

SERVİS ELEMANI (GARSON)

TANIM

Lokantalarda, otel ve diğer hizmet yerlerinde salon ve masayı düzenleyen, misafiri karşılayan, rezervasyon ve yiyecek-içecek siparişi alan, özel teknikler kullanarak çeşitli yiyecek ve içecekleri servise hazırlayan ve servisi yapan işidir.

A- GÖREVLER

- İş süreçlerinde, iş sağlığı ve güvenliği kurallarına, çevre koruma düzenlemelerine, mesleğin verimlilik ve kalite gerekliliklerine uygun olarak;
- İş organizasyonu yapar,
 - Yemek masalarının düzenli, temiz ve eşyalarının eksiksiz olmasını sağlar,
 - Müşteriyi karşılar, oturacağı masayı tavsiye eder ve masaya kadar müşteriye refakat eder,
 - Yemek listesini (mönü) müşteriye verir, mönüyle ilgili olarak müşterilerin yemek ve içecek tercihi yapmasında yardımcı olur,
 - Kurallara uygun olarak servisi yapar,
 - Hesabı alır,
 - Müşteriyi uğurlar,
 - Salonda yemek servisi öncesi ve sonrası gerekli düzenlemeleri yapar,
 - Mesleki gelişim faaliyetlerinde bulunur.

KULLANILAN ARAÇ GEREÇ VE EKİPMAN

- Çelik malzemeler (çatal, bıçak, kaşık vb.),
- Porselen malzemeler (tabak, fincan, vb.),
- Cam malzemeler (bardaklar),
- Kumaş malzemeler (örtü, peçete, kapak vb.),
- Diğer malzemeler (masa, sandalye, servis arabası vb.).

SERVİS ELEMANI (GARSON)

B- MESLEĞİN GEREKTİRDİĞİ GENEL ÖZELLİKLER

Servis Elemanı (Garson) olmak isteyenlerin,

- İnsanlarla iyi iletişim kurabilen, insanların istek ve duygularını anlayabilen,
 - Başkalarını ikna edebilen, sabırlı,
 - Nazik,
 - Dikkatli, temiz, titiz ve düzenli,
 - Hafızası güçlü,
- kişiler olmaları gerekir.

C- ÇALIŞMA ORTAMI VE KOŞULLARI

Servis Elemanları (Garson) yiyecek ve içecek servisi yapılan mekânlarda görev yaparlar. Çalışma ortamı temiz ve düzenli, zaman zaman gürültülü ve kalabalıktır. Çalışırken mesleğin gerektirdiği özel kıyafet giyer. Servis Elemanları çalışırken daha çok insanlarla ilişki halindedir. Çalışma zamanı genellikle vardiya usulü olup, kişi haftanın bir günü izinlidir.

SERVİS ELEMANI (GARSON)

D- MESLEK EĞİTİMİ

MESLEK EĞİTİMİNİN VERİLDİĞİ YERLER

Mesleğin eğitimi yeterli sayıda müracaat olması durumunda mesleki eğitim merkezlerinin “Yiyecek İçecek Hizmetleri” alanı “Servis” dalında kalfalık ve ustalık eğitimleri verilmektedir.

Ayrıca özel kurslar, Kültür ve Turizm Bakanlığı Turizm Eğitim Merkezlerinde(TUREM), İŞKUR kurslarında da mesleğin eğitimi verilmektedir.

MESLEK EĞİTİMİNE GİRİŞ KOŞULLARI

Çıraklık eğitimine başlayabilmek için;

- En az ortaokul mezunu olup zorunlu eğitim çağında olanlar eğitim seviyelerine uygun olarak düzenlenecek mesleki eğitim programlarına göre çıraklık eğitimine alınabilir.
- Kayıt yaptıracak öğrencilerin sağlık durumlarının ilgili mesleğin öğrenimine elverişli olması gerekir. Bu durum, programın özelliğine göre gerektiğinde, sağlık/sağlık kurulu raporuyla belgelendirilir.
- 14 yaşını doldurmuş olmak,
- Eğitim görmek istediği meslekte bir işyeri bulmak ve işvereni ile çıraklık sözleşmesi imzalamak gerekmektedir.

EĞİTİMİN SÜRESİ VE İÇERİĞİ

Mesleğinin eğitim süresi ilköğretimden sonra 4 yıldır. Eğitimin 3 yılı kalfalık, 1 yılı ustalık eğitimidir.

Mesleğin seçimi 9. sınıfta yapılır. Ortak genel kültür dersleri ve meslek dersleri her sınıf seviyesinde verilmektedir.

Eğitim haftada 1 gün mesleki eğitim merkezlerinde, 4 gün çıraklık sözleşmesi yapılan işyerlerinde verilmektedir.

Çıraklık ve mesleki eğitim kapsamında ders programı genel bilgi dersleri ile meslek bilgisi derslerinden oluşmaktadır.

Teorik olarak verilen bilgilerin yanında, işyerinde de usta öğreticinin gözetimi altında pratik çalışması yapılmaktadır.

EĞİTİM SONUNDA ALINAN BELGE-DİPLOMA

Meslek eğitiminin 11. sınıfını başarı ile tamamlayanlara kalfalık belgesi, 12. sınıfı başarı ile tamamlayanlara ise ustalık belgesi verilir. Fark derslerini tamamladıkları takdirde meslek lisesi diploması ve mesleğiyle ilgili işyeri açma belgesi alırlar.

SERVİS ELEMANI (GARSON)

E- ÇALIŞMA ALANLARI VE İŞ BULMA OLANAKLARI

Günümüzde servis personelleri değişik kurum ve kuruluşlarda görev yapabilmektedirler.

