

İKRAM HİZMETLERİ (YİYECEK İÇECEK İŞLETMECİLİĞİ) MESLEK ELEMANI

TANIM

Otel, lokanta, yemek fabrikası, fast-food, pastane vb yerlerde yiyecek-içecek hazırlayan ve sunumunu sağlayan kişidir.

A- GÖREVLER

İş süreçlerinde, iş sağlığı ve güvenliği kurallarına, çevre koruma düzenlemelerine, mesleğin verimlilik ve kalite gerekliliklerine uygun olarak;

- İş organizasyonu yapar,
- Müşterilerin isteklerini alır,
- İstekler doğrultusunda maliyeti hesaplar ve müşteriye bildirir,
- Alınan istekler doğrultusunda malzemeyi satın alma, pişirme ve müşteriye iletme işlerinde görevli üniteleri görevleri doğrultusunda bilgilendirerek hizmetin zamanında ve kaliteli olarak yerine getirilmesini sağlar,
- Hizmetin yerine getirilmesinde oluşabilecek aksaklıklara müdahale eder, hizmet sonrası şikâyet, dilek ve önerilerin alınmasını sağlar,
- Gıda ile ilgili kanun, tüzük ve yönetmelikleri takip eder ve gereğini yapar.
- Mesleki gelişim faaliyetlerinde bulunur.

KULLANILAN ARAÇ, GEREÇ VE EKİPMAN

- Bilgisayar, faks, telefon vb.,
- Diğer büro malzemeleri,
- Yiyecek-içecek hazırlama ve servis araç-gereçleri.

İKRAM HİZMETLERİ (YİYECEK İÇECEK İŞLETMECİLİĞİ) MESLEK ELEMANI

B- MESLEĞİN GEREKTİRDİĞİ GENEL ÖZELLİKLER

İkram Hizmetleri(Yiyecek içecek işletmeciliği) Meslek elemanı olmak isteyenlerin;

- Bir işi planlayıp uygulamaya koyabilen,
 - Koku ve tat alma duyumları gelişmiş,
 - Çabuk ve düzenli çalışabilen,
 - Dikkatli ve titiz,
 - Sorumluluk duygusu güçlü,
- kişiler olmaları gerekir.

C- ÇALIŞMA ORTAMI VE KOŞULLARI

Meslek elemanı, genellikle büro ortamında veya kapalı mekânlarda (mutfak, bulaşıkhanesi, depolama yerleri, restoran ve otellerin servis ve bar kısımları) çalışır. Zaman zaman açık alanda da çalışabilir. Çalışma saatleri düzenli olmayabilir. Akşam, gece ve tatil günleri de çalışmak durumunda kalabilir. Çalışırken mutfak personeli, servis personeli, teknik servis ve müşterilerle iletişim halindedir.

İKRAM HİZMETLERİ (YİYECEK İÇECEK İŞLETMECİLİĞİ) MESLEK ELEMANI

D- MESLEK EĞİTİMİ

MESLEK EĞİTİMİNİN VERİLDİĞİ YERLER

Mesleğin eğitimi, üniversitelere bağlı meslek yüksekokullarının İkram hizmetleri bölümünde verilmektedir.

Mesleğin eğitimi meslek yüksekokullarının “Yiyecek İçecek İşletmeciliği” bölümünde verilmekte iken, bu bölüm adı YÖK kararı ile “İkram Hizmetleri” olarak değiştirilmiştir.

MESLEK EĞİTİMİNE GİRİŞ KOŞULLARI

Mesleğin eğitimine girebilmek için;

- Lise veya dengi okul mezunu olmak,
- YKS (Yüksek Öğretim Kurumları Sınavı) kılavuzunda belirtilen giriş koşullarını taşımak,
- Meslek liselerinin, YKS Yükseköğretim Programları ve Kontenjanları Kılavuzunda belirtilen bölümlerinden mezun olanlar “İkram Hizmetleri” ön lisans programlarına geçerken ek puan almaktadırlar.

EĞİTİMİN SÜRESİ VE İÇERİĞİ

Meslek eğitiminin süresi 2 yıldır.

Eğitim Süresince; Gıda Teknolojisi, Mutfak Teknolojisi Temelleri, Beslenme İlkeleri ve Menü Planlama, Gıda Hijyeni ve Sanitasyon, Aşçılık Tarihi ve Gelişimi, Yiyecek İçecek Hizmetleri Yönetimi ve İşletmeciliği, Mutfak Hizmetleri Yönetimi, Yiyecek İçecek Servis Yöntemleri, İnsan Kaynakları Yönetimi, Gastronomi ve Mutfak Sanatlarına Giriş, Yiyecek İçecek İşletmelerinde Maliyet Analizleri, Ziyafet ve İkram Hizmetleri gibi mesleki dersler ağırlıklı olmak üzere genel kültür dersleri de alınmaktadır.

