

GEMİ AŞÇISI

TANIM

Gemilerde ve diğer deniz taşıtlarında mutfak araç, gereç ve ekipmanlarını kullanarak, hijyen ve sağlık koşullarına uygun, damak zevkine ve beslenmeye hitap eden yiyecek üretimi yapan ve servise hazır hale getiren kişidir.

A-GÖREVLER

- Yiyecek ve içecek işlerinin alımı, uygun koşullarda saklanması ve yerleştirmesini gerçekleştirir.
- Yemeklerin hazırlanışı sırasında gerekli malzemenin tam 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.
- Gemideki kumanyanın en iyi şekilde kullanılarak israf olmasını engeller,
- Zamanında tüketilmeyen yiyecekleri imha eder.
- Yardımcısı olmadığı durumlarda, tüm mutfak işlerinde ve tüm yemeklerde meyve ve salata servislerinde kamarot veya hostesi, servis elemanı olarak yönlendirir ve servisin kalitesini en üst derecede tutmayı sağlar,
- Mutfağın, kullanılan araç ve gereçlerin bakım ve temizliğini yapar veya yaptırır.
- Bir sonraki gün yapılacak yemeklerin listesini hazırlar ve gerekli malzemelerin siparişini verir.
- Acil durumlarda diğer mürettebata çeşitli konularda yardımcı olur.

KULLANILAN ARAÇ GEREÇ VE EKİPMAN

- Pişirici ekipmanlar (fırın, ocak, mikrodalga fırın, fritöz, tost makinesi, salamander, ızgara, griddle v.b.)
- Soğutucu ekipmanlar (buzdolapları, derin dondurucular, buz makineleri v.b.)
- Çeşitli hazırlık ekipmanları (mutfak robotu, blender, mixer, hamur yoğurma makinesi v.b.)
- Tezgah üstü araç gereçler (Kesici ve şekil verici aletler, kevgir, kepçe gibi taşıyıcılar, spatulalar, maşalar v.b.)
- Saklama kapları
- Çalışma tezgahları ve üniteler

GEMİ AŞÇISI

B- MESLEĞİN GEREKTİRDİĞİ GENEL ÖZELLİKLER

Gemi Aşçısı olmak isteyenlerin;

- Denizde olmayı seven ve bünye olarak denizde uzun süre seyahate yatkın ve dayanıklı
 - Lezzetleri analiz ve sentez yapabilen,
 - Yoğun çalışma saatlerine ayak uyduran,
 - El ve parmak becerisi olan,
 - Göz ve el koordinasyonunu sağlayan,
 - Sabırlı, dikkatli ve sorumluluk sahibi,
 - Ayrıntılara dikkat eden, titiz ve tedbirli,
 - Ekip çalışmasına yatkın,
 - İletişim becerileri güçlü,
 - Analitik düşünebilen,
 - Çözüm odaklı,
 - Yenilik ve gelişmelere açık,
- kimseler olmaları gerekir.

C- ÇALIŞMA ORTAMI VE KOŞULLARI

Çalışma ortamları sıcak, soğuk, ıslak, rutubetli ve kokulu olabilir. Çalışma ortamında geminin yalpa yapması nedeniyle salınımlar olabilir. Çalışma esnasında dikkatli olmadıkları takdirde yanma, kayma, düşme, kesilme, elektrik çarpması ve bazı gemilerde istisnai doğal gaz kullanımına bağlı olarak iş güvenliği açısından riskli durumlarla karşılaşabilirler.

Çalışma saatleri gündüz veya gece-gündüz vardiyalı olabilir.

GEMİ AŞÇISI

D- MESLEK EĞİTİMİ

MESLEK EĞİTİMİNİN
VERİLDİĞİ YERLER

Meslek eğitimi, meslek yüksekokullarının “Gemi Aşçılığı” bölümünde verilmekte iken, bu bölüme artık öğrenci alınmamaktadır. D-MESLEK EĞİTİMİ bölümünde bulunan bilgiler “Gemi Aşçılığı” bölümü eğitiminin verildiği zamandaki araştırılan bilgileri kapsamaktadır.

MESLEK EĞİTİMİNE
GİRİŞ KOŞULLARI

- Lise veya dengi okul mezunu olmak,
- YKS (Yükseköğretim Kurumları Sınavı) Kılavuzunda belirtilen şartları taşımak.
- Meslek liselerinin, YKS Yükseköğretim Programları ve Kontenjanları Kılavuzunda belirtilen bölümlerden mezun olanlar “Gemi Aşçılığı” ön lisans programlarına geçerken ek puan almaktadırlar.

