

YİYECEK VE İÇECEK İŞLETMECİSİ

TANIM

Otel, lokanta, restoran, bar, kruvaziyer, marina, fast - food zincirleri, pastane, yemek fabrikası gibi yiyecek-içecek işletmelerinde, yiyecek ve içeceklerin hazırlanmasına katkı sağlayarak, gıdanın işletme ve ekonomisi ile ilgili çalışan kişidir.

A- GÖREVLER

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

- İş organizasyonu yapar,
- Müşterilerin sipariş ve 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.
- Hizmet süreçlerini tüketiciyi tatmin edecek biçimde yerine getirir, gözden geçirir, geliştirir, değerlendirir
- Hizmetin yerine getirilmesinde oluşabilecek aksaklıklara müdahale eder, hizmet sonrası şikâyet, dilek ve önerilerin alınmasını sağlar. Sorunlara çözüm bulur,
- Konu ve sorunlarla ilgili olarak uygun araştırma yöntemlerini kullanarak proje ve araştırmalar planlar, gerçekleştirir, sonuçları açık ve anlaşılır bir şekilde sunar,
- Gıda ile ilgili kanun ve yönetmelikleri takip eder ve gereğini yapar.
- Ekip üyesi olarak çalışır, sorumluluk alır ve ekibi yönetir.
- Planlama, örgütleme, koordinasyon yönetme ve kontrol mekanizmasını yürütür.
- Mesleki gelişim faaliyetlerinde bulunur,

KULLANILAN ARAÇ, GEREÇ VE EKİPMAN

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

YİYECEK VE İÇECEK İŞLETMECİSİ

B- MESLEĞİN GEREKTİRDİĞİ GENEL ÖZELLİKLER

Yiyecek ve İçecek İşletmecisi olmak isteyenlerin;

- Bir işi planlayıp uygulamaya koyabilen,
- Sosyal ilişkileri ve sorumluluk duygusu kuvvetli
- İletişim becerisi yüksek,
- Koku ve tat alma duyuları gelişmiş,
- Dikkatli, titiz ve düzenli çalışabilen,
- Gelişim ve değişime açık,
- İşbirliğine açık,
- Yaratıcılığı yüksek, dışa dönük,
- Eleştiriye açık,
- Görsel, işitsel ve dokunma duyuları kuvvetli, kişiler olmaları gerekir.

C- ÇALIŞMA ORTAMI VE KOŞULLARI

Yiyecek ve içecek işletmecisi, genellikle büro ortamında veya kapalı mekânlarda (mutfak, restoran ve otellerin servis ve bar kısımlarında) çalışır. Zaman zaman açık alanda da çalışabilir. Çalışma saatleri düzenli olmayabilir. Akşam, gece ve tatil günleri de çalışmak durumunda kalabilir. Çalışılan sektöre bağlı olarak mevsimsel ve günlük çalışma yapılabilir. İşin uygulanmasına yönelik şehir içi ya da şehirlerarası seyahat gerekebilir. Çalışırken mutfak personeli, servis personeli, teknik servis ve müşterilerle iletişim halindedir.

YİYECEK VE İÇECEK İŞLETMECİSİ

D- MESLEK EĞİTİMİ

MESLEK EĞİTİMİNİN
VERİLDİĞİ YERLER

Üniversitelerin Turizm Fakültelerinde, ‘Yiyecek İçecek İşletmeciliği’ bölümünde eğitim verilmektedir.

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 Yüksekokulları ile Açık öğretim Ön lisans Programlarının; Dikey Geçiş Sınavı (DGS) Kılavuzunda belirtilen bölümlerinden mezun olanlar, ÖSYM tarafından açılan Dikey Geçiş Sınavı’nda başarılı oldukları takdirde “Yiyecek ve İçecek İşletmeciliği” lisans programına dikey geçiş yapabilirler.

EĞİTİMİN SÜRESİ
VE İÇERİĞİ

Mesleki eğitim süresi 4 yıldır. Beslenme İlkeleri, Yiyecek-İçecek İşletmeciliği, Yiyecek-İçecek İşletmelerinde Muhasebe Uygulamaları, Gıda Güvenliği ve Hijyen, Gıda Teknolojisi, İçecek Teknolojisi, Menü Planlama, Mutfak Uygulamaları, Genel Pazarlama, Yiyecek-İçecek Servisi, Yiyecek-İçecek İşletmelerinde Yönetim ve Organizasyon, Turizm İşletmelerinde İletişim ve Müşteri İlişkileri, Protokol ve Görgü Kuralları, Yiyecek-İçecek İşletmelerinde Ergonomi, Yiyecek İçecek İşletmelerinde Maliyet Kontrolü, Gıda Kontrolü ve Mevzuatı, Uluslararası Mutfaklar, Turizmde Ürün Çeşitlendirme, Yemek Stilistliği ve Fotoğrafçılık, Yiyecek-İçecek İşletmelerinde Tutundurma gibi teorik ve uygulamalı derslerin yanında yabancı dil eğitimleri verilmektedir.

