

AŞÇI

TANIM

Günlük olarak hazırlanması gereken yiyecekleri, belli bir plan içinde bilgi ve becerisini kullanarak, temizlik kurallarına uygun olarak servise hazır hale getiren 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,
- 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,
- Mutfağın, kullanılan araç ve gereçlerin bakım ve temizliğini yapar veya yaptırır.
- Mesleki gelişim faaliyetlerinde bulunur.

NOT: Büyük mutfaklarda çalışan aşçılar bir alanda uzmanlaşmışlardır.

KULLANILAN ARAÇ GEREÇ VE EKİPMAN

- Her türlü mutfak araç ve gereci (bıçak, tencere, karavana, mikser vb.),
- Havagazı fırını, elektrikli fırın, ızgara, fritöz,
- Hamur yoğurma makinesi, sebze doğrama makinesi, ekmek kesme, makinesi, salam ve kıyma makinesi, buharlı istim (sebze, et pişirirken), dondurma makinesi gibi aletler kullanır.

AŞÇI

B- MESLEĞİN GERTİKTİRDİĞİ GENEL ÖZELLİKLER

Aşçı olmak isteyenlerin;

- Yiyeceklerle ilgili konulara ilgi duyan,
- Tat ve koku alma duyumları gelişmiş,
- Temiz, titiz, sorumlu,
- Bir işi planlama ve uygulama yeteneğine sahip,
- El becerisi olan,

kişiler olmaları gerekir.

Yaratıcı olanlar mesleklerinde başarılı olup, ilerleme olanağı bulabilirler. Mutfağı yönetebilecek disiplin anlayışına sahip olmalıdırlar.

C- ÇALIŞMA ORTAMI VE KOŞULLARI

Aşçılar mutfaklarda görev yaparlar. Çalışma ortamı sıcak ve nemlidir. İş başında aşçılık mesleğinin gerektirdiği özel kıyafeti giyerler. Aşçılar birinci daha çok malzeme ve aletlerle ilgilidirler. Zaman zaman işverenle, aşçıbaşı veya aşçı yamakları ile iletişim kurarlar. Çalışırken dikkatli davranmazlarsa yanma tehlikesiyle karşılaşabilirler. İş genellikle gündüz yapılır ama günlük yemek listesinin hazırlanması ve gerekli planlamanın yapılması gece çalışmayı gerektirebilir. Turizm bölgelerinde çalışanlar için mevsimlik çalışma söz konusu olabilir.

AŞÇI

D- MESLEK EĞİTİMİ

MESLEK EĞİTİMİNİN VERİLDİĞİ YERLER

Mesleğin eğitimi; yeterli sayıda müracaat olması durumunda mesleki eğitim merkezlerinin “Yiyecek İçecek Hizmetleri ”alanı “Aşçılık” dalında, kalfalık ve ustalık eğitimleri verilmektedir.

Bunun yanı sıra;

- Kültür ve Turizm Bakanlığına bağlı turizm eğitim merkezlerinde,
- Türkiye İş Kurumunun İşgücü Yetiştirme Kurslarında,
- Halk Eğitim Merkezlerinde,
- Özel Turizm Meslek Kurslarında da mesleğin eğitimi verilmektedir.

MESLEK EĞİTİMİNE GİRİŞ KOŞULLARI

Çıraklık eğitimine başlayabilmek için;

- En az ortaokul mezunu olup zorunlu eğitim çağında olanlar eğitim seviyelerine uygun olarak düzenlenecek mesleki eğitim programlarına göre çıraklık eğitimine alınabilir.
- Kayıt yaptıracak öğrencilerin sağlık durumlarının ilgili mesleğin öğrenimine elverişli olması gerekir. Bu durum, programın özelliğine göre gerektiğinde, sağlık/sağlık kurulu raporuyla belgelendirilir.
- 14 yaşını doldurmuş olmak,
- Eğitim görmek istediği meslekte bir işyeri bulmak ve işvereni ile çıraklık sözleşmesi imzalamak gerekmektedir.

Kültür ve Turizm Bakanlığına bağlı Turizm Eğitim Merkezlerinde eğitime 16-22 yaşları arasında en az ilköğretim okulu mezunu olanlar, yazılı sınav ve mülakatla kabul edilirler. Eğitim ücretsizdir.

