

## **KONAKLAMA VE SEYAHAT HİZMETLERİ ALANININ TANIMI VE AMACI**

Günümüzde turizm sektörünün ekonomik, sosyal ve toplumsal açıdan kazandığı önem her geçen gün artmaktadır. Bu sektör için devlet olarak özel planlamalar yapılmaktadır. Ülkeler bu sektörün korunması ve rekabet gücünün geliştirilmesi için özel politikalar uygulamaktadır.

Turizm sektöründe ara eleman ve orta kademe yöneticisine ciddi şekilde ihtiyaç olduğu belirtilmektedir. Ayrıca konaklama hizmetlerine yönelik reklam ve sigorta hizmetleri, oto kiralama şirketleri, oto park hizmetleri, konaklama destek hizmetleri, satış ve satış sonrası hizmetlere paralel hizmetler de düşünüldüğünde iş kolunun geniş boyutta dolaylı istihdama yol açtığı da bir gerçektir.

Konaklama ve Seyahat Hizmetleri alanının yapısal özelliğinden kaynaklanan emek yoğun üretim tarzı nedeniyle, otomasyona geçme olanaklarının son derece sınırlı olması insan faktörünü ön plana çıkarmaktadır.

Çağdaş turizmin gereği; istihdam edilen personelin meslekî formasyonunun ve öğrenim düzeylerinin yüksek olması, kaliteli hizmetin sağlanmasını, turist ile turiste hizmet edenler arasındaki ilişkilerin nitelikli olarak gerçekleşmesini doğurmaktadır. Konaklama ve Seyahat Hizmetleri alanının, Turizm sektörünün gelişmesine bağlı olarak çalışma alanları oldukça geniştir. Özellikle tatil bölgelerinde nitelikli personele ihtiyaç duyulmaktadır. Meslek elemanları; her türlü otel, motel, tatil köyü, sosyal tesis gibi konaklama ve dinlenme tesislerinde, misafirhanelerde, seyahat acentelerinde çalışmaktadırlar. Konaklama ve Seyahat Hizmetleri alanı uygulamalarında yer alan meslek elemanlarını sektörün ihtiyaçları, bilimsel ve teknolojik gelişmeler doğrultusunda gerekli olan meslekî yeterlikleri kazanmış, nitelikli kişiler olarak yetiştirmek amaçlanmaktadır.

## **KONAKLAMA VE SEYAHAT HİZMETLERİ ALANININ DALLARI**

### **ÖN BÜRO ELEMANLIĞI (RESEPSİYONİST)**

#### ***Tanımı***

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.

## **2-KAT ELEMANLIĞI**

### ***Tanımı***

Kat hizmetleri departmanında, konaklama tesisi standartlarına uygun kalitede temizlik ve düzeni, kişiye özel hizmetleri, bölümü ile ilgili tüm işlerin yapılmasını sağlayacak bilgi ve beceriye sahip olan sorumluluk sahibi, nitelikli kişidir.

### ***Görevleri***

- Kat hizmetlerinde organizasyon yapmak,
- Oda hazırlığı yapmak,
- Gün içi hizmetleri yürütmek,
- Çamaşırhane hizmetlerini yürütmek,
- Periyodik temizlik ve bakım hizmetlerini yürütmektir.

## **YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ ALANININ TANIMI VE AMACI**

Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanı; Mutfak, Servis ve Bulaşık dallarına ait yeterliliklerini kazandırmaya yönelik eğitim ve öğretimin yapıldığı alandır.

Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanı; 1. Mutfak 2. Servis 3. Bulaşık dallarını içermektedir. Bu dallar isimlendirirken yaygın ve örgün mesleki eğitim kurumlarında uygulanan alan dal yapısı ile Mesleki Yeterlilik Kurumu tarafından yayımlanan ulusal meslek standartları ve ulusal mesleki yeterlilikler dikkate alınmıştır. Alanın Tanımı Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanı; Mutfak, Servis ve Bulaşık dallarına ait bilgi, beceri, tutum ve iş alışkanlıklarına sahip meslek elemanlarının yetiştirmesine yönelik eğitim verilen bir alandır. Mutfak, Servis ve Bulaşık dallarında meslek elemanının yetiştirilmesine yönelik eğitim veren bu alanın, zihinsel yetersizliği olan bireylerin eğitim performansları, ilgi, ihtiyaç, yetenek ve bireysel farklılıkları da dikkate alınarak programda belirlenmiş yeterliliklere sahip meslek elemanı yetiştirmeye yönelik eğitim verilen alan olarak tanımlanması öngörülmüştür. Alanın Amacı Bu alanda zihinsel yetersizliği olan bireylere; Mutfak, Servis ve Bulaşık dallarına ait yeterliliklerinin kazandırılması amaçlanmaktadır.

## **YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ ALANI YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ ALANININ DALLARI**

**1.AŞÇILIK** Tanımı Mutfak araç, gereç ve ekipmanlarını kullanarak, hijyen ve sanitasyon kurallarına uygun yiyecek üretimi yapma ve servise hazır hâle getirme yeterliklerini kazandırmaya yönelik eğitim ve öğretim verilen daldır. Aşçılık meslek elemanının yetiştirilmesine yönelik eğitim veren bu dalın, zihinsel yetersizliği olan bireylerin eğitim performansları, ilgi, ihtiyaç ve yetenekleri dikkate alınarak programda belirlenmiş yeterliliklere sahip meslek elemanı olarak yetiştirmeye yönelik eğitim verilen bir dal olarak tanımlanması öngörülmüştür. Amacı Bu dalda zihinsel yetersizliği olan bireylere; temel tahıl tatlıları hazırlayıcısı, temel sütlü tatlıları yardımcısı, hamur hazırlayıcı, kurabiyeci, gözlemeci, pideci, ekmekçi, simitçi, pizzacı, erişte hazırlayıcı, kek hazırlayıcı, sebzeleri pişirmeye hazırlayıcı, yeterliliklerinin kazandırılması amaçlanmaktadır. Kişisel Bakım Yapma Temel Tahıl Tatlıları Hazırlayıcısı

**2.SERVİS** Tanımı Servise hazırlık, servis yapma, hesabın takdimi ve tahsili yeterliklerini kazandırmaya yönelik eğitim ve öğretim verilen daldır. Servis dalı meslek elemanının yetiştirilmesine yönelik eğitim veren bu dalın, zihinsel yetersizliği olan bireylerin eğitim performansları, ilgi, ihtiyaç ve yetenekleri dikkate alınarak programda belirlenmiş yeterliliklere sahip meslek elemanı olarak yetiştirmeye yönelik eğitim verilen bir dal olarak tanımlanması öngörülmüştür. Servis elemanlığı mesleğinin yeterliklerine sahip meslek elemanları yetiştirmek amaçlanmaktadır Amacı Bu dalda zihinsel yetersizliği olan bireylere; servis ön hazırlayıcısı, taşıyıcı boş toplayıcı, servis elemanı yardımcısı, içecek hazırlayıcı, içecek servisçisi, oda servis ofisi düzenleyicisi gibi yeterliliklerinin kazandırılması amaçlanmaktadır.