

SICAK MUTFAK AŞÇISI

TANIM

Kendi başına ve belirli bir süre içerisinde, hijyen ve sanitasyon kurallarına uygun olarak sıcak yiyecek üretimi (sıcak sosları, çorba ve konsomeleri, makarna, hamur işi, et ve deniz ürünü yemekleriyle kuru baklagiller ve sebze yemeklerini hazırlama) yapan kişidir.

A-GÖREVLER

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

- İş organizasyonu yapar,
- Pişirilecek yemek türüne göre malzeme ihtiyacını belirleyip temin eder.
- Zamanında tüketilmeyen yiyecekleri kurallar uygun olarak imha eder.
- Sıcak sosları hazırlar,
- Çorba ve konsome hazırlar,
- Sebze yemekleri hazırlar.
- Kırmızı ve beyaz et yemekleri hazırlar,
- Kuru baklagil yemekleri hazırlar,
- Hamur işi yemekleri hazırlar,
- Deniz ürünleri yemekleri hazırlar,
- Yemeklerin lezzet kontrollerini yapar,
- Yemeklerin tabak süslemelerini yaparak servise hazır hale getirir,
- Çalıştığı ortamın temizliğini yapar.
- Mesleki gelişim faaliyetlerinde bulunur.

KULLANILAN ARAÇ GEREÇ VE EKİPMAN

- Her türlü mutfak araç ve gereci (kesici ve delici bıçak çeşitleri, tencere ve tava, tabak çeşitleri, mikser, kesme ve doğrama tahtaları, havan, elek, merdane, tepsi çeşitleri vb.)
- Fırın, gazlı ve elektrikli ocak, ızgara, fritöz, mikser, davlumbaz, mutfak robotu, mutfak terazisi vb.
- İş önlüğü, kep, eldiven, temizlik bezleri, peçete, sıvı sabun, vb.
- Her türlü yemek malzemeleri (baharatlar, et çeşitleri, balık çeşitleri, deniz ürünleri, konserve ürünleri, kuru baklagiller, makarnalar, meyveler, sebzeler, yumurta, yağ çeşitleri, tatlandırıcı aromalar, salçalar vb.).

SICAK MUTFAK AŞÇISI

B - MESLEĞİN GEREKTİRDİĞİ GENEL ÖZELLİKLER

Sıcak Mutfak Aşçısı olmak isteyenlerin;

- Yiyecek hazırlama konularına ilgi duyan,
- Hijyene önem veren,
- Kişisel temizliğine, çalışma ortamını ile kullanılan araç ve malzemelerin temizliğine önem veren,
- Tat ve koku alma duyuları ve görsel yeteneği gelişmiş olan,
- Yaratıcı, el becerisi gelişmiş, hızlı ve çabuk hareket eden,
- Dikkatli, sabırlı, ekip çalışmasına yatkın,
- Sorumluluk duygusuna sahip, insan sağlığına dikkat eden kişiler olmaları gerekir.

C- ÇALIŞMA ORTAMI VE KOŞULLARI

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

SICAK MUTFAK AŞÇISI

D- MESLEK EĞİTİMİ

MESLEK EĞİTİMİNİN VERİLDİĞİ YERLER

Mesleğin eğitimi; halk eğitim merkezleri Yiyecek İçecek Hizmetleri alanı, Aşçı-kursunda verilmektedir.

MESLEK EĞİTİMİNE GİRİŞ KOŞULLARI

Her yaş, eğitim, sosyal statü ve kültür düzeyindeki herkes katılabilir. 18 yaşından küçükler, velilerin izniyle katılabilir. İlköğretim çağındakiler, devam ettikleri okul saatleri dışındaki serbest zamanlarda, istedikleri kursa devam edebilir. Yabancı uyruklular, valiliğin izni ile etkinliklere katılabilir. Belirli yaş ve eğitim seviyesi, uygulanacak programın özelliğine göre aranır. Bu durum Halk Eğitimi Merkezlerince duyurulmaktadır.

EĞİTİMİN SÜRESİ VE İÇERİĞİ

Halk eğitim merkezlerinde “Yiyecek İçecek Hizmetleri” alanında teorik ve uygulamalı olmak üzere toplam 811/2000 saat süreli eğitim programı uygulanmaktadır.

EĞİTİM SONUNDA ALINAN BELGE-DİPLOMA

Meslek eğitimini tamamlayanlara “Kurs Bitirme Belgesi” verilmektedir.

SICAK MUTFAK AŞÇISI

E-ÇALIŞMA ALANLARI VE İŞ BULMA OLANAKLARI

Günümüzde Sıcak Mutfak Aşçıları çok değişik kuruluşların mutfaklarında çalışmaktadırlar. Bunlar aşağıdaki şekilde sınıflandırılabilirler:

- Okul mutfakları,
- Hastane mutfakları,
- Fabrika mutfakları,
- Ordu mutfakları,
- İşyeri mutfakları,
- Yemek fabrikası mutfakları,
- Konaklama işletmelerinin mutfakları,
- Restoran mutfakları,
- Ulaşım Araçları mutfakları.

Ayrıca Sıcak Mutfak Aşçılığı kendi işini kurmaya elverişli bir meslektir. Kendilerine ait yiyecek-içecek satan işyeri açarak çalışabilirler. İnsanların beslenme gereksinimleri devam ettiği sürece gelecekte de önemi giderek artacak gibi görünmektedir.

F- EĞİTİM SÜRESİNCE VE EĞİTİM SONRASI KAZANÇ

EĞİTİM SÜRESİNCE:

EĞİTİM SONRASI:

Kazanç, işletmenin büyüklüğüne, kişinin tecrübe ve niteliğine göre farklılıklar göstermektedir. Aşçıbaşılıkta ise ücretler yüksek miktarlarda olabilmektedir. Yabancı dil bilen ve tecrübe sahibi olan aşçılar çok yüksek rakamlarla büyük otellerde ve turizm bölgelerindeki tesislerde çalışabilmektedir.

SICAK MUTFAK AŞÇISI

G- MESLEKTE İLERLEME

MESLEKİ EĞİTİMDE İLERLEME

İŞ HAYATINDA İLERLEME

- Sıcak Mutfak Aşçıları özellikle büyük mutfaklarda, sos hazırlama, diyet yemekleri, deniz ürünleri, pasta, ızgara gibi alanlarda uzmanlaşabilir.
- Meslek deneyimine bağlı olarak kişi çalıştığı yerde aşçıbaşı olarak görev alabilir.

BENZER MESLEKLER

- Aşçı,
- Soğuk Mutfak Aşçısı,
- Tatlıcı-Pastacı,
- Dönerci-Kebapçı,
- Izgaracı,
- Ekmekçi –Pideci.

SICAK MUTFAK AŞÇISI

H – EK BİLGİLER

I- KAYNAKÇA

- Meslek elemanları,
- Halk eğitim merkezi öğretmenleri,
- Uluslararası Standart Meslek Sınıflaması-ISCO 08,
- Meslek Danışma Komisyonu (MEDAK) üyesi kuruluşlar.

İ -AYRINTILI BİLGİ İÇİN

- İlgili eğitim kurumları,
- 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.