



## 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.

**DOI:** [10.21325/jotags.2018.282](https://doi.org/10.21325/jotags.2018.282)

## **GİRİŞ**

Turizm endüstrisinde ya da yiyecek içecek endüstrisinde meydana gelen değişimler ve gelişimler, bu alanların önemli bir istihdam alanı olmasını beraberinde getirmektedir (Özdemir vd., 2005). Dolayısıyla gerek turizm gerekse yiyecek ve içecek endüstrisinde yer alan işletmelerin gereksinim duyduğu eğitimli ve nitelikli işgücü ihtiyacı da gastronomi eğitimi almış bireylerle karşılanabilmektedir (Hughes, 2003; Robinson ve Barron, 2007). Bu bağlamda son yıllarda ciddi şekilde talep gören gastronomi eğitimiyle (Aymankey ve Demirbulat, 2017; Corbaci vd., 2018; Tayfun vd., 2018) öğrenciler sektörün ihtiyaç duyduğu gerekli bilgi, beceri ve yeterlilikleri kazanabilmekte veya geliştirebilmektedir (Santich, 2007; Hegarty, 2011). Yiyecek ve içecek işletmelerinin başarısının çalışanlarının nasıl yetiştirildikleri ve eğitildiklerine bağlı olduğu (Baum, 2015) göz önüne alındığında gastronomi eğitiminin, geleceğin şeflerinin yetiştirilmesinde ne kadar önemli olduğu görülmektedir (Hughes, 2003; Edens, 2011)

İlgili alanyazın incelendiğinde çalışmaların (i) şef adayları olan öğrenciler, (ii) şef veya mutfak personeli ya da (iii) eğitim kurumları ve akademisyenler üzerine gerçekleştirildiği dikkat çekmektedir. Bu bağlamda öğrenciler üzerine yapılan çalışmaların genellikle ya turizm eğitimi alan öğrenciler ya da gastronomi eğitimi alan öğrencilerle gerçekleştirildiği tespit edilmiştir. Turizm eğitimi alan öğrencilerin yiyecek-içecek bölümüne yönelik tutumları (Özdemir vd., 2005; Giritlioğlu ve Olcay, 2014; Tekin ve Deniz, 2015), gastronomi turizmüne yönelik tutumları (Aslan ve Aktaş, 2011) ve Türk mutfağının tanıtımı ve pazarlamasına ilişkin görüşleri (Güler ve Olgaç, 2010) gibi konuların araştırıldığı görülmektedir. Diğer taraftan gastronomi eğitimi alan öğrenciler ile ilgili yapılan çalışmaların da ortaöğretim, ön lisans veya lisans düzeyinde ele alındığı göze çarpmaktadır. Ortaöğretim düzeyinde özellikle otelcilik ve turizm meslek lisesinde eğitim gören öğrencilerin mutfak departmanına yönelik tutumlarının (Kutukız vd., 2018), staja ilişkin beklentilerinin (Arman ve Şahin, 2013) ve mesleki yeterliliklerinin (Büyükyılmaz, 2006; Öztürk ve Görkem, 2011; Görkem ve Öztürk, 2012) incelendiği görülmektedir. Ön lisans düzeyinde ise aşçılık programı öğrencilerinin mesleki tutumları (Kurnaz vd., 2014; Harbalıoğlu ve Ünal, 2014; Tekin ve Çidem, 2015; 2017), uygulamalı mutfak derslerine yönelik tutumları (Çemrek ve Yılmaz, 2010), gıda güvenliğine ilişkin bilgi ve tutumları (Cha ve Park, 2005; Patah vd., 2009; Giritlioğlu vd., 2011), aşçılık eğitimi tercih etme nedenleri (Şahin ve Arman, 2014), kariyer hedefleri (Hwang vd., 2006), yaratıcılık süreçleri ve performansı (Hornig ve Hu, 2009), işe yerleştirme ve memnuniyete ilişkin algılamaları (Hertzman ve Maas, 2012), eğitim programı ve müfredata yönelik algılamaları (Müller vd., 2009; Choi ve Kim, 2014) ile dışarıda yemek yeme davranışları (Kim, 2006; Kim vd., 2007) araştırılmaktadır. Son olarak lisans düzeyinde gastronomi eğitimi alan öğrenciler üzerine yapılan çalışmalarda ise gıda güvenliğine yönelik bilgi ve tutumları (Kocaman, 2015; Durlu-Özkaya ve Akbulut, 2016), mesleki stajlara yönelik tutumları (Cullen, 2010a; 2010b), mutfak departmanına yönelik tutumları (Deveci, vd., 2017), kariyer hedefleri (George, 1990; Hwang vd., 2006; Yen vd., 2013; Akoğlu vd., 2017); müfredat algılamaları (Yazıcıoğlu ve Özata, 2017; Güdek ve Boylu, 2017), eğitim memnuniyetleri (Edens, 2011; Ko ve Chung, 2015) ve yiyecek korkusu algıları (Yiğit ve Doğdubay, 2017) gibi konular üzerinde durulduğu görülmektedir.

Şefler ile ilgili yapılan çalışmalarda şeflerin gıda güvenliği konusundaki bilgi, tutum ve davranışları (Aslan ve Çakıroğlu, 2004; Baş vd., 2006; Kabacık, 2008; Bayram, 2011; Sevim ve Görkem, 2015; Başer vd., 2016; Eren vd., 2017), hijyen ve saniteye ilişkin bilgi düzeyleri (Walker vd., 2003; Şanlıer ve Hussein, 2008; Ünlüöner ve Cömert, 2013; Cömert ve Özel, 2015) ve algılamaları (Seaman ve Eves, 2010; Şanlıer vd., 2010), yiyecek hazırlama, pişirme ve saklama konusundaki bilgi düzeyleri (Kayayurt, 2002), besin öğelerine ilişkin bilgi düzeyleri (Çekal, 2007), yaratıcılık ve yenilikçilik süreçleri (Kesici ve Önçel, 2015; Özdemir vd., 2017), mesleki uyum ve mesleki algılamaları (Yılmaz ve Tanrıverdi, 2017a; 2017b), kariyer hedefleri (Denk ve Koşan, 2017), iş stresi (Unur ve Pekerşen, 2017), iş performansı (Eren ve Günlü-Küçükaltan, 2017; Yılmaz ve Tanrıverdi, 2017c), tükenmişlik sendromu (Hız vd., 2015), mesleki yetkinlikleri (Doğan ve Yeşiltaş, 2017), satın alma ve kullanma niyetleri (Özdemir vd., 2015a; Özdemir vd., 2015b; Karamustafa ve Ülker, 2017), gastronomi ile ilgili görüşleri (