



Aşçının Kişisel Özellikleri ile Mesleki Yetkinliklerinin Tespitine Yönelik Bir Çalışma (A Study to Investigate the Personal Traits and Professional Competence of Cooks)

*Sait DOĞAN^a , Mehmet YEŞİLTAŞ^b 

^a Aksaray University, Faculty of Tourism, Department of Travel Management and Tourism Guidance, Aksaray/Turkey

^b Girne American University, School of Tourism and Accommodation, Girne/Kuzey Kıbrıs Türk Cumhuriyeti

Makale Geçmişi

Gönderim

Tarihi:12.11.2017

Kabul Tarihi:30.11.2017

Anahtar Kelimeler

Aşçı

Kişisel özellikler

Mesleki yetkinlikler

Öz

Bu araştırmanın amacı sıcak mutfak aşçısının sahip olması gereken kişisel özellikler ile mesleki bilgi ve becerileri tespit etmektir. Bu kapsamda aşçıda bulunması gereken kişisel özellikler ile mesleki yeterlilik ve yetkinlikler ortaya konulmaya çalışılmıştır. Bu araştırma, “mesleğe övgü” olarak bir aşçıda olması gereken kişisel özellikleri ve mesleki yeterlilik ve yetkinlikleri belirlemesi ve ayırt edebilmesi açısından önemlidir. Ankara il merkezinde yer alan 5 yıldızlı otel işletmeleri-nin orta ve alt düzey yöneticileri araştırmanın uygulama alanını oluşturmuştur. Sıcak mutfak aşçısına yönelik yapılan bu çalışmada öncelikle 2 ortak üst kriter/boyut olan, (1) Kişisel Özellikler, (2) Mesleki Bilgi-Beceri üst kriterlerine bağlı alt kriterler/özellikler tespit edilerek sonrasında ilgili kriterler önem derecelerine göre toplamda 100 puan üzerinden ağırlıklandırılmış ve her bir alt kriterin ağırlığı ayrı ayrı ortaya konmuştur. Araştırma sonucunda aşçılardan “Kişisel Özellikler” kapsamında öncelikli olarak: “Ahlak sahibi”, “Mesaiye Riayet eden”, “Kişisel Görünüm ve Hijye-nine önem veren”, “Değişim ve Yeniliğe Açık” ve “Esnek Çalışma Saatlerine Uygun” olan bireyler olmalarının beklendiği anlaşılmıştır. Bunun yanı sıra sıcak mutfak aşçısının mesleki yetkinlikler kapsamında: “Hijyen Bilgisi”, “Çorba Bilgi/Beceri”, “El Beceri”, “İkame Ürün Bilgisi” ve “Kalite ve Kontrol Bilgisi” ne sahip olmaları beklenmektedir.

Keywords

Cooks

Personal traits

Vocational knowledge and skills

Abstract

The aim of this study is to identify the personal traits and professional competence of the cooks who prepare hot dishes. In this context, it has been tried to reveal personal traits and vocational knowledge and skills which these personnel should have. This study has an importance in terms of identifying and distinguishing the personal qualities and vocational knowledge and skills a professional should have as “peculiar to his/her vocation”. Low and mid-level managers at 5-star hotels in Ankara province compose range of application of the study. In this study, firstly, 2 common top criteria/dimensions, (1) personality traits and (2) vocational knowledge and skills, are defined, and thereafter subordinate criteria are defined, and their scores have weighted out of 100 in total. The significances of the subordinate criteria are respectively elicited according to the weighting. At the end of the study, it is found out that the qualifications such as “being moral”, “complying with work-ing hours”, “caring personal appearance and hygiene”, “being open to change and innovation”, and “being flexible to longing and changing working hours” were the top expected qualifications from cooks within the scope of personality traits. Besides, it is emerged that “knowledge of hygiene”, “knowledge of soup”, “hand skill”, “knowledge of substitute products”, and “knowledge of quality and control” were the top expected qualifications from cooks within the scope of vocational knowledge and skills.

* Sorumlu Yazar.

E-posta: dogansait@gmail.com (S. Doğan),