Buna göre çalışma alanları;

I- Otellerdeki servis bölümleri;

- a) Restoran,
- b) Kahvaltı salonu,
- c) Teras,
- d) Oda servisi,
- e) Ziyafet salonu,
- f) Toplantı (seminer) salonu,
- g) Lobi,
- h) Havuz servisi,
- i) Gece kulübü,
- j) Bar:
 - American bar,
 - Servis bar,
 - Snack bar,
 - Vitamin bar,
 - Dans bar,
 - Roof bar,
 - Restaurant bar.

II- Lokantalar (restaurantlar),

III- Pansiyonlar,

IV- Misafirhaneler (konukevleri),

V- Moteller,

VI- Campingler,

VII- Tatil köyleri,

VIII- Yatlardır.

Kendi bilgi ve becerileri yeterli olduğu sürece özellikle turizm sektörünün gelişmesine paralel olarak bu meslek elemanlarına ihtiyaç vardır.

Bu meslekte yetişmiş, nitelikli, yabancı dil bilen elemanların iş bulma imkânları daha fazladır. Yiyecek-içecek sunumunda, otomasyona gidilemediği için, garsonluk geçerliliğini korumakta ve bu meslekte eleman ihtiyacı her zaman olmaktadır. Ancak, iş bulma durumu mevsimlik değişim göstermektedir. Yaz aylarında bu meslek elemanlarına olan ihtiyaç artarken kış aylarında azalmaktadır.

SERVİS ELEMANI (GARSON)

F- EĞİTİM SÜRESİNCE VE EĞİTİM SONRASI KAZANÇ

EĞİTİM SÜRESİNCE

- 3308 sayılı “Mesleki Eğitim Kanunu” gereğince, işletmelerde mesleki eğitim gören öğrencilere asgari ücretin net tutarının; yirmi ve üzerinde personel çalıştıran işyerlerinde yüzde 30’undan, yirmiden az personel çalıştıran işyerlerinde yüzde 15’inden, aday çırak ve çırağa yaşına uygun asgari ücretin yüzde 30’undan, kalfalık yeterliğini kazanan mesleki eğitim merkezi 12’nci sınıf öğrencilerine asgari ücretin yüzde 50’sinden aşağı olmamak üzere ücret ödenir.
- Eğitim gören öğrencilerin iş kazası ve meslek hastalıkları ile ilgili sigorta primleri devletçe karşılanır.
- Öğrenciler, mesleki eğitim yaptıkları işletmelerin sosyal imkânlarından faydalanır.

EĞİTİM SONRASI

Servis Elemanı (Garson) olarak çalışan kişilerin çalıştıkları sektörün özelliğine göre aldıkları ücret değişken olabilmektedir.

Kamu kuruluşlarının sosyal tesislerinde işçi statüsünde çalışan garsonlar işe ilk girişte asgari ücret düzeyinde maaş alırlarken, **bir-iki ay sonra** ilerleyen dönemde toplu sözleşme hükümlerine göre maaşları artabilmektedir.

Özel işyerlerinde (otel, motel, lokanta vb.) servis elemanı olarak çalışanların aldıkları ücretler için kesin rakamlar vermek güçtür. İşyerinin büyüklüğü de ücretleri farklılaştırmaktadır. Kişinin mesleğinde gösterdiği performans da bu ücretleri yükseltebilmektedir.

SERVİS ELEMANI (GARSON)

G- MESLEKTE İLERLEME

MESLEKİ EĞİTİMDE İLERLEME

Mesleki Eğitim Merkezinden diploma alarak mezun olanlara, alanın/bölümün devamı niteliğinde olan ve YKS Kılavuzunda belirtilen yükseköğretim (ön lisans/lisans) programlarını tercih ettikleri takdirde ek puan verilmektedir.

Ayrıca mezunlar, yükseköğretime giriş sınavlarında başarılı oldukları takdirde, YKS Kılavuzunda belirtilen programlara yerleştirilebilirler.

Çeşitli eğitim ve kurslara katılarak mesleki bilgi ve beceriler artırılabilir.

İŞ HAYATINDA İLERLEME

Meslekte ilerleme ve yükselme, çalışarak ve deneyimle gerçekleştirilebilmektedir.

Kişisel gayret ve başarıyla şef garsonluğa kadar yükselilebilir; bar, ziyafet, yiyecek-içecek servisi, maliyet kontrol konularında uzmanlaşma olabilir.

Yiyecek-içecek müdürlüğüne kadar yükselilebilirler.

BENZER MESLEKLER

- Komi,
- Barmen,
- Kamarot.

SERVİS ELEMANI (GARSON)

H- EK BİLGİLER

I- KAYNAKÇA

- Meslek elemanları,
- 3308 Sayılı Mesleki Eğitim Kanunu,
- MEB Örgün ve Yaygın Mesleki-Teknik Öğretim Kurumları Tanıtıcı El Kitabı,
- Mesleki Yeterlilik Kurumu web sayfası www.myk.gov.tr
- MEB Ticaret ve Turizm Öğretimi Genel Müdürlüğü Otelcilik ve Turizm, Anadolu Otelcilik ve Turizm, Anadolu Aşçılık Meslek Liseleri El Broşürü,
- T.C. Turizm Bakanlığı Turizm Eğitim Merkezlerine (TUREM) alınacak kursiyer adayları için hazırlanan duyuru,
- Uluslararası Standart Meslek Sınıflaması-ISCO 08,
- Meslek Danışma Komisyonu (MEDAK) üyesi kuruluşlar.

İ -AYRINTILI BİLGİ İÇİN

- İlgili eğitim kurumları,
- <https://kariyerkapisi.cbiko.gov.tr/>,
- 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.