Özel turizm meslek kurslarında eğitime 16-25 yaş arasındaki en az ilkokul–mezunu olanlar alınır. Eğitim ücretlidir. Büyük illerde ve turizmciliğin gelişmiş olduğu yörelerde çok sayıda özel kurs bulmak mümkündür.

Türkiye İş Kurumunun İşgücü Yetiştirme Kurslarına en az ilkokul mezunu olanlar alınır. Eğitim ücretsizdir. Turizm elemanına ihtiyaç olduğu tespit edilen illerde kurs açılmaktadır.

D- MESLEK EĞİTİMİ

EĞİTİMİN SÜRESİ VE İÇERİĞİ

Mesleğinin eğitim süresi ilköğretimden sonra 4 yıldır. Eğitimin 3 yılı kalfalık, 1 yılı ustalık eğitimidir.

Mesleğin seçimi 9. sınıfta yapılır. Ortak genel kültür dersleri ve meslek dersleri her sınıf seviyesinde verilmektedir.

Eğitim haftada 1 gün mesleki eğitim merkezlerinde, 4 gün çıraklık sözleşmesi yapılan işyerlerinde verilmektedir.

Çıraklık ve mesleki eğitim kapsamında ders programı genel bilgi dersleri ile meslek bilgisi derslerinden oluşmaktadır.

Teorik olarak verilen bilgilerin yanında, işyerinde de usta öğreticinin gözetimi altında pratik çalışması yapılmaktadır.

Özel turizm meslek kurslarında eğitim süresi 5-6 ay arasında değişmektedir. Kültür ve Turizm Bakanlığına bağlı turizm eğitim merkezlerinde eğitim süresi 7 aydır. Türkiye İş Kurumunun İşgücü Yetiştirme Kurslarında eğitim süresi en az 6 aydır.

Aşçılık eğitiminde;

- Görgü kuralları ve genel kültür,
- Turizmin tanımı ve çeşitleri,
- Turizm eğitimi öğretimi,
- Konaklama endüstrisi,
- Otel işletmelerinin sınıflandırılması,
- Yeme, içme ve konaklama yerlerinin çeşitleri,
- Türkiye Turizm Coğrafyası,
- Mesleki İngilizce,
- Temizlik (Kişisel temizlik, çalıştığı ortamın temizliği, kullanılan malzemelerin temizliği),
- Kullanılan araç, gereçler, kullanıldığı yerler,
- Ana gıda maddeleri, satın almanın önemi, dikkat edilmesi gereken hususlar,
- Et, balık, sebze, tavuk sularının elde edilişi,

D- MESLEK EĞİTİMİ

- Çorbalar, soslar, deniz mahsulleri,
- Etler, çeşitleri ve et yemekleri,
- Pilav, makarnalar, börekler,
- Zeytinyağlılar, soğuk sıcak mezeler, kanapeler,
- Salatalar, garnitürler,
- Uluslararası alakart yemekler,
- Kümes hayvanları ve bunlardan yapılan yemekler,
- Av etleri,
- Sebze yemekleri,
- Tatlılar, pastalar, kekler yapmasını,
- Mutfakta olabilecek kazalar ve bunları önleme çareleri,
- Beslenme bilgisi (proteinler, karbonhidratlar, yağlar, vitaminler vb.)
- Servis bilgisi öğrenilir.

EĞİTİM SONUNDA ALINAN BELGE-DİPLOMA

Meslek eğitiminin 11. sınıfını başarı ile tamamlayanlara kalfalık belgesi, 12. sınıfı başarı ile tamamlayanlara ise ustalık belgesi verilir. Fark derslerini tamamladıkları takdirde meslek lisesi diploması ve mesleğiyle ilgili işyeri açma belgesi alırlar.

Türkiye İş Kurumu, Kültür ve Turizm Bakanlığı ve özel meslek kurslarını bitirenler "**Kurs Belgesi - Sertifika**" alırlar.

E- ÇALIŞMA ALANLARI VE İŞ BULMA OLANAKLARI

NOT: Büyük mutfaklarda çalışan aşçılar bir alanda uzmanlaşmışlardır.

