslarını servise hazır hale getirmek.
- Pilav ve makarnaları servise hazır hale getirmek.
- Hamur kullanılarak yapılan yemekleri servise hazır hale getirmek.
- Çeşitli tatlıları ve börekleri servise hazır hale getirmek.
- Açık büfe yiyeceklerini servise hazır hale getirmek.
- Hazırlanan ürünlerin duyusal değerlendirilmesini yapmak.
- Alanındaki araç ve ekipmanları kullanmak ve bakımını yapmak.
- Mesleki gelişime ilişkin faaliyetleri yürütmek

PASTACININ GÖREVLERİ

- İş organizasyonu yapmak.
- Hijyen ve sanitasyon kurallara uygun çalışma ortamı hazırlamak.
- Hamur tekniklerini uygulayarak (kıyılarak, çırpılarak, özleştirilerek, mayalandırılarak vb.)ürünler hazırlamak.
- Kremalar, şuruplar ve iç malzemeler hazırlamak.
- Yaş pasta çeşitlerini ve özel gün pastalarını hazırlamak.

PASTACININ GÖREVLERİ

- Sütlü ve şuruplu tatlı çeşitlerini hazırlamak.
- Pastane ürünlerini süslemek ve servise sunmak.
- Alanındaki araç ve ekipmanları kullanmak ve bakımını yapmak.
- Gerektiğinde ürünlerin satışını yapmak.
- Mesleki gelişime ilişkin faaliyetleri yürütmek.

İŞ OLANAKLARI

Yiyecek İçecek Hizmetleri alanından mezun olan öğrenciler, seçtikleri dal/meslekte kazandıkları yeterlilikler doğrultusunda;

*Konaklama işletmelerinin yiyecek içecek ünitelerinde,

* Pastahanelerde,

İŞ OLANAKLARI

*Kurum mutfaklarında,

*Kafeterya, bar ve restoranlarda,

*Yemek fabrikalarında,

*Ulaşım araçlarının yiyecek içecek ünitelerinde

*Fuar/kongre, otobüs/tren, havayollarının yer hizmetleri ve uçaklarda vb. yerlerde çalışabilirler.

ALANIMIZDAN KARELER