

## AŞÇILIK PROGRAMI GENEL BİLGİLER

- **Yatay-Dikey Geçiş**

Yatay Geçiş: Aşçılık önlisans programlarına yatay geçiş yapabilirler.

Aşçılık ön lisans programlarını başarı ile bitiren öğrenciler, "Meslek Yüksekokulları ve Açıköğretim Önlisans Programları Mezunlarının Lisans Öğrenimine Devamları Hakkında Yönetmelik" hükümleri uyarınca örgün veya Uzaktan Eğitim Sistemi ile öğrenim yapan programlara ÖSYM tarafından açılan Dikey Geçiş Sınavında başarılı oldukları takdirde fakülte/yüksekokulların Aile ve Tüketici Bilimleri, Beslenme ve Diyetetik, Gastronomi Mutfak Sanatları ve Yönetimi lisans programlarına dikey geçiş yapabilmektedirler.

- **Programdan Mezun Olanların Alacağı Unvan:** Aşçı Adayı

- **Programdan Mezun Olanların İstihdam Alanları**

Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü, Aşçılık Programından mezun olanlar, Aşçı unvanını kazanarak turistik belgeli işletmelerde, restoranlarda, yemek fabrikalarında (catering şirketlerinde), uçak-gemi-tren-otobüs-hastane mutfaklarında aşçı başı, aşçı başı yardımcısı, kısım şefi, sos şefi, balık şefi, ızgara şefi, kızartmalar şefi, ızgara şefi, çorba şefi, sebze şefi, joker şef (değişim aşçısı), soğuk şefi, pastane şefi, kasap, dömi şefi, komi vb rütbelerle araştırma şefi (test aşçısı), mutfak bilimcisi, yiyecek-içecek müdürü, yemek tedarigi yöneticisi, mutfak yöneticisi, restoran denetçisi-koordinatörü, restoran müdürü vb kadrolarda çalışabilirler. Ayrıca yemek araştırmacısı, yemek yazarı, gıda işleyicisi, yemek stilisti, yemek mimarı, menü geliştirici, tarif geliştirici, yiyecek-içecek eğiticisi vb isimler altında da topluma hizmet sunabilmektedirler.