



## Mutfak Şeflerinin Gastronomi ile İlgili Görüşleri: Nitel Bir Araştırma (Chefs' Opinions of Gastronomy: A Qualitative Study)

\*Gülçin ALGAN ÖZKÖK<sup>a</sup> 

<sup>a</sup> Selçuk University, Faculty of Tourism, Konya/Turkey

### Anahtar Kelimeler

Gastronomi  
Mutfak şefleri  
Gastronomi turizmi  
Nitel araştırma

### Öz

İyi yemek düşkünlüğü, yemekten anlama, yemek bilimi, iyi yemek sanatı gibi anlamlar taşıyan gastronomi hareketlerine olan eğilim günümüzde giderek artmakta ve daha da dikkat çekmektedir. Bu çalışmada, mutfak şeflerinin gastronomi kavramı, eğitimi, turizmdeki yeri, gastronomik etkinlikler ve eğilimler konusundaki görüşlerinin belirlenmesi amaçlanmıştır. Nitel araştırma deseninde tasarlanan betimsel analizleri içeren araştırmanın verileri, yarı yapılandırılmış görüşme formu ile Konya ve Karaman'da yaşayan, görüşmeyi gönüllü olarak kabul eden yaşları 25-45 arasında 4'ü kadın ve 9'u erkek toplam 13 katılımcıdan yüz-yüze görüşme yöntemiyle elde edilmiştir. Araştırmada mutfak şeflerinin çoğunluğunun gastronomi kavramını bildikleri yargısına ulaşılmıştır. Genel olarak, mutfak şeflerinin çoğunluğunun gastronomi alanında ilköğretim ve ortaöğretim düzeyinde eğitim aldıkları tespit edilmiş olup gastronomi eğitimlerinin yetersiz düzeyde olduğu belirlenmiştir. Gastronomik faaliyetlerde Türk mutfağının tercih edilmediği, Türk mutfağının tanıtımında yanlışlıkların olduğu, yemeklerin orijinallğine sadık kalınmadığı ve yeni ürün geliştirmede tekniklerin geri bulunduğu sonucuna varılmıştır. Şeflerin gastronomi kavramını bilme ve gastronomik becerilerinin geliştirilmesi için ilgili tüm paydaşların işbirliği içinde olmalarının yararlı olacağı düşünülmektedir.

### Keywords

Gastronomy  
Chefs  
Gastronomy tourism  
Qualitative research

### Abstract

Tendency to practice of gastronomy which can be described as taste of cooking and eating good food, appreciation of good food, the knowledge and art of good food has been increasingly growing and has been getting more and more attention nowadays. In the present study, it has been aimed to determine the opinions of chefs about gastronomy notion, education, its place in tourism, gastronomical activities and tendencies. Research data including the descriptive analyses designed according to qualitative research pattern has been gathered by a semi-structured interview form which was conducted on voluntary participants consisting of 4 women and 9 men aged between 25 and 45 in Konya and Karaman. It has been concluded that most of the chefs know the gastronomy notion. It has also been revealed that most of the chefs have primary or secondary school education, but they have inadequate gastronomy education. Besides it has been determined that Turkish cuisine culture is not preferred in gastronomical activities, that there have been some misconceptions in terms of introducing Turkish cuisine culture, that meals are not prepared true to original recipe and that techniques of developing new foods have become out of date. To increase gastronomical knowledge and skills of the chefs, it is considered to be useful that all the sharers should collaborate.

\* Sorumlu Yazar.

E-posta: [gulcinalgan@selcuk.edu.tr](mailto:gulcinalgan@selcuk.edu.tr) (G. A. Özkök),