Eğitim sürecinde staj yapma zorunluluğu vardır.

EĞİTİM SONUNDA ALINAN BELGE DİPLOMA

Eğitimini başarı ile tamamlayanlara “Ön Lisans” diploması verilir.

İKRAM HİZMETLERİ (YİYECEK İÇECEK İŞLETMECİLİĞİ) MESLEK ELEMANI

E- ÇALIŞMA ALANLARI VE İŞ BULMA OLANAKLARI

Yiyecek içecek işletmeciliği programını bitiren kişilerin çalışma alanları oldukça geniş sayılabilir. Turizm bölgeleri ve büyük şehirler ağırlıklı olmak üzere otel, restoran, pastane, yemek fabrikası, bar, fast-food, catering (ikram hizmetleri), konaklama tesisler vb. gibi yiyecek-içecek üretimi ve tüketimiyle ilgili işyerlerinde çalışabilirler.

Yabancı dil bilgisi olanların iş bulma şansı daha yüksektir.

F- EĞİTİM SÜRESİNCE VE EĞİTİM SONRASI KAZANÇ

EĞİTİM SÜRESİNCE

Öğrenciler eğitimleri süresince Kredi ve Yurtlar Genel Müdürlüğü'nün vermiş olduğu öğrenim kredisinden ve yurt hizmetlerinden yararlanabilirler. Ayrıca, çeşitli resmi ve özel kurum/kuruluşlar tarafından sağlanan burslardan faydalanabilirler.

EĞİTİM SONRASI

Kamu sektöründe istihdam edilenler tabi olunan mevzuata göre maaş alırlar.

Özel sektörde ise çalışanların kazanç durumu, çalışılan işyerinin büyüklüğü, kişinin tecrübesi, bilgisi, yeteneği, çalışma kapasitesi ve sektörün ücret düzeyine göre değişebilmektedir.

İKRAM HİZMETLERİ (YİYECEK İÇECEK İŞLETMECİLİĞİ) MESLEK ELEMANI

G- MESLEKTE İLERLEME

MESLEKİ EĞİTİMDE İLERLEME

İkram Hizmetleri ön lisans programını başarıyla tamamlayan öğrenciler, “Lisans Öğrenimine Dikey Geçiş Sınavında(DGS)” başarılı oldukları takdirde kılavuzda belirtilen programlara kontenjan dâhilinde dikey geçiş yapabilirler.

İŞ HAYATINDA İLERLEME

İkram Hizmetleri Meslek Elemanı, iş hayatındaki mesleki bilgi ve tecrübelerine göre üst görevlere yükselme olanağına sahiptir.

BENZER MESLEKLER

- Mutfak Yönetimi Meslek Elemanı,
- Gıda Teknolojisi Teknikeri.

İKRAM HİZMETLERİ (YİYECEK İÇECEK İŞLETMECİLİĞİ) MESLEK ELEMANI

H- EK BİLGİLER

I-KAYNAKÇA

- Meslek elemanları,
- YKS Yükseköğretim Programları ve Kontenjanları Kılavuzu,
- Uluslararası Standard Meslek Sınıflaması-ISCO 08,
- Ege Üniversitesi Çeşme Meslek Yüksekokulu (Ege Üniversitesi Rehberi),
- Üniversiteler Yükseköğrenim Programları ve Üniversiteler Rehberi (Prof. Dr. Yıldız KUZGUN) ÖSYM Yayınları Ankara 2000,
- 9 sayılı T.C. MEB Talim ve Terbiye Kurulu Kararı Şubat/2021,
- MEDAK (Meslek Danışma Komisyonu) üyesi kuruluşlar.

I- AYRINTILI BİLGİ İÇİN

- İlgili eğitim kurumları,
- <https://kariyerkapisi.cbiko.gov.tr/>
- ÜNİ-VERİ <https://www.cbiko.gov.tr/projeler/uni-veri>
- Türkiye İş Kurumu web sayfası www.iskur.gov.tr
- Mesleğim Hayatım web sitesi <https://meslegimhayatim.meb.gov.tr/>
- T.C. Ölçme, Seçme ve Yerleştirme Merkezi Başkanlığı, <http://www.osym.gov.tr/>
- Bünyesinde “Meslek Bilgi Merkezi” Bulunan Çalışma ve İş Kurumu İl Müdürlükleri/Hizmet Merkezleri.

Bu dosya; meslek seçme aşamasında olan gençleri bilgilendirme amaçlı olup, meslek mensupları, işyerleri, mesleğin eğitim yerleri ve meslek odalarından bilgi alınarak oluşturulmuştur.