

SOĞUK MUTFAK AŞÇISI

TANIM

Kendi başına ve belirli bir süre içerisinde, soğuk olarak tüketilen çorba, et ve deniz ürünleri, zeytinyağlı sebze ve bakliyat, meze yemekleriyle salata ve salata sosu hazırlama vb. işleri yapan kişidir.

A- GÖREVLER

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

- İş organizasyonu yapar,
- Yapacağı işe göre malzeme temin eder.
- Gelen malzemenin kalite kontrolünü yapar.
- Kullanılacak malzemeleri (salata, sebze, çorba ve meze vb. malzemeleri) ayıklar,
- Bu malzemeleri yıkar, soyar ve doğrar.
- Soğuk yemek çeşitlerini pişirir.
- Yaptığı yemekleri, mezeleri ve salataları süsler,
- Yağdan, buzdan dekoratif heykeller yaparak soğuk büfenin daha gösterişli hale gelmesini sağlar,
- Gerektiğinde soğuk içecekleri hazırlar,
- Zamanında tüketilmeyen yiyecekleri gerektiği şekilde imha eder,
- Malzeme ve yiyecekleri soğuk hava deposunda muhafaza eder,
- Çalışma tezgâhı, ocak, fırın, vb. kullandığı malzemelerin temizliğini sağlar,
- Mesleki gelişim faaliyetlerinde bulunur.

KULLANILAN ARAÇ GEREÇ VE EKİPMAN

- Her tür mutfak araç-gereci (bıçak çeşitleri, tencere, mikser blender, mutfak robotu v.b),
- Havagazı fırını, elektrik fırını, ızgara, fritöz,
- Basınçlı tencere (düdüklü tencere),
- Kıyma makinesi,
- Buzdolabı ve derin dondurucu.

SOĞUK MUTFAK AŞÇISI

B- MESLEĞİN GEREKTİRDİĞİ GENEL ÖZELLİKLER

Soğuk Mutfak Aşçısı olmak isteyenlerin;

- Yaratıcı,
- Ekip çalışmasına yatkın,
- Koku ve tat alma duyuları gelişmiş,
- Ayrıntılara dikkat edebilen,
- Temiz, titiz ve sorumluluk sahibi,
- Yapacağı işi planlama ve uygulama disiplinine sahip,
- Çok yönlü ve pratik zekâya sahip kişiler olmaları gerekir.

C- ÇALIŞMA ORTAMI VE KOŞULLARI

Soğuk Mutfak Aşçıları mutfaklarda görev yaparlar. Çalışma ortamları sıcak, kokulu ve nemlidir. Çalışırken daha çok malzeme ve aletlerle ilgilenirler. Zaman zaman işverenle, aşçıbaşı ve aşçı yardımcıları ile iletişim kurarlar. Çalışma ortamında dikkatli olunmazsa yanma tehlikesiyle ve diğer mesleki kazalarla karşılaşabilirler. Çalışma saatleri değişkendir; sabah işe giriş ve çıkış saatlerinde duruma göre esnek olabilirler. Özellikle turizm bölgelerinde mevsimlik çalışma söz konusudur.

SOĞUK MUTFAK AŞÇISI

D- MESLEK EĞİTİMİ

MESLEK EĞİTİMİNİN VERİLDİĞİ YERLER

Mesleğin eğitimi; halk eğitim merkezleri ile Mesleki Eğitim Merkezleri bünyesinde çıraklık, kalfalık ve ustalık eğitimleri, Yiyecek İçecek Hizmetleri meslek alanında, Aşçılık dalında 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. Gerektiğinde, belirli yaş ve eğitim seviyesi, uygulanacak programın özelliğine göre aranır. Bu durum Halk Eğitimi Merkezleri’nce duyurularla belirtilir.

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.

SOĞUK MUTFAK AŞÇISI

E- ÇALIŞMA ALANLARI VE İŞ BULMA OLANAKLARI

Otel, restoran, bar, yemek fabrikaları vb. hizmet sektöründe çalışırlar. Özellikle turizm bölgelerinde ve şehirlerdeki lüks otel, restoran ve barlarda iş bulabilirler.

Turizm sektöründe yaşanan gelişmeler, bu alanda faaliyet gösteren işletme sayısının artması, bu meslekte çalışanların önemini artırmış ve artan rekabet ortamında hazırlanan yiyecek ürünlerinde kalitenin yükselmesini sağlamıştır.

Hızır/hızlı yemek (fast-food) sektöründeki gelişmeler, bu meslekte çalışan sayısının azalmasına ve bir ölçüde eleman fazlalığına sebep olmakla birlikte, işletmeler iyi eğitim almış nitelikli eleman sağlamada halen çeşitli zorluklarla karşılaşmaktadır.

Soğuk Mutfak Aşçılığı mesleği, insanların beslenme gereksinimleri devam ettiği sürece gelecekte de önemi artmaya devam edecek mesleklerden biri olarak görülmektedir.

F- EĞİTİM SÜRESİNCE VE EĞİTİM SONRASI KAZANÇ

EĞİTİM SÜRESİNCE

EĞİTİM SONRASI

Kazanç, işletmenin büyüklüğüne, kişinin tecrübesi ve niteliğine göre farklılıklar göstermektedir. Asgari ücret ile asgari ücretin 3 katına kadar aylık ücret alınabilmektedir. Yabancı dil bilen ve tecrübe sahibi Soğuk Mutfak Aşçıları çok yüksek rakamlarla büyük otellerde ve turizm bölgelerindeki tesislerde çalışabilmektedir.

SOĞUK MUTFAK AŞÇISI

G- MESLEKTE İLERLEME

MESLEKİ EĞİTİMDE İLERLEME

-

İŞ HAYATINDA İLERLEME

Mesleki deneyime bağlı olarak kişi çalıştığı yerde yükslebilir. Kendi iş yerini açabilir.

BENZER MESLEKLER

- Aşçı,
- Soğuk mezeci.

SOĞUK 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.