EĞİTİM SONUNDA ALINAN
BELGE-DİPLOMA

Eğitimini tamamlayanlara “Lisans” Diploması verilmektedir.

YİYECEK VE İÇECEK İŞLETMECİSİ

E- ÇALIŞMA ALANLARI VE İŞ BULMA OLANAKLARI

Yiyecek ve içecek işletmecisi kamu kuruluşları, özel kuruluşlar ve bağımsız işyerlerinin faaliyet gösterdiği sektörlerde çalışabilirler. Turizm bölgeleri ve büyükşehirler ağırlıklı olmak üzere otel, restoran, pastane, yemek fabrikası, bar, konaklama tesisleri vb. yiyecek-içecek üretimi ve tüketimiyle ilgili işyerlerinde çalışabilirler.

Yiyecek ve İçecek İşletmeciliği programını bitirenlerden Ortaöğretim Alan Öğretmenliği Tezsiz Yüksek Lisans Programını veya Milli Eğitim Bakanlığı ve Yüksek Öğretim Kurulu (YÖK) işbirliği ile açılan/açılacak pedagojik formasyon programını başarı ile tamamlayanlar Yiyecek İçecek Hizmetleri Öğretmeni olarak da çalışabilirler.

Yiyecek ve İçecek İşletmeciliği bölümü mezunları kişisel gelişimlerini tamamlayarak ilgili sektörlerde faaliyet gösteren tüm turizm işletmelerinde üst düzey yönetici konumuna gelebilecekleri gibi; ilgili alanlarda Yüksek Lisans/Doktora yapabilme ve Yükseköğretim Kurumlarının turizm ile ilgili bölüm ve programlarını tamamlayarak akademisyen olma imkânına sahiptirler.

F- EĞİTİM SÜRESİNCE VE EĞİTİM SONRASI KAZANÇ

EĞİTİM SÜRESİNCE

Eğitimleri süresince koşulları uygun olan öğrenciler Kredi ve Yurtlar Kurumu Genel Müdürlüğünün vermiş olduğu öğrenim kredisi, ayrıca çeşitli kurum ve kuruluşlardan da alabilecekleri burs olanağından faydalanabilirler.

Kişî eğitim aldığı süre içerisinde part-time işlerde çalışarak kazanç elde edilebilir.

EĞİTİM SONRASI

Eğitim sonrası kazanç çalışılan kurumun statüsüne, çalışma süresine, üstlenilen sorumluluk derecesine göre değişmektedir. Ancak genelde ilk işe girişte asgari ücret ile başlayıp tecrübe ve bilgi birikime göre artış göstermektedir.

YİYECEK VE İÇECEK İŞLETMECİSİ

G- MESLEKTE İLERLEME

MESLEKİ EĞİTİMDE İLERLEME

Yiyecek ve içecek işletmeciliği mezunları, yüksek lisans ve akademik kariyer yapabilirler. Akademik kariyerlerine uygun olarak yükseköğretim kurumlarında araştırma görevlisi, doçent, profesör gibi unvanlarla öğretim üyesi olarak görev yapabilirler.

Ayrıca hizmet içi eğitim programları ile işletmelerde mesleki geliştirme eğitimi alabilirler.

İŞ HAYATINDA İLERLEME

Deneyim ve bilgi birikimi gerektiren alan olan yiyecek ve içecek işletmeciliği bölümünden mezun öğrenciler eğitim öğretim hayatında edindikleri bilgi ve deneyimleri tecrübeye dönüştürdükleri zaman sektörde usta, ustabaşı, bölüm yöneticisi ya da işletme sahibi olabilirler.

BENZER MESLEKLER

- İşletme Müdürü
- Restoran Yöneticisi

YİYECEK VE İÇECEK İŞLETMECİSİ

H. EK BİLGİLER

I- KAYNAKÇA

- Meslek elemanları,
- ADÜ Turizm Fakültesi Yiyecek İçecek İşletmeciliği Bölümü
www.adu.edu.tr
- www.yokatlas.yok.gov.tr
- Uluslararası Standart Meslek Sınıflaması – ISCO-08,
- Meslek Danışma Komisyonu (MEDAK) Üyesi Kuruluşlar

İ- 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 <http://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.