

PASTACI

TANIM

Değişik miktarlarda un, şeker, yağ gibi besin maddelerini kullanarak, çeşitli pişirme teknikleriyle kuru pasta ve mayalı ürünleri, kek, yağ pasta, tatlıları, börekleri, pasta soslarını hazırlayan kişidir.

A- GÖREVLER

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

- İş organizasyonu yapar,
- Yapılacak pastayı tasarlar, desenleri tutkallı hamurla üç boyutlu olarak hazırlar,
- Un, şeker, yağ, yumurta, su gibi besin maddelerinden hazırlanan karışımı yoğurarak hamur haline getirir,
- Hamura şekil verir,
- Pasta içi ve üstü krema süsleri hazırlar,
- Pişirdiği hamuru krema, kakao, meyve gibi besin maddeleri ile süsler,
- Şekillendirilmiş hamuru fırın veya ocakta pişirir, gerekiyorsa kızartır,
- Hazırlanmış pastayı servise hazırlar,
- Kullanılan araç ve gereçlerin temizliğini, bakımını ve basit onarımını yapar,
- Mesleki gelişim faaliyetlerinde bulunur.

KULLANILAN ARAÇ GEREÇ VE EKİPMAN

- Mikser, fırınlar, mermer tezgâhı, hamur karıştırıcı, çırpıcı, tencereler, tepsiler, bıçaklar, çatal, kaşık, pasta kalıpları, spatulalar, merdane, oklava ve soğutucu dolaplar gibi araç ve gereçler,
- Şeker, un, yağ, süt, su, yumurta, çikolata, kakao, bütün meyveler ve meyve şekerlemeleri, salep, gıda boyaları, fındık, fıstık, ceviz, karbonat ve meyve esansları gibi besin maddeleri.

PASTACI

B- MESLEĞİN GEREKTİRDİĞİ GENEL ÖZELLİKLER

Pastacı olmak isteyenlerin;

- Şekil algılama yeteneği olan,
- Tat ve koku duyuları gelişmiş,
- Dikkatli, temiz, titiz ve düzenli,
- İnsanlarla iyi iletişim kurabilen, kişiler olmaları gerekir.

Estetik görüş ve yaratıcılık meslekte başarıyı artıran bir özelliktir.

C- ÇALIŞMA ORTAMI VE KOŞULLARI

Pastacılar pastanelerin veya otellerin mutfak kısımlarında çalışırlar. Çalışma ortamı biraz sıcak, nemli ve hoş kokuludur. Pastacılar genellikle ayakta çalışırlar ve daha çok malzeme (hamur vb.) ile ilgilidirler. Diğer çalışanlarla da işbirliği yapar ve iletişim kurarlar.

PASTACI

D- MESLEK EĞİTİMİ

MESLEK EĞİTİMİNİN VERİLDİĞİ YERLER

Mesleğin eğitimi; yeterli sayıda müracaat olması durumunda mesleki eğitim merkezlerinin Yiyecek İçecek Hizmetleri alanı “Pastacılık ve Tatlı Yapımı” dalında kalfalık ve ustalık eğitimleri 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.

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.

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.

PASTACI

E- ÇALIŞMA ALANLARI VE İŞ BULMA OLANAKLARI

Meslek elemanları pastanelerde ve otel mutfaklarında çalışabilirler.

Bu mesleğin çalışma durumunda mevsimlik dalgalanmalar olup, yaz sezonunda turistik yerlerdeki işletmelerin doluluk oranlarına göre artış, kış aylarında ise azalma görülmektedir.

Pastane ve şekercilerde satılan ürünlerdeki çeşitlenmeye paralel olarak özellikle usta düzeyine gelmiş meslek elemanları kolaylıkla iş bulabildikleri gibi birden fazla işyerinde de çalıştıkları gözlenmiştir.

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

Çalışanların asgari ücretten başlayan kazanç durumu, çalışılan işyerinin büyüklüğü, kişinin tecrübesi, bilgisi, yeteneği, çalışma kapasitesine göre değişmektedir.

G- MESLEKTE İLERLEME

MESLEKİ EĞİTİMDE İLERLEME

Mesleki Eğitim Merkezinden diploma alarak mezun olanlara, 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.

Ustalık belgesine sahip olanlar mesleki eğitim merkezlerinde düzenlenen İş Pedagojisi kursuna katılıp başarılı olmaları durumunda Usta Öğreticilik belgesine sahip olurlar.

İŞ HAYATINDA İLERLEME

Meslekte ilerlemenin en önemli yollarından birisi açılan yarışmalarda derece almak ve ücrette artıştır.

Ayrıca turistik otellerin düzenledikleri yarışmalarda kendi ürünlerini sergileme olanağı bulabilirler.

BENZER MESLEKLER

- Aşçı,
- Gıda Konserveçisi,
- Fırıncı,
- Tatlıcı,
- Şekerlemeci.

PASTACI

H- EK BİLGİLER

I- KAYNAKÇA

- 3308 Sayılı Mesleki Eğitim Kanunu,
- Meslek elemanları,
- www.megep.meb.gov.tr adresli web sayfası
- Mesleki Yeterlilik Kurumu web sayfası www.myk.gov.tr
- Kız Meslek Liseleri Pastacılık Öğretim Programları,
- Pastacılık Mesleğinde Çalışan Ustalar,
- Pastacılar ve Muhallebiciler Derneğine Ait Dokümanlar,
- 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.