

AŞÇI

TANIM

Mutfak araç, gereç ve ekipmanlarını kullanarak sağlık koşullarına uygun yiyecek üretimi yapma ve servise hazır hale getirme yeterliliklerine sahip nitelikli kişidir.

A-GÖREVLER

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

- İş organizasyonu yapar,
- Yemeklerin hazırlanışı sırasında gerekli malzemenin tamam ve taze olup olmadığını kontrol eder.
- Yapılacak yemek için gerekli malzemenin nasıl hazırlanacağını aşçı yardımcısına tarif eder.
- Malzemeyi tarife uygun olarak tencereye veya karavanaya koyar.
- Yemeği cinsine göre (zeytinyağlı, etli vb.) pişirmek üzere havagazı fırınına veya elektrikli ocağa yerleştirir.
- Yemeklerde kullanılacak sosları önceden hazırlar.
- Yemek pişince hava frikoya bırakır, bekletir (sıcak servis yapılması gereken yemekleri sıcak sulu kazana koyar).
- Mutfaktaki alakart listesinde olan yemekleri hazırlar ve gerekirse süsler.
- Gerektiğinde bizzat yemeği tabağa yerleştirerek servise hazırlar.
- Zamanında tüketilmeyen yiyecekleri imha eder.
- Mutfağın, kullanılan araç ve gereçlerin bakım ve temizliğini yapar veya yaptırır.
- Bir sonraki gün yapılacak yemeklerin listesini hazırlar ve gerekli malzemelerin siparişini verir.
- Mesleki gelişim faaliyetlerinde bulunur.

NOT: Büyük mutfaklarda çalışan aşçılar her biri ayrı ayrı mutfak bölümünde bir alanda uzmanlaşmışlardır.

AŞÇI

A-GÖREVLER

KULLANILAN ARAÇ,
GEREÇ VE EKİPMAN

Kullanılan Alet ve Makinalar:

- Bıçak, kepçe, kaşık, kevgir vb. el aletleri,
- Mikser,
- Sebze ve meyve soyma makineleri,
- Dilimleme makinesi,
- Profesyonel mutfak robotları,
- Sebze doğrama makinesi,
- El mikseri, çırpma teli, rende,
- Hassas terazi,
- Sarımsak ezme aleti,
- Bıçak bileme aleti,
- Et kıyma makinesi,
- Vakumlama makinesi,
- Hamur yoğurma ve açma makinesi,
- Püre makinesi,
- Tavalar, tencereler,
- Kaçerola,
- Gastro-norm küvetler,
- Aksesuar takımlar,
- Pastane takımları vb.
- Büfe teşhir takımları (camlar, tepsiler vb.)
- Soğuk hava depoları,
- Tezgahlar.

Piştirme Ekipmanları:

- Kuzine,
- Statik (geleneksel) fırınlar,
- Fırın,
- Konveksiyonlu fırınlar,
- Buharlı-konveksiyonlu fırınlar,
- Buharlı pişiriciler,
- Basınçlı buharlı pişiriciler,
- Kaynatma tenceresi,
- Fritöz,
- Izgara,
- Benmari,
- Mikrodalga Fırın.

AŞÇI

B- MESLEĞİN GEREKTİRDİĞİ GENEL ÖZELLİKLER

- Aşçı olmak isteyenlerin;
- Yiyecek-içeceklerle ilgili konulara ilgili,
 - El becerisine sahip,
 - Yeni ürünler üretebilen,
 - Yeniliklere açık olan,
 - Temiz, titiz, sorumlu, dikkatli, pratik, düzenli,
 - Alet ve ekipman kullanmaya yatkın,
 - Çabuk karar verme yeteneğine sahip,
 - İş organizasyonları yapabilen,
 - Teknolojiyi kullanabilen,
 - İletişimi ve sosyal yönü güçlü olan kişiler olmaları gerekir.

C- ÇALIŞMA ORTAMI VE KOŞULLARI:

Çalışma koşulları işletmenin özelliğine ve çalışanın pozisyonuna göre çok değişkendir. Genel olarak çalışma ortamını tanımlamak gerekirse genellikle çalışma saatleri uzun ve sezonun durumuna göre yoğundur. Mutfak az da olsa rutubetli, basık, sıcak olabileceği gibi çok daha iyi koşullar da olabilir. Genellikle mutfaklar yüksek tavanlı ve aydınlık, duvarlar fayans, kaydırmayan bir zemini olup, iyi bir havalandırma sistemi vardır. Hizmet sektöründe çalışmasından dolayı müşteri eleştirilerine karşı açık olmalı, iletişimi kişisel olarak algılayan, duygusal bir yapıya sahip olmamalıdır. Çeşitli alet - ekipman kullanıldığından dikkatsizlik veya iş güvenliğinin yeterince sağlanamadığı durumlarda kazalar da meydana gelebilmektedir. Aşçılar mutfaklarda görev yaparlar. İş başında aşçılık mesleğinin gerektirdiği özel kıyafeti giyerler. Aşçılar birinci derecede malzeme ve aletlerle ilgilidirler. İş genellikle gündüz yapılır ama günlük yemek listesinin hazırlanması ve gerekli planlamanın yapılması gece çalışmayı gerektirebilir. Turizm bölgeleri için mevsimlik çalışma söz konusu olabilir. İşletmeye göre çalışma saatleri değişebilir, vardiya usulü çalışabilirler.

