



## Şef Adaylarının Niteliklerine İlişkin Mutfak Şeflerinin Görüşleri (Chefs' Opinions on The Qualifications of Chef Candidates)

\*Gökhan YILMAZ<sup>a</sup>, Özkan ERDEM<sup>b</sup>, Adem ARMAN<sup>a</sup>

<sup>a</sup> Akdeniz University, Faculty of Tourism, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Antalya/Turkey

<sup>b</sup> Akdeniz University, Göynük Culinary Arts Vocational School, Antalya/Turkey

### Makale Geçmişi

*Gönderim*

*Tarihi:07.06.2018*

*Kabul Tarihi:25.07.2018*

### Anahtar Kelimeler

Şeflerin görüşleri

Mesleki nitelikler

Bireysel nitelikler

Gastronomi eğitimi

### Öz

Çalışmada şeflerin, gastronomi eğitimi alan öğrencilerin niteliklerine ilişkin görüşlerinin tespit edilmesi amaçlanmaktadır. Araştırmada nitel yaklaşım çerçevesinde veri toplama tekniği olarak yarı yapılandırılmış görüşme; veri analizi olarak da içerik analizinden yararlanılmıştır. Bu bağlamda 30 Nisan – 7 Mayıs 2017 tarihlerinde Bolu Mengen’de düzenlenen III. Ulusal Aşçılık Kampı’nda eğitim veren 7 aşçıbaşı ve aşçıbaşı yardımcısı ile görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Şeflerin tamamının erkek, lise ve lisans mezunu olduğu ve çalışma sürelerinin de 9 ile 21 yıl arasında değiştiği tespit edilmiştir. Elde edilen bulgular neticesinde şeflerin görüşlerinin iki adet ana kategori ile sekiz alt kategoriden meydana geldiği görülmektedir. Bireysel nitelikler ana kategorisinde çalışma disiplini, ekip çalışması ve mesleki ilgi alt kategorileri yer almaktadır. Gıda güvenliği, hijyen ve sanitasyon, ekipman ve ekipman kullanımı bilgisi, ürün bilgisi ve pişirme, hazırlama ve sunum teknik ve yöntemleri alt kategorileri de mesleki nitelikler ana kategorisini oluşturmaktadır. Çalışmada öğrencilerin teorik bilgisinin üst düzeyde olduğu ancak uygulama yeterliliğinin ise kısıtlı olduğu da saptanmıştır.

### Keywords

Chefs' opinions

Professional qualifications

Personal qualifications

Culinary education

### Abstract

The purpose of this study is to determine the chefs' opinions about the qualifications of students with chef candidates. For data collection and analysis; within the frame of qualitative approach, semi structured interview technique and content analysis were applied. In this regard, between the dates: April 30 and May 07, 2017, 7 chefs providing training for III. Bolu Mengen National Culinary Camp, were interviewed. All chefs were male, got high school and graduate degree and were working for 9-21 years. According to the findings, its seen that the chefs' opinions consist of two main and eight sub-categories. Personal qualifications category consists of; work discipline, team work and motivations. Food safety, hygiene and sanitation, equipment and equipment usage information, product information and cooking, preparation, presentation technique and methods constitute the main category of professional qualifications. It was also determined that, students theoretical information is at top level but application efficiency is limited.

\* Sorumlu Yazar.

E-posta: [gyilmazgyilmaz@gmail.com](mailto:gyilmazgyilmaz@gmail.com) (G. Yılmaz)

**Makale Künyesi:** Yılmaz, G., Erdem, Ö. ve Arman, A. (2018). Şef Adaylarının Niteliklerine İlişkin Mutfak Şeflerinin Görüşleri, Journal of Tourism and Gastronomy Studies, 6(3), 273-294.