

YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ

Giriş Koşulları

1. İlköğretimi tamamlamış olmak.
2. Mesleğin gerektirdiği işleri ve yeterlikleri yapacak bedensel ve fiziksel özelliklere sahip olmak.

MODÜL TABLOSU	
Bilgisayar Kullanma	32 Saat
Doküman Hazırlama	32 Saat
Kişisel Bakım	8 Saat
İşe Hazırlık	8 Saat
Sanitasyon	24 Saat
Yiyecek İçecek Hizmetlerinde HACCP	24 Saat
Servise Ön Hazırlık	32 Saat
Masa Üstü Servis Takımları	32 Saat
Masa Örtüleri ve Peçeteler	16 Saat
Kuver Açma	32 Saat
Taşıma ve Boş Toplama	32 Saat
Bar Ön Hazırlıkları	24 Saat
Besin Öğeleri 1	16 Saat
Besin Öğeleri 2	16 Saat
Besin Grupları	16 Saat
Bulaşık Yıkama ve Çöp Atımı	16 Saat
Sebzeleri Pişirmeye Hazırlık	32 Saat
Sebze Garnitürleri	32 Saat
Fond ve Temel Çorbalar	32 Saat
Yumurta Pişirme	24 Saat
Basit Tatlılar	24 Saat
Konuk Kabulü ve Uğurlanması	32 Saat
Klasik Usullerde Servis	32 Saat

Modern Usullerde Servis	32 Saat
Oda Servisi	32 Saat
Kahvaltı Servisi	32 Saat
Bar Yiyecekleri ve Servisi	24 Saat
Konuk Tipleri ve Davranışları	24 Saat
Olağan Dışı Durumlar ve Olaylar	24 Saat
Sosların Servisi	24 Saat
Salataların Servisi	24 Saat
Flambe	32 Saat
Fondue	24 Saat
Tranche	32 Saat
Antrelerin Servisi	24 Saat
Çorbaların Servisi	16 Saat
Hamur İşlerinin Servisi	16 Saat
Sebze Yemeklerinin Servisi	16 Saat
Meyve ve Tatlıların Servisi	24 Saat
Peynirlerin Servisi	16 Saat
Gazlı İçeceklerin Servisi	16 Saat
Meyve Suları ve Servisi	24 Saat
Diğer Soğuk İçecekler ve Servisi	16 Saat
Çay Hazırlama ve Servisi	16 Saat
Kahve Hazırlama ve Servisi	24 Saat
Çeşitli Sıcak İçeceklerin Servisi	16 Saat
TOPLAM	864 Saat

