

AŞÇILIK

Tanımı

Günlük olarak hazırlanması gereken yiyecekleri, belli bir plan içinde bilgi ve becerisini kullanarak, temizlik kurallarına uygun olarak servise hazır hale getiren kişidir.

Görevleri

Yemeklerin hazırlanışı sırasında gerekli malzemenin tamam ve taze olup olmadığını kontrol eder, Yapılacak yemek için gerekli malzemenin nasıl hazırlanacağını aşçı yardımcısına tarif eder, Malzemeyi tarife uygun olarak tencereye veya karavanaya koyar, Yemeği cinsine göre (zeytinyağlı, etli vb.) pişirmek üzere havagazı fırınına veya elektrikli ocağa yerleştirir, Mutfaktaki alakart listesinde olan yemekleri hazırlar ve gerekirse süsler, Gerektiğinde bizzat yemeği tabağa yerleştirerek servise hazırlar, Mutfağın, kullanılan araç ve gereçlerin bakım ve temizliğini yapar veya yaptırır.

Mesleğin Gerektirdiği Özellikler

Aşçı olmak isteyenlerin; Yiyeceklerle ilgili konulara ilgi duyan, Bedence güçlü ve sağlıklı, Tat ve koku alma duyuları gelişmiş, Temiz, titiz, sorumlu, Bir işi planlama ve uygulama yeteneğine sahip, Eli çabuk, hızlı hareket edebilen kimseler olmaları gerekir. Yaratıcı olanlar mesleklerinde başarılı olup, ilerleme olanağı bulabilirler. Mutfağı yönetebilecek disiplin anlayışına sahip olmalıdırlar.

Çalışma Ortamı Ve Koşulları

Aşçılar mutfaklarda görev yaparlar. Çalışma ortamı sıcak ve nemlidir. İş başında aşçılık mesleğinin gerektirdiği özel kıyafeti giyerler. Aşçılar birinci derecede malzeme ve aletlerle ilgilidirler. Zaman zaman işverenle, aşçıbaşı veya aşçı yamakları ile iletişim kurarlar. Çalışırken dikkatli davranmazlarsa yanma tehlikesiyle karşılaşabilirler. İş genellikle gündüz yapılır ama günlük yemek listesinin hazırlanması ve gerekli planlamanın yapılması gece çalışmayı gerektirebilir. Turizm bölgelerinde çalışanlar için mevsimlik çalışma söz konusu olabilir.

Çalışma Alanları Ve İş Bulma Olanakları

Günümüzde aşçılar çok değişik kuruluş ve kurum mutfaklarında görev yapabilmektedirler. Okul mutfağı, hastane mutfakları, fabrika mutfağı, ordu mutfağı, işyeri mutfağı, yemek fabrikaları mutfağı, otel mutfağı, restoran mutfağı, gemi mutfağı, uçak mutfağı, tren mutfağı, otobüs mutfağında da mutfak personeli çalışabilmektedir.

Kendi bilgi ve becerileri yeterli olduğu sürece bu meslekte işsizlik probleminin yaşanma ihtimali düşüktür. Çeşitli yollarla iş bulma imkânlarına sahiptirler. Kendi çabalarıyla kurum ve kuruluşlara ulaşarak, gazete, dergi vb. yayınlar aracılığıyla, meslektaşları yardımıyla, mesleki eğitim öğretim kurumları aracılığıyla ve Türkiye İş Kurumu yardımıyla iş bulma imkânlarına sahiptirler.

Meslek Eğitimine Giriş Koşulları

Çıraklık eğitimine başlayabilmek için; En az ilköğretim okulu mezunu olmak, 14 yaşını doldurmuş olmak, Bünyesi ve sağlık durumu gireceği mesleğin gerektirdiği işleri yapmaya uygun olmak, Eğitim görmek istediği meslekte bir işyeri sahibi ile çıraklık sözleşmesi imzalamak gereklidir.

Eğitimin Süresi Ve İçeriği

Aşçılık mesleğinin eğitimi haftada bir gün okulda teorik, dört gün işyerinde pratik eğitim şeklinde yapılır.

Osman Düşüngenl Mesleki Eğitim Merkezi'ne kayıt için gelen öğrenciler meslek öğretmenleri tarafından bir işyerinde çırak olarak işe başlatılır. İş yeri seçiminde ailenin ve öğrencinin görüşleri, iş yerinin öğrencinin yaşadığı semte uzaklığı gibi durumlar da dikkate alınır.

Diğer örgün eğitim kurumlarındaki öğrencilerin faydalandığı bütün haklardan faydalanır (erkek öğrencilerin askerlik tecili, öğrenci pasosu alınması gibi).

Öğrencinin eğitimi boyunca iş yerindeki mesleki gelişimi meslek öğretmenleri tarafından gözlemlenerek herhangi bir problem durumunda gerekli rehberlik ya da iş yeri değişikliği yapılır.

Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanı atölyesi, Aşçılık uygulamalarında eksiksiz hizmet verebilecek ürün, araç gereç ve makine olanaklarına sahip olduğu için öğrencilerimiz eğitimleri süresince hem teorik hem de pratik eğitimlerini gereken şekilde alırlar.

Meslekte İlerleme

Meslekte usta ve usta öğretici unvanlarına yükselmek mümkündür. Mesleki eğitim merkezlerinden 11. Sınıf sonunda yapılan sınav sonucunda başarılı olanlar Kalfalık Belgesi sahibi olurlar. 12. Sınıf sonunda yapılan sınavda başarılı olanlar Ustalık Belgesi alarak mezun olurlar. Ustalık belgesine sahip olanlar veya bunları işyerlerinde çalıştıranlar bağımsız işyeri açabilirler. Ayrıca, işyerinde çırak çalıştırması için de "Usta Öğretici" belgesine sahip çalışanın olması zorunludur.

Ücret Durumu

Mesleki eğitim merkezlerine devam eden öğrencilere, pratik eğitimleri boyunca, işverenleri tarafından asgari ücretin %30'undan az olmamak kaydıyla aylık ücret ödenir. Pratik eğitimleri boyunca iş kazası, iş riski ve meslek hastalıkları ile ilgili sigorta primleri devletçe karşılanmaktadır. Mesleki eğitimlerini tamamlayan elemanların alacakları ücretler yöreden yöreye değişiklik arz eder. Ayrıca hizmet verdikleri kesimin sosyoekonomik durumu da verilen ücretin az ya da çok olmasını etkilemektedir. Kendi işyerinde çalışan bir meslek elemanı ile bir işverenin yanında çalışanın kazançları da farklıdır.