

GASTRONOMİ UZMANI

TANIM

Zengin Türk mutfak kültürünün geliştirilmesini, uluslararası düzeyde tanıtılmasını ve saygınlığının korunmasını sağlayan, modern ve klasik pişirme teknikleriyle yiyecek-içecek yönetimi konularında donanımlı, gıda hammaddelerinin besin değerini kaybetmeden, sorumluluğundaki görevlilerle birlikte yemek pişirme kültür ve aktivitesini resim, heykel, müzik, felsefe ve görgü kuralları ile birleştirerek görsel şölen içerisinde sunabilen, eğitilmiş (şef) yönetici kişidir.

A- GÖREVLER

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

- İş organizasyonu yapar,
- Dünya mutfak kültürü, sanat tarihi, yemek tarihi konularında her türlü yerli ve yabancı yazılı veya görsel yayınları takip eder, çıkan sonuçları değerlendirir, konu ile ilgili raporlar düzenler, ilgilileri bilgilendirir, istatistikî bilgiler elde ederek muhafaza eder,
- Türk mutfak kültürünü ve yemeklerini dünyanın çeşitli ülkelerinde tanıtım ve geliştirilmesi için çalışmalar ve uygulamalı sunumlar yapar,
- Yaptığı araştırmalar doğrultusunda, yeni ürünlerin oluşturulması ve daha ekonomik üretim tekniklerinin geliştirilmesine yönelik projeler hazırlar, bunların uygulanmasını sağlar,
- Gıda maddelerinin özelliklerini kaybetmeden uzun süre korunması, ham maddelerden daha verimli olarak yararlanılması, artık maddelerin değerlendirilmesi, yeni ürünlere dönüştürülmesi ya da zayıfın en az düzeye indirilmesi konularında araştırma yapar,
- Üretim sırasında çıkabilecek sorunları teknik bilgi ve becerisiyle gidererek, işlevsel yönetimin devamını sağlar,
- Yönetici olarak, diğer üretenlerle rekabet edebilecek en uygun üretim yöntemlerini araştırır, en iyi ve ekonomik ürünün üretilmesi konusunda düşük maliyet çalışmaları yapar,
- Üretimi, hammaddeden tüketiciye ulaşıncaya kadar tüm aşamalarında denetler, yönetim ve kalite kontrolünü yapar.
- Mesleki gelişim faaliyetlerinde bulunur.

KULLANILAN ARAÇ GEREÇ VE EKİPMAN

- Her türlü gıda maddesi,
- Gıda mevzuatıyla ilgili yasa, tüzük ve yönetmelikler,
- Tartı ve ölçüm aletleri,
- Laboratuvar aletleri,
- Kimyasal maddeler ve katkı maddeleri.

GASTRONOMİ UZMANI

B- MESLEĞİN GEREKTİRDİĞİ GENEL ÖZELLİKLER

Gastronomi uzmanı olmak isteyenlerin;

- Fizik, kimya, biyoloji, matematik alanlarına ilgili,
- İnceleme ve araştırma yapmaya meraklı,
- El becerisine sahip,
- Yoğun iş temposuna dayanıklı,
- Takım çalışması ruhuna sahip,
- Damak tadı gelişmiş,
- Hızlı ve etkin karar verebilen,
- Hijyenik kurallara duyarlı,
- Yoğun ve yaygın dikkatini üst düzeyde kullanabilen,
- Estetik, yaratıcı ve sabırlı özelliğe sahip,
- El-göz koordinasyonu ve hayal gücü gelişmiş

kişiler olmaları gerekir.

C - ÇALIŞMA ORTAMI VE KOŞULLARI

Gastronomi uzmanları turizm, seyahat ve ulaştırma sektörlerinde restoran veya otel gibi yoğun olarak müşterilerin yararlandığı yeme, içme, eğlenme ve konaklamanın da birlikte yapılabildiği uygun mekânları bulunan yerlerde çalışırlar.

Çalışma ortamı sakın ve temizdir. Çalışmaları sırasında bazen gürültülü, kokulu bir ortamda bulunabilirler.

GASTRONOMİ UZMANI

D- MESLEK EĞİTİMİ

MESLEK EĞİTİMİNİN
VERİLDİĞİ YERLER

Mesleğin eğitimi üniversitelerin güzel sanatlar fakültesi bünyesinde yer alan “Gastronomi ve Mutfak Sanatları” bölümünde verilmektedir.

