

KONYAALTI MEHMET ZEKİ BALCI MESLEKİ VE TEKNİK ANADOLU LİSESİ
“Turizm eğitiminde öncü”

Alan ve Dallarımız

ALAN	DAL
KONAKLAMA VE SEYAHAT HİZMETLERİ ALANI	KONAKLAMA HİZMETLERİ
YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ ALANI	YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ

Mesleki Eğitim İnternet Adresleri

<http://meslekitanitim.meb.gov.tr/>

<http://meslegimhayatim.meb.gov.tr/>



KONYAALTI MEHMET ZEKİ BALCI MESLEKİ VE TEKNİK ANADOLU LİSESİ

“Turizm eğitiminde öncü”

KONAKLAMA VE SEYAHAT HİZMETLERİ ALANI

Konaklama ve Seyahat hizmetleri alanı altında yer alan dalların yeterliklerini kazandırmaya yönelik eğitimi ve öğretim verilen alandır.

KONAKLAMA VE SEYAHAT HİZMETLERİ ALANI DALLARI

- ✓ Konaklama Hizmetleri

KONAKLAMA HİZMETLERİ DALI

Tesis yönetiminin belirlediği prosedüre uygun olarak konukları karşılama, etkili ve verimli bir şekilde oda satışı yapma, konuk istek ve şikâyetleriyle ilgilenme, göreviyle ilgili raporları hazırlayabilme bilgi ve becerisine sahip, sorumluluk alan, nitelikli kişidir.

Görevleri

- Ön büroda hazırlık yapmak,
- Konuk ilişkilerini yürütmek,
- Ön büroda danışma ve santral hizmetlerini yürütmek,
- Rezervasyon ile ilgili işlemleri yürütmek,
- Konuk giriş işlemlerini yapmak,
- Vardiya işlemleri yürütmek,
- Konuk çıkış işlemlerini yapmak,
- Gece kontrolörlüğü yapmak,
- İstatistikî raporlar hazırlamaktır.

ÇALIŞMA ALANLARI VE İŞ İMKANLARI

Konaklama Hizmetleri elemanları otel veya motellerin giriş bölümlerinde daima göz önünde görev yaparlar. Ön büro elemanı çoğunlukla ayakta ve insanlarla etkileşim hâlinde çalışır. Müşterilere hizmetin çok değişik alanlarda verilmesi koordineli çalışmayı zorunlu kılar. Müşterilerle, otel personeliyle, seyahat acenteleriyle etkileşimde bulunurlar. Ön büro elemanları hafta sonu, yaz tatillerinde ve mevsimlik çalışabilirler. Kat hizmetleri görevlisi otel odalarında ve koridorlarda görev yapar. Ortam temiz ve gürültüsüzdür. Kişi çalışırken devamlı hareket hâlinde olup, bazen eğilme, uzanma gibi pozisyonlarda çalışması gerekebilir. Kat görevlisi görevini genellikle yalnız başına yapar. Zaman zaman ön büro elemanları, bakım onarım elemanlarıyla irtibat hâlinindedir. Ancak müşterinin isteklerini ve yöneticinin emirlerini alırken onlarla iletişim kurar. Çalıştığı yerin büyüklüğüne göre vardiya usulü çalışabilir. Turizm sektörü ve diğer sektörlerde iş imkanı yüksektir.

MESLEKTE İLERLEME

Bölüm mezunları turizm sektöründe ve konaklama ile ilgili diğer sektörlerde uzmanlaşırlar.

Mesleki deneyimlerine göre üst yönetici olabilirler.

Mezunlar bitirdikleri alan ve dalların devamı niteliğinde yükseköğretim bölümlerine ek puan alırlar.

YIYECEK İÇECEK HİZMETLERİ ALANI

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

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.

YIYECEK İÇECEK HİZMETLERİ ALANI DALLARI

- ✓ Yiyecek İçecek Hizmetleri

KONYAALTI MEHMET ZEKİ BALCI MESLEKİ VE TEKNİK ANADOLU LİSESİ

“Turizm eğitiminde öncü”

YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ DALI

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

AMACI

Aşçılık mesleğinin yeterliklerine sahip meslek elemanları yetiştirmek amaçlanmaktadır.

MESLEĞİN GEREKTİRDİĞİ ÖZELLİKLER

Mutfak personeli olmak isteyenlerin;

- Yiyeceklerle ilgili konulara ilgi duyan,
- Bedence güçlü ve sağlıklı,
- Tat ve koku alma duyumları gelişmiş,
- Temiz, titiz, sorumlu,
- Bir işi planlama ve uygulama yeteneğine sahip,
- Eli çabuk, hızlı hareket edebilen kimseler olmaları gerekir.

Yaratıcı olanlar mesleklerinde başarılı olup, ilerleme olanağı bulabilirler. Mutfağı yönetebilecek disiplin anlayışına sahip olmalıdırlar.

ÇALIŞMA ORTAMI VE KOŞULLARI

Çalışma ortamı sıcak ve nemlidir. İş başında aşçılık mesleğinin gerektirdiği özel kıyafeti giyerler. Aşçılar birinci derecede malzeme ve aletlerle ilgilidirler. Zaman zaman işverenle, aşçıbaşı veya aşçı yamakları ile iletişim kurarlar. Çalışırken dikkatli davranmazlarsa yanma tehlikesiyle karşılaşabilirler. İş genellikle gündüz yapılır ama günlük yemek listesinin hazırlanması ve gerekli planlamanın yapılması gece çalışmayı gerektirebilir. Turizm bölgelerinde çalışanlar için mevsimlik çalışma söz konusu olabilir.

ÇALIŞMA ALANLARI VE İŞ BULMA OLANAKLARI

Günümüzde aşçılar çok değişik kuruluş ve kurum mutfaklarında görev yapabilmektedirler. Okul mutfağı, hastane mutfakları, fabrika mutfağı, ordu mutfağı, işyeri mutfağı, yemek fabrikaları mutfağı, otel mutfağı, restoran mutfağı, gemi mutfağı, uçak mutfağı, tren mutfağında da mutfak personeli çalışabilmektedir.

MESLEKTE İLERLEME

Aşçılar çalıştıkları işyerinde özellikle turistik mutfaklarda, soğukçu, sıcakçı, pastacı, ızgaracı gibi alanlarda uzmanlaşabilir.

- Meslek deneyimine bağlı olarak kişi çalıştığı yerde Aşçıbaşı olarak görev alabilir.
- Meslek liselerinin “Aşçılık” alanından mezun olanlar istedikleri takdirde, bitirdikleri alan, kol ve bölümlerinin devamı niteliğinde veya buna en yakın programların uygulandığı meslek yüksekokula ek puan alırlar.