Günümüzde aşçılar çok değişik kuruluş ve kurum mutfaklarında görev yapabilmektedirler.

I- Okul Mutfağı;

- 1- Yatılı okul mutfakları
- 2- Sadece gündüz öğrenciler için hizmet veren mutfaklar

II- Hastane Mutfakları;

- 1- Hastalar için çeşitli diyet mutfakları (Kalp, safra kesesi, mide, karaciğer, şeker hastaları vb. için)
- 2- Personel Mutfağı

III- Fabrika Mutfağı,

IV- Ordu Mutfağı,

V- İşyeri Mutfağı,

VI- Yemek Fabrikaları Mutfağı,

VII- Otel Mutfağı, otelin büyüklüğü ve anlayışına göre hizmet verir.

- 1- Otelin bünyesindeki restoranlara hizmet verir,
- 2- Açık büfeler hazırlar,
- 3- Kokteyl partiler hazırlar,
- 4- Soğuk büfeler hazırlar,
- 5- Otel personeline hizmet verir,
- 6- Diyet yemekleri hazırlar,
- 7- Otelin kapasitesi ve anlayışına göre çeşitli ulusların (İtalyan, Çin, Fransız, İspanyol) yemekleri gibi özel mutfaklara has yemekler hazırlar. Ayrıca oda servislerinde de aşçılar görev alabilirler. Bu bölümde çalışacak aşçının oldukça iyi yetişmiş, lisan bilen, görgü ve bilgisi, kültürü zengin kişiler olması gerekir. Otelin özellik kazanmasını, reklamını bu özelliklere sahip kişiler sağlar.

VIII- Restoran mutfağı; büyük kapasiteli otellerdeki mutfakla aynı amacı taşır. Bu mutfak yine kapasitesine göre çeşitli farklılıklar göstermektedir. Buna göre;

- 1- İtalyan - Çin vb. özel yemekler veren restoran mutfağı,
- 2- Table d'hôte; belirli bir münüyü hazırlayıp belirli saatler içinde veren mutfaklar,
- 3- Müşterinin isteği doğrultusunda yemek veren A la carte mutfaklar,
- 4- Izgara çeşidi yemekler hazırlayan mutfaklar,
- 5- Deniz ürünleri ve balık çeşitlerini hazırlayan mutfaklar,
- 6- A la minute yiyecekler yapan mutfaklar; Pubub,
- 7- Hamur işleri-tatlı servisi yapan mutfaklar (Su Böreği vb.),
- 8- Süt ürünleri hazırlanan mutfaklar,
- 9- Yöresel yemek yapan mutfaklar (Karadeniz yemekleri, Güney Anadolu yemekleri vb.).

E- ÇALIŞMA ALANLARI VE İŞ BULMA OLANAKLARI

10- Gece kulüpleri, eğlence yerleri vb. restoranlara hizmet veren mutfaklar,

11- Çeşitli kafeteryalar için hizmet veren mutfaklar.

IX- Gemi Mutfağı,

X- Uçak Mutfağı,

XI- Tren Mutfağı,

XII- Otobüs Mutfağında da mutfak personeli çalışabilmektedir.

Kendi bilgi ve becerileri yeterli olduğu sürece bu meslekte işsizlik probleminin yaşanma ihtimali düşüktür.

Kendi çabalarıyla kurum ve kuruluşlara ulaşarak, gazete, dergi vb. yayınlar aracılığıyla, meslektaşları yardımıyla, mesleki eğitim öğretim kurumları aracılığıyla ve Türkiye İş Kurumu yardımıyla iş bulma imkânlarına sahiptirler.