MESLEK EĞİTİMİNE
GİRİŞ KOŞULLARI

- Lise veya dengi okul mezunu olmaları,
- YKS (Yüksek Öğretim Kurumları Sınavı) kılavuzunda belirtilen giriş koşullarını taşımak,
- Meslek Yüksekokulları ile Açık Öğretim Ön Lisans Programlarının; Dikey Geçiş Sınavı (DGS) Kılavuzunda belirtilen bölümlerinden mezun olanlar, ÖSYM tarafından açılan Dikey Geçiş Sınavında başarılı oldukları takdirde “Gastronomi ve Mutfak Sanatları” lisans programına dikey geçiş yapabilirler.

EĞİTİMİN SÜRESİ
VE İÇERİĞİ

Eğitim süresi 4 yıldır. Lisans eğitimi süresince ingilizce hazırlık eğitiminin yanı sıra seçmeli olan Almanca, Rusça ve Çince'den herhangi birini seçerek ikinci bir yabancı dil öğrenme olanağına da sahiptirler.

Eğitim süresince; mutfak kimyası, mutfak matematiği, gıda güvenliği, hukukun temel ilkeleri, girişimcilik, gıda katkı maddeleri, menü yönetimi, yiyecek içecek hizmetleri, gastronomi tarihi, pazarlama ve işletme gibi dersler verilmektedir.

EĞİTİM SONUNDA ALINAN
BELGE-DİPLOMA

Eğitimini başarı ile tamamlayanlara “Gastronomi ve Mutfak Sanatları” lisans diploması verilir.

GASTRONOMİ UZMANI

E- ÇALIŞMA ALANLARI VE İŞ BULMA OLANAKLARI

Gastronomi uzmanları yoğun olarak özel sektörde çalışırlar. Gıda maddeleri işleyen, müşteri potansiyeli yüksek her türlü otel ve restoranlarda görev yapabilirler.

Kendi yiyecek-içecek işletmesi kurabilirler ve yönetebilirler.

F- EĞİTİM SÜRESİNCE VE EĞİTİM SONRASI KAZANÇ

EĞİTİM SÜRESİNCE

Meslek eğitimleri süresince Kredi ve Yurtlar Genel Müdürlüğünün sağlamış olduğu öğrenim kredisi ve yurt hizmetlerinden yararlanabilirler.

Ayrıca, çeşitli resmi ve özel kurum/kuruluşlar tarafından sağlanan burslardan faydalanabilirler.

EĞİTİM SONRASI

- Kamu kurum ve kuruluşlarında çalışanlar hizmet sınıfının ücretini alır. Zam ve tazminatlardan yararlanır.
- Elde edilecek kazanç kişinin deneyimine göre değişir. İlk işe girişte alınan ücret genellikle asgari ücret ve üzerinde olur, ancak işyerinin büyüklüğüne ve çalışanın bilgi ve becerisine bağlı olarak bu ücret değişiklik gösterir.

GASTRONOMİ UZMANI

G - MESLEKTE İLERLEME

MESLEKİ EĞİTİMDE İLERLEME

Mezunlar yüksek lisans ve akademik kariyer yapabilirler. Akademik kariyerlerine uygun olarak yükseköğretim kurumlarında araştırma görevlisi, doktor, doçent, profesör gibi unvanlara yükselme olanağına sahiptirler.

İŞ HAYATINDA İLERLEME

Kişiler isterlerse mutfak kısmında isterlerse mutfak dışında çalışmaya devam edebilir.

Kendi işletmelerini kurup kariyerlerine devam edebilecekleri gibi, mutfak şefi, tüketim şefi, arge ürün geliştirme uzmanı, aşçı, yönetici, gıda kontrolcüsü, gurme, yemek yazarlığı yapabilirler.

BENZER MESLEKLER

- Gıda Mühendisi,
- Aşçı.

GASTRONOMİ UZMANI

H- EK BİLGİLER

I- KAYNAKÇA

- Meslek elemanları,
- 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 <https://www.iskur.gov.tr>
- Mesleğim Hayatım web sitesi <https://meslegimhayatim.meb.gov.tr/>
- T.C. Ölçme Seçme ve Yerleştirme Merkezi Başkanlığı <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.