EĞİTİMİN SÜRESİ
VE İÇERİĞİ

Mesleğin eğitim süresi 2 yıldır.

- Gemi aşçıları eğitim sürecinde; Gemi aşçıları, denizde kişisel can kurtarma teknikleri eğitimi, temel ilk yardım eğitimi, yangın önleme ve yangınla mücadele eğitimi, personel emniyeti ve sosyal sorumluluk eğitimi ve can kurtarma araçlarını kullanma yeterliliği eğitimi, birleştirilmiş gemi güvenlik eğitimlerini almaktadırlar.

- Gemi aşçıları, teorik derslerin yanında, Yemek Kültürü, Dünya Mutfakları, Türk Mutfağı, Deniz Mahsulleri, Yemek Fotoğrafçılığı, İçecek Bilimi, Pasta ve Çikolata Sanatı gibi çok geniş bir yelpazede uygulama eğitimleri alırlar.

EĞİTİM SONUNDA ALINAN
BELGE-DİPLOMA

Eğitimini başarı ile tamamlayanlara “Gemi Aşçılığı” ön lisans diploması verilmektedir.

GEMİ AŞÇISI

E- ÇALIŞMA ALANLARI VE İŞ BULMA OLANAKLARI

Denizyolu taşımacılığı, küresel ölçekte insanlığın ihtiyaç duyduğu ürünlerin önemli bir bölümünü taşıyan ulaştırma sektörüdür. Denizyolu taşımacılığı her biri kendi kendine yeterli olması gereken değişik boyutlarda gemiler ile yapılmaktadır. Her gemide gemi aşçıları tarafından yemekler yapılmaktadır. Dünya üzerinde deniz turizmi ve deniz ticareti sürdükçe Gemi Aşçıları hem bugün hem de gelecekte iş bulabilecektir.

Gemi Aşçıları; ticari gemiler, kruvaziyer yolcu gemileri, mega yatlar, yüzer tesisler, gıda işletmelerinin ürün geliştirme AR-GE bölümleri ve karada yer alan çeşitli işletmelerin yiyecek içecek departmanlarında kolaylıkla iş bulabilirler.

Gemi Aşçıları genelde, çeşitli yük ve yolcu gemileri, yatlar, yüzer tesisler vb. ile karada yer alan tüm yiyecek içecek bölümlerinde çalışabilirler.

F- EĞİTİM SÜRESİNCE VE EĞİTİM SONRASI KAZANÇ

EĞİTİM SÜRESİNCE

- Koşulları uygun olan öğrenciler Yüksek Öğrenim Kredi ve Yurtlar Kurumunca verilen öğrenim ve harç kredisi ile yurt hizmetlerinden yararlanabilirler.
- Bununla birlikte, staj süresince işletmelerde öğrencilere değişen miktarda ücret verilebilmektedir. Sipariş türü çalışmalarda da öğrenciler gelir elde edebilmektedirler.

EĞİTİM SONRASI

Yeni mezun gemi aşçıları yaklaşık olarak asgari ücret tutarı civarında gelir elde etmekte olup, tecrübe, geminin büyüklüğü, seferin uzunluğuna göre çok yüksek kazançlar elde edebilirler.

Meslek eğitimi sonrası kazanç, kişinin iş tecrübesi ve kendini geliştirmesine paralel olarak değişebilmektedir.

GEMİ AŞÇISI

G- MESLEKTE İLERLEME

MESLEKİ EĞİTİMDE İLERLEME

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

İŞ HAYATINDA İLERLEME

Günümüzde en önemli meslek dallarından olan Gemi Aşçılığı, yabancı dil ile desteklenirse daha çok tercih sebebi olur. Gemi adamı cüzdanı olmayanlar bu mesleği gerçekleştiremezler.

Yeni mezun gemi aşçıları, gemilerde genellikle yardımcı aşçı olarak işe başlarlar. Bilgi, beceri ve tecrübelerini arttırdıkları takdirde, mesleklerinde ilerleyebilirler.

Mesleğe başlayan yeni mezunlar, tecrübe kazandıkları ve başarılı oldukları durumda büyük kruvaziyer gemilerinde Yiyecek-İçecek Müdürü pozisyonuna kadar yükselebilirler.

Çeşitli ulusal ve uluslararası mutfak okullarından alınan eğitimler ve Yabancı dil eğitimleri (İngilizce ve Fransızca başta olmak üzere) ile meslekte uzmanlaşabilirler.