F- EĞİTİM SÜRESİNCE VE EĞİTİM SONRASI KAZANÇ

EĞİTİM SÜRESİNCE

- 3308 sayılı “Mesleki Eğitim Kanunu” gereğince, işletmelerde mesleki eğitim gören öğrencilere asgari ücretin net tutarının; yirmi ve üzerinde personel çalıştıran işyerlerinde yüzde 30’undan, yirmiden az personel çalıştıran işyerlerinde yüzde 15’inden, aday çırağ ve çırağa yaşına uygun asgari ücretin yüzde 30’undan, kalfalık yeterliğini kazanan mesleki eğitim merkezi 12’nci sınıf öğrencilerine asgari ücretin yüzde 50’sinden aşağı olmamak üzere ücret ödenir.
- Eğitim gören öğrencilerin iş kazası ve meslek hastalıkları ile ilgili sigorta primleri devletçe karşılanır.
- Öğrenciler, mesleki eğitim yaptıkları işletmelerin sosyal imkânlarından faydalanır.
- Kültür ve Turizm Bakanlığına bağlı turizm eğitim merkezlerinde, öğrencilere öğle yemekleri ücretsiz verilir. Ayrıca ücretsiz olarak yatılı kalma imkânı vardır. Yatılı öğrencilerin sabah, öğle ve akşam yemekleri de ücretsizdir. Uygulamalı eğitim süresince çok olmamakla birlikte ücret alırlar, ancak, işletme için ücret ödeme zorunluluğu yoktur.
- Özel turizm meslek kurslarında öğrenci kendisi ücret ödemek zorundadır.
- Türkiye İş Kurumunun İşgücü Yetiştirme Kurslarında eğitim ücretsizdir, ayrıca, kursiyerlere kurs süresi boyunca zorunlu giderlerini karşılamaları için her yıl yeniden belirlenen miktarda günlük maddi yardım sağlanır. Bu kurslardaki staj süresince işletme bir ücret ödeme zorunluluğunda değildir, ücret ödeyecekse bunu kendisi belirler.

AŞÇI

F- EĞİTİM SÜRESİNCE VE EĞİTİM SONRASI KAZANÇ

EĞİTİM SONRASI

Kamu sektöründe istihdam edilenler tabi olunan mevzuata göre ücret alırlar.

Çalışanların asgari ücretten başlayan kazanç durumu, çalışılan işyerinin büyüklüğü, kişinin tecrübesi, bilgisi, yeteneği, çalışma kapasitesi ve sektörün ücret düzeyine göre değişebilmektedir. Aylık kazanç asgari ücretin üç katı olabilmektedir.

Aşçıbaşılıkta ise ücretler çok yüksek miktarlarda olabilmektedir. Yabancı dil bilen ve çok tecrübeli aşçılar çok yüksek rakamlarla büyük otellerde ve turizm bölgelerindeki tesislerde çalışabilmektedir.

AŞÇI

G- MESLEKTE İLERLEME

MESLEKİ EĞİTİMDE İLERLEME

Mesleki Eğitim Merkezinden diploma alarak mezun olanlar alanın/bölümün devamı niteliğinde olan ve YKS Kılavuzunda belirtilen yükseköğretim (ön lisans/lisans) programlarını tercih ettikleri takdirde ek puan verilmektedir.

Ayrıca mezunlar, yükseköğretime giriş sınavlarında başarılı oldukları takdirde, YKS Kılavuzunda belirtilen programlara yerleştirilebilirler.

Çeşitli eğitim ve kurslara katılarak mesleki bilgi ve beceriler artırılabilir.

İŞ HAYATINDA İLERLEME

Aşçılar çalıştıkları işyerinde özellikle turistik mutfaklarda, soğukçu, sıcakçı, pastacı, ızgaracı gibi alanlarda uzmanlaşabilir. Meslek deneyimine bağlı olarak kişi çalıştığı yerde Aşçıbaşı olarak görev alabilir.

Bağımsız işyeri açabilirler.

BENZER MESLEKLER

- Tatlıcı-Pastacı,
- Dönerci-Kebapçı-Pideci,
- Soğuk Mezeci,
- Ekmekçi.

AŞÇI

H- EK BİLGİLER

I- KAYNAKÇA

- Meslek elemanları,
- 3308 Sayılı Kanun,
- MEB Ortaöğretim Kurumları Yönetmeliği
- MEB Örgün ve Yaygın Mesleki-Teknik Öğretim Kurumları Tanıtıcı El Kitabı,
- MEB Çıraklık Dönemi Aşçılık Meslek Dalı Eğitim Programı,
- İl Milli Eğitim Müdürlüğü,
- www.meb.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/>,
- 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 Başkanlığı, <http://www.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.