

YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ ALAN TANITIMI



ALANIN TANITIMI



Yiyecek içecek hizmetleri alanı altında yer alan dalların yeterliklerini kazandırmaya yönelik eğitim ve öğretim verilen alandır.

ALANIN AMACI



YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ ALANI altında yer alan mesleklerde sektörün ihtiyaçlarına cevap verebilecek ve sektörün güncellemelerine uyum sağlayabilecek donanımlı ve birikimli elemanlar yetiştirmek amaçlanmaktadır.

YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ ALANIN ALT DALLARI



2020-2021 Eğitim öğretimi ile birlikte alanda yer alan dallar “Yiyecek İçecek Hizmetleri dalı” altında birleştirilmiştir.

EĞİTİM VE KARIYER İMKANLARI



- Yiyecek İçecek Hizmetleri alanından mezun olan öğrenciler, seçtikleri dal/meslekte kazandıkları yeterlikler doğrultusunda; konaklama işletmelerinin yiyecek içecek ünitelerinde, 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.



œ Diplomayı almaya hak kazanan öğrenciler sınavsız meslek yüksek okullarının ilgili bölümlerine ve 4 yıllık Yiyecek İçecek Hizmetleri Turizm Rehberliği, Rekreasyon Yönetimi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları, Konaklama ve Turizm İşletmeciliği, Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik, Yiyecek-İçecek İşletmeciliği vb fakültelere yerleşebilirler

ATÖLYELERİMİZ



ATÖLYELERİMİZ



KATILDIĞIMIZ ULUSLARARASI YEMEK YARIŞMALARI



MESLEK LİSESİ AİLELER İLE BULUŞUYOR PROJESİ



PASTACILIK KURSLARIMIZ



ET KESİM TEKNİKLERİ



ÖĞRETMENLER GÜNÜ ETKİNLİĞİMİZ



UYGULAMALI DERSLERİMİZDEN ÖRNEKLER



UYGULAMALI DERSLERİMİZDEN ÖRNEKLER

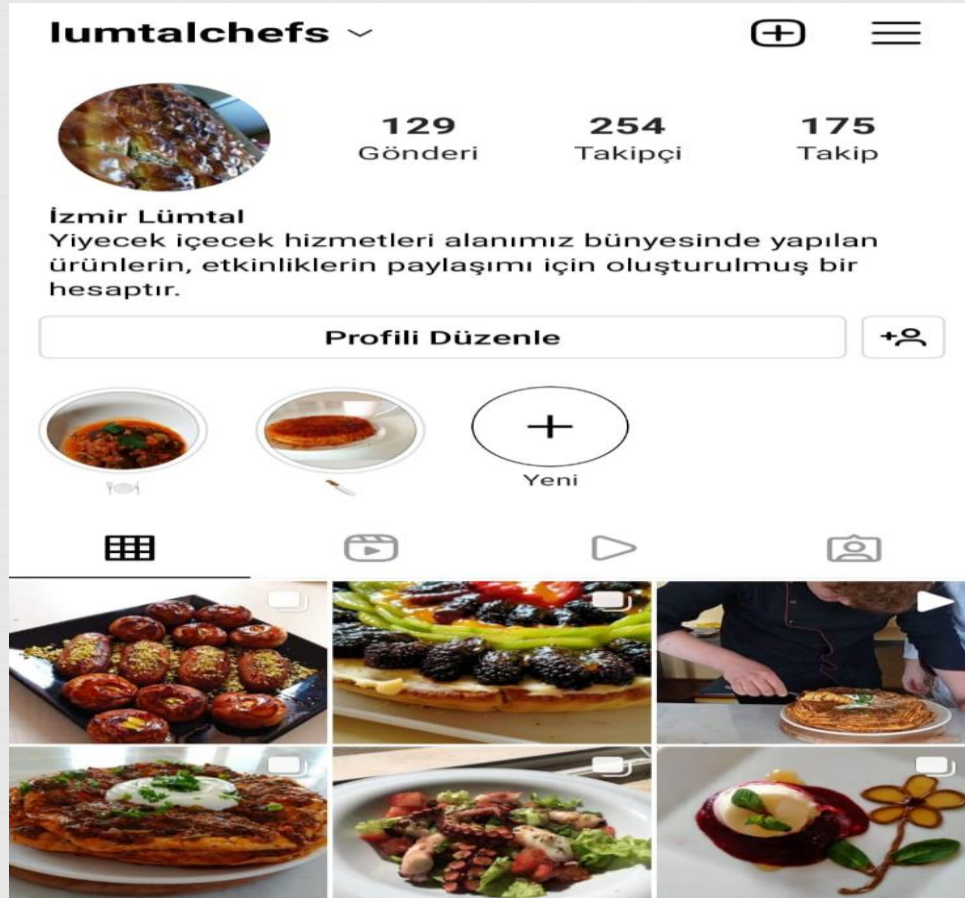


UYGULAMALI DERSLERİMİZDEN ÖRNEKLER

3



SOSYAL MEDYA



İnstagram sayfamız için
aşağıdaki linki tıklayınız

<https://instagram.com/lumtalchefs?igshid=YmMyMTA2M2Y=>