BENZER MESLEKLER

- Aşçı,
- Gastronomi Uzmanı

GEMİ AŞÇISI

H- EK BİLGİLER

GÖREV

- İş organizasyonu yapar,
- Çevre koruma önlemleri alır,
- İş sağlığı ve güvenliğine ilişkin faaliyetleri uygular,
- Kalite Yönetim Sistemi kurallarına uygun çalışır,
- Mesleki gelişim faaliyetlerinde bulunur.

Gemiadamları ve Kılavuz Kaptanlar Eğitim ve Sınav Yönergesinin EK-24 maddesine göre Gemi Aşçısı olmak isteyenler aşağıdaki eğitimleri asgari 40 saatte tamamlanmak üzere almak zorundadır.

1. Mutfakta genel emniyet prosedürlerinin uygulanması,
 2. Sağlık kuralları ve gıda hijyeni uygulamalarının yapılması
 3. Gıda zehirlenmesinin nedenleri
 4. Deniz çevresinin kirlenmesinin önlenmesi için tedbir alınması, çevresel sorumluluklar
 5. Kişisel hijyen ve kişisel ihtiyaçlar, kişisel uygunluk
 6. Gıda emniyeti
 7. Yemeklik malzemeler ve stok kontrolü hakkında bilgi
 8. Gemi mutfağı için dengeli bir menü oluşturulması
 9. Miktarların ve porsiyonların hesaplanması ve kumanya siparişi
 10. Menü tabakları hakkında tam bilgi
 11. Çok kültürlülük ve dinsel farkındalık
 12. Çeşitli yemek pişirebilme bilgisi
 13. Ekmek ve hamur, pasta hazırlanması
 14. Çöp Yönetimi (Garbage Management)
 15. İkmal yapılan yiyecek malzemelerinin İngilizce anlamları
- Ayrıca; Gemiadamı ve Kılavuz Kaptanlar Yönetmeliği Madde 29'da belirtildiği gibi STCW (Gemiadamlarının Eğitim, Belgelendirme ve Vardiya Tutma Standartları Konvansiyonu) uyarınca gemide çalışan tüm gemiadamlarının;
- Denizde kişisel can kurtarma teknikleri eğitimi (18 Saat)
 - Temel ilkyardım eğitimi (18 saat)
 - Yangın önleme ve yangınla mücadele eğitimi (18 saat)
 - Personel güvenliği ve sosyal sorumluluk eğitimi (18 saat)
 - Can kurtarma araçlarını kullanma (21 saat)
 - Birleştirilmiş Gemi Güvenlik Eğitimleri (Güvenlik tanıtım eğitimi, Güvenlik farkındalık eğitimi, Belirlenmiş güvenlik görevleri eğitimi - 16 saat) almaları zorunludur. STCW gereğince alınan toplam eğitim süresi 109 saat (14 gün) olmaktadır.

H-EK BİLGİLER

Ayrıca, aynı şartları taşıyan lisans mezunları ile lise ve dengi okulların yiyecek ve içecek hizmetleri alanıyla en az ilköğretim okulu mezunu olup, mesleğiyle ilgili en az altı aylık bonservis ibraz eden kişilere İdare tarafından Aşçı yeterliği verilir. Bonservisine istinaden Aşçı yeterliği alacakların Yönergede belirtilen gemi aşçısı eğitimini almaları zorunludur.

GEMİ AŞÇISI

I- KAYNAKÇA

- Gemiadamlarının Eğitim, Belgelendirme ve Vardiya Tutma Standartları Konvansiyonu (STCW)
- Gemiadamları ve Kılavuz Kaptanlar Yönetmeliği,
- Gemiadamları ve Kılavuz Kaptanlar Eğitim ve Sınav Yönergesi,
- Guidelines on the training of ships' cooks - International Labour Office/Geneva,
- Uluslararası Denizcilik Örgütü (International Maritime Organization-IMO),
- www.pirireis.edu.tr adresli web sayfası,
- Uluslararası Çalışma Örgütü (International Labor Organization-ILO)
- YKS Yükseköğretim Programları ve Kontenjanları Kılavuzu 2019
- Meslek Danışma Komisyonu (MEDAK) üyesi kuruluşlar

İ- AYRINTILI BİLGİ İÇİN

- İlgili eğitim kurumları,
- Türkiye İş Kurumu web sayfası www.iskur.gov.tr
- Ulusal Meslek Bilgi Sistemi <http://mbs.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.