AŞÇI

D- MESLEK EĞİTİMİ

MESLEK EĞİTİMİNİN VERİLDİĞİ YERLER

Mesleğin eğitimi, üniversitelere bağlı yüksekokulların “Aşçılık” ön lisans programında verilmektedir.

MESLEK EĞİTİMİNE GİRİŞ KOŞULLARI

Mesleğin eğitime girebilmek için;

- Lise veya dengi okul mezunu olmak,
- YKS (Yüksek Öğretim Kurumları Sınavı) kılavuzunda belirtilen giriş koşullarını taşımak,
- Meslek liselerinin, YKS Yükseköğretim Programları ve Kontenjanları Kılavuzunda belirtilen bölümlerden mezun olanlar “Aşçılık” ön lisans programlarına geçerken ek puan almaktadırlar.

EĞİTİM SÜRESİ VE İÇERİĞİ

Mesleğin eğitim süresi 2 yıldır.

Eğitim süresince; Yiyecek Üretimi, Gastronomiye Giriş, Yiyecek ve İçecek İşletmelerinde Bilgisayar Uygulamaları, Turizm Endüstrisi İçin İletişim Becerileri, Yiyecek ve İçecek Hizmetleri gibi mesleki dersler ağırlıklı olmak üzere genel kültür dersleri de alınmaktadır.

Eğitim sürecinde staj yapma zorunluluğu vardır.

EĞİTİM SONUNDA ALINAN BELGE-DİPLOMA

Eğitimi başarı ile tamamlayanlara “Ön Lisans” diploması verilmektedir.

AŞÇI

E -ÇALIŞMA ALANLARI VE İŞ BULMA OLANAKLARI

Meslek elamanları konaklama işletmelerinin yiyecek-içecek ünitelerinde, özel ve kamu kuruluşlarının (hastane, okul, işyeri, fabrika, ordu vb.) mutfaklarında, yemek fabrikaları, lokanta, kafeterya, bar ve restoran gibi yiyecek içecek üretimi yapan yerlerin mutfaklarında çalışabilirler. Yiyecek ve içecek sektöründeki gelişmelere paralel olarak özellikle usta düzeyine gelmiş meslek elemanları kolaylıkla iş bulabildikleri gibi birden fazla işyerinde de çalıştıkları gözlenmiştir. Ayrıca kişinin profesyonelliğine bağlı olarak daha iyi koşullarda ya da farklı konumlarda iş bulabilmektedirler. Sektörde çırak, kalfa, usta (aşçıbaşı), aşçı yardımcısı, yiyecek ve içecek müdürü olarak çalışabilirler. Bireyin kapasitesine bağlı olarak oteller, lokantalar ve restoranların koordinatörü veya otel yöneticisi, kendilerine ait işletme sahibi olabilirler.

F- EĞİTİM SÜRESİNCE VE EĞİTİM SONRASI KAZANÇ

EĞİTİM SÜRESİNCE

Öğrenciler eğitimleri süresince Kredi ve Yurtlar Genel Müdürlüğü'nün vermiş olduğu öğrenim kredisinden ve yurt hizmetlerinden yararlanabilirler.

Ayrıca, çeşitli resmi ve özel kurum/kuruluşlar tarafından sağlanan burslardan faydalanabilirler.

EĞİTİM SONRASI

Kamu sektöründe istihdam edilenler tabi olunan mevzuata göre maaş alırlar.

Özel sektörde ise çalışanların ücretti çalışılan işyerinin büyüklüğü, kişinin tecrübesi, bilgisi, yeteneği, çalışma kapasitesi ve sektörün ücret düzeyine göre değişebilmektedir.

AŞÇI

G- MESLEKTE İLERLEME

MESLEKİ EĞİTİMDE İLERLEME

Aşçılık ön lisans programını başarıyla tamamlayan öğrenciler “Lisans Öğrenimine Dikey Geçiş Sınavında (DGS)” başarılı oldukları takdirde; Kılavuzda belirtilen programlara kontenjan dâhilinde dikey geçiş yapabilirler.

İŞ HAYATINDA İLERLEME

- Kişinin meslekteki başarısı, kişiler arası iletişimi, sosyal zekâsına bağlı olarak uzmanlaşma ve yükselme olanakları vardır. Steward, stajyer ya da komi olarak başlayan meslek hayatını kademe kademe ilerletebilir.
- Turizm ile ilgili diğer alanlarda çalışabilir, gazete ve dergilerde yemek ile ilgili yayınlar yapabilir, yemek kitabı hazırlayabilir, restoranlara yiyecek-içecek işletmelerine menü danışmanlığı yapabilir.

BENZER MESLEKLER

- Tatlıcı – Pastacı,
- Dönerci-Kebapçı-Pideci,
- Soğuk Mezeci,
- Soğuk Mutfak Aşçısı,
- Sıcak Mutfak Aşçısı,

AŞÇI

H – EK BİLGİLER

I- KAYNAKÇA

- Meslek elemanları,
- YKS Yükseköğretim Programları ve Kontenjanları Kılavuzu,
- Uluslararası Standard Meslek Sınıflaması-ISCO 08,
- Abant İzzet Baysal Üniversitesi Mengen Meslek Yüksekokulu,
- 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 <https://www.iskur.gov.tr>
- Mesleğim Hayatım web sitesi <https://meslegimhayatim.meb.gov.tr/>
- 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.