

FIRINCI

TANIM

Ticari fırın, lokanta veya pastanelerde, ekmek, kek, pasta veya börek, pide gibi fırında pişirilen yiyecek maddelerini üreten kişidir.

A- GÖREVLER

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

- İş organizasyonu yapar,
- Ekmek, börek vb. için hamuru yoğurur ve şekillendirir,
- Hamurun kıvamını gözler ve elleri ile kontrol eder,
- Hamuru bıçakla veya makine ile istenilen boylarda keser,
- Şekillendirilmiş hamuru tepsilere veya tablalara koyar,
- Hamuru belirli bir kabarma haddine ulaşınca kadar beklettikten sonra uzun saplı ağaç kürekler kullanarak fırına sürer,
- Termostat veya rutubet tesisatını ayarlamak suretiyle fırının sıcaklığını kontrol eder,
- Fırında kalma süresine dikkat ederek veya fırındaki maddenin görünüşüne bakarak pişme kıvamını gözler,
- Pişme süresi sonunda fırının kapağını açarak fırın küreği ile pişen maddeleri (ekmek vb.) çıkartır,
- Pişme durumunu eliyle kontrol eder,
- Gerektiğinde fırının bakım ve temizliğini yapar,
- Mesleki gelişim faaliyetlerinde bulunur.

KULLANILAN ARAÇ GEREÇ VE EKİPMAN

- Un, su, tuz, şeker, yumurta, yağ, maya, susam, hamur, pekmez, tahin, içli pide malzemeleri,
- Uzun saplı ağaç kürek, odun,
- Terazî termometre,
- Hamur teknesi,
- Hamur yoğurma kazanı, hamur tahtası,
- Hamur tezgâhı,
- Hamur kesme aleti (keski),
- Sarmaşık ocak.

FIRINCI

B- MESLEĞİN GEREKTİRDİĞİ GENEL ÖZELLİKLER

Fırıncı olmak isteyenlerin;

- El becerisine sahip,
- El ve gözü eşgüdümle kullanabilme yeteneklerine sahip,
- Yeni şeyleri denemekten hoşlanan,
- Temizlik, hijyen ve düzene önem veren kişiler olmaları beklenir.

C- ÇALIŞMA ORTAMI VE KOŞULLARI

Fırıncılar, fırınlarda, ekmek fabrikalarında, makarna, bisküvi gibi unlu ürünler üreten işletmelerde görev yaparlar. Çalışma ortamı unlu, kokulu, sıcak ve gürültülüdür. Fırıncılar birinci derecede malzeme ve makinelerle ilgilidirler.

FIRINCI

D- MESLEK EĞİTİMİ

MESLEK EĞİTİMİNİN VERİLDİĞİ YERLER

Mesleğin eğitimi yeterli müracaat olması durumunda tüm mesleki eğitim merkezlerinde “Yiyecek-İçecek Hizmetleri” alanı “Fırıncılık” dalında kalfalık ve ustalık eğitimleri şeklinde verilmektedir.

Mesleğin eğitimi mesleki eğitim merkezlerinde verilmesine karşın, büyük bir bölümü halen geleneksel eğitim şekli olan "Usta-Çırak" usulü ile işbaşında öğrenilmektedir.

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.

EĞİTİMİN SÜRESİ VE İÇERİĞİ

Mesleğin eğitim süresi ilköğretimden sonra 4 yıldır. Eğitimin ilk 3 yılı kalfalık, son 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.

FIRINCI

D- MESLEK EĞİTİMİ

EĞİTİMİN SÜRESİ VE İÇERİĞİ

Mesleğin eğitiminde; İşyerindeki aletlerin ve malzemenin tanıtımı, kullanımı, bakımı ve temizlenmesi, hangi alet ve maddelerle hangi yerlerin temizlenmesi gerektiği ve dikkat edilecek hususlar, hamurun yapılmasında dikkat edilecek temizlik kuralları, hamurun yapılış teknikleri ve katkı maddelerinin tanımı, hamur çevirme teknikleri, hamur kesme teknikleri, hamur açma teknikleri, ekmek, kek ve pastaların yapılış teknikleri, açılan hamurları şekillendirme teknikleri(tırnak vurma vb.), Fırın sıcaklığını ayarlamayı, fırına ekmek sürme ve çıkarma teknikleri, ekmeğin pişirim süresi, gözlem ve kontrol tekniklerini öğrenirler,

Mesleki eğitim merkezlerine devam eden öğrenciler bu konuların yanında genel kültür derslerini de alırlar.

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.

FIRINCI

E- ÇALIŞMA ALANLARI VE İŞ BULMA OLANAKLARI

Fırıncı ekmek fabrikalarında, ticari fırınlarda, lokantalarda, pastanelerde, turistik otellerde çalışabilir. Teknolojinin gerektirdiği yeniliklere uygun elemana ihtiyaç vardır. Özellikle de modern eğitim (okul-işletme) görmüş elemana her zaman gereksinim olacaktır.

Modern araç ve gereç ile makinelerin kullanımı bedenen yapılan işlerin azalmasına dolayısıyla çalışanların sayısında da bir düşmeye neden olmaktadır. Yeterli sermaye ve deneyime sahip olanlar kendi işyerlerini açabilirler.

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 çırak 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.

EĞİTİM SONRASI

Kamu sektöründe istihdam edilenler tabi olunan mevzuata göre maaş alırlar.

Özel sektörde çalışanların asgari ücretten başlayan kazanç durumu, çalışılan işyerinin büyüklüğü ve konumu, kişinin tecrübesi, bilgisi, yeteneği, çalışma kapasitesi ve sektörün ücret düzeyine göre değişebilmektedir.

Kendi işyeri olanların kazanç durumu çok değişkendir. Kazanç durumu İşyerinin konumuna, ürünlerin çeşitliliğine ve kalitesine aldıkları siparişe ve yaptıkları işe göre değişmektedir.

FIRINCI

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

Ekmek fabrikalarında çalışanlar ise hizmet-içi eğitim sonucunda usta, ustabaşı veya posta başı unvanını alabilirler.

Bağımsız işyeri açabilirler.

BENZER MESLEKLER

- Hamurkar (ekmek),
- Pastacı (ekmek),
- Aşçı.

FIRINCI

H- EK BİLGİLER

I- KAYNAKÇA

- T.C. Milli Eğitim Bakanlığı "Fırıncılık" mesleği çıraklık ve kalfalık öğretim programı,
- İŞKUR Genel Müdürlüğü "Türk Meslekler Sözlüğü" Ankara 1983 Yayın No: 173,
- Meslek elemanları,
- 3308 Sayılı Kanun,
- MEB Ortaöğretim Kurumları Yönetmeliği
- "Çıraklık ve Yaygın Eğitim Faaliyetleri" Milli Eğitim Bakanlığı Çıraklık ve Yaygın Eğitim Genel Müdürlüğü Ankara -1999,
- 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.