

PASTACILIK VE EKMEKÇİLİK TEKNİKLERİ

TANIM

Beslenme ilkeleri doğrultusunda değişik hazırlama teknikleri ve pişirme yöntemleri, şekil ve süsleme tekniklerini kullanarak mayalı ürünler, ekmek, kek, yaş pasta, kuru pasta, ekmek, börek, çikolata ve pasta sosları hazırlayan kişidir.

A- GÖREVLER

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

- İş organizasyonu yapar,
- Kişisel ve çevresel hijyen sağlar,
- Araç-gereç, malzeme ve depoların ön hazırlığını yapar,
- Stok denetimi yapar,
- Mayalı hamurlardan ürün hazırlamak (Ekmek, çörek, poğaç gibi),
- Kıyılarak hazırlanan hamurlardan ürün hazırlar (tatlı/tuzlu kuru pasta, kurabiye, tart, pay gibi),
- Özdeşleştirilerek hazırlanan hamurlardan ürün hazırlar (börek, baklava gibi),
- Uluslararası ve Türk tatlı ve hamur işleri hazırlar (krem karamel, sufle, brioche, simit, pastane poğaçası gibi)
- Çırpılarak hazırlanan hamurlardan ürün hazırlar (baklava, pandispanya, revani vb.),
- Pişirilerek hazırlanan hamurlardan ürün hazırlar (pataşu, tulumba gibi),
- Sütlü tatlılar hazırlar,
- Krema sos ve çikolata hazırlar (pastacı kreması, karamel sos vb)
- Pastayı sunuma hazırlar,
- Ekmek çeşitlerini üretmek (bazlama, yufka, lavaş, bagel, foccaccio gibi),
- Mutfakta atık yönetimini sağlar,
- Mutfak malzemesi ve mutfaka ait oda, dolap ve depo temizliğini ve düzenini sağlar,
- Bütçe hazırlamaya katkıda bulunur.
- Üretimin ve ürünün İyi Üretim Uygulamalarına ve Türk Gıda Mevzuatına uygun gerçekleşmesini sağlar,
- Mesleki gelişim faaliyetlerinde bulunur.

KULLANILAN ARAÇ GEREÇ VE EKİPMAN

- Arabalar (malzeme arabaları, servis arabaları)
- Bilgisayar
- Dolap çeşitleri (buzdolabı, derin dondurucular, çelik dolaplar gibi)
- Elektrikli donanımlar (aspiratör, blender/karıştırıcı, fırın çeşitleri, hamur makinesi, mutfak robotu, tulumba makinesi gibi)
- Kişisel koruyucu donanımlar
- Matbu formlar
- Mutfak araç, gereç ve donanımları (açacak çeşitleri, bardak çeşitleri, baskül, bıçak çeşitleri, çalışma tezgâhı, elek, kap çeşitleri,)
- Ofis malzemeleri, pasta vitrinleri
- Şahit numune kabı
- Temizlik araç ve gereçleri.

PASTACILIK VE EKMEKÇİLİK TEKNİKLERİ

B- MESLEĞİN GEREKTİRDİĞİ GENEL ÖZELLİKLER

Pastacılık ve Ekmekçilik Teknikeri olmak isteyenlerin;

- Dikkatli, sabırlı ve sorumluluk sahibi,
- Temiz, titiz ve düzenli,
- El ve parmak becerisine sahip,
- Estetik görüş becerisine sahip,
- Kendisini sürekli geliştiren,
- Planlı çalışmayı bilen,
- Şekil ilişkilerini görebilen,
- İletişim becerisine sahip
- Takım çalışmasına yatkın,
- Hareketli, değişken çalışma koşullarına uyum sağlayabilen

kişiler olmaları gerekir.

C- ÇALIŞMA ORTAMI VE KOŞULLARI

Yiyecek üretimi yapılan özel ve kamuya ait konaklama işletmelerinin, lokanta, gemi, tren ve yatların mutfaklarında, pastanelerde görev yapar. Servis, Oda Servisi, Ambar, Satın Alma, Teknik Servis, Çamaşırhane, insan Kaynakları gibi bölümlerle iş birliği içinde ve uzun süre ayakta çalışır. Mesleğin icrası esnasında iş sağlığı ve güvenliği önlemlerini gerektiren kaza ve yaralanma riskleri bulunmaktadır. Tatil günlerinde çalışma, vardiya usulü ve fazla çalışma söz konusu olabilir.

PASTACILIK VE EKMEKÇİLİK TEKNİKLERİ

D- MESLEK EĞİTİMİ

MESLEK EĞİTİMİNİN VERİLDİĞİ YERLER

Mesleğin eğitimi, Üniversitelerin Meslek Yüksekokullarının “Pastacılık ve Ekmekçilik ” bölümünde 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 bölümlerinden mezun olanlar “Pastacılık ve Ekmekçilik” ön lisans programlarına geçerken ek puan almaktadırlar.

EĞİTİMİN SÜRESİ VE İÇERİĞİ

Mesleğin eğitim süresi 2 yıldır. Eğitim süresince; Temel Hamur Teknikleri, Porsiyon Pastalar ve Tabak Dekorasyonu, Çikolata Yapım Teknikleri, Yaş Pasta Yapımı Pasta Kremaları ve Pasta Süsleme, Şeker hamuru ve Dekor Çalışmaları, Pasta ve Ekmekçilik Uygulamaları gibi meslek dersleri ağırlıklı olmak üzere genel kültür dersleri de alınmaktadır.

Eğitim sürecinde staj yapma zorunluluğu vardır.

EĞİTİM SONUNDA ALINAN BELGE-DİPLOMA

Meslek eğitimini bitirenlere “Ön lisans” diploması verilmektedir.

PASTACILIK VE EKMEKÇİLİK TEKNİKERİ

E- ÇALIŞMA ALANLARI VE İŞ BULMA OLANAKLARI

Bu programdan mezun olan bireyler konaklama işletmelerinin pastane veya ekmek bölümünde çalışabileceği gibi, bağımsız pastane, kafe, fırın gibi unlu mamullerin üretilip satıldığı işletmelerin de sorumluluğu alabilecek bir konuma gelmektedir. Ayrıca çeşitli işletmelerde, gezi (krvaziyer) gemilerinde, havayolu işletmeleri, ikram hizmetleri (catering) işletmelerinde, alakart yemek hizmeti sunan işletmelerin tatlı bölümlerinde, kamu kurumu mutfaklarının pastane bölümlerinde vb. yerlerde de pastacılara ihtiyaç duyulmaktadır.

F- EĞİTİM SÜRESİNCE VE EĞİTİM SONRASI KAZANÇ

EĞİTİM SÜRESİNCE

- Öğrenciler eğitimleri süresince Yüksek Öğrenim 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 ücret alırlar.

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

PASTACILIK VE EKMEKÇİLİK TEKNİKLERİ

G- MESLEKTE İLERLEME

MESLEKİ EĞİTİMDE İLERLEME

Pastacılık ve Ekmekçilik ön lisans programını başarıyla tamamlayan öğrenciler, “Lisans Öğrenimine Dikey Geçiş Sınavında (DGS) ” başarılı oldukları takdirde; YKS kılavuzunda belirtilen programlara kontenjan dâhilinde “Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü” gibi lisans bölümlerine dikey geçiş yapabilirler.

Meslekte uzmanlaşma ve yükselmeyi sağlayan, tecrübe veya ek bilgi ve beceri kazandıracak kurslar, seminerler, hizmet-içi eğitim gibi olanaklar aracılığıyla nitelik artışı sağlanabilir.

İŞ HAYATINDA İLERLEME

Pastacılık ve Ekmekçilik teknikleri kamu ve özel firmalarda yiyecek bölümlerinde çalışabilirler. Ayrıca bireysel çalışma imkânı bulunmaktadır.

BENZER MESLEKLER

- Aşçı

PASTACILIK VE EKMEKÇİLİK TEKNİKERİ

H. EK BİLGİLER

I- KAYNAKÇA

- Karamanoğlu Mehmet Bey Üniversitesi Otel Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölüm Başkanı
- Meslek Elemanları
- <https://kmu.edu.tr/sbmyo/sayfa/2609/bolumler/otel-,lokanta-ve-ikram-hizmetleri-bolumu/tr> (Erişim Tarihi 21.11.2022)
- <https://www.iienstitu.com/blog/pastacilik-ve-ekmekcilik-bolumu-myo>
- Uluslararası Standart Meslek Sınıflaması – ISCO-08,
- 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 www.iskur.gov.tr
- Mesleğim Hayatım web sitesi <https://meslegimhayatim.meb.gov.tr/>
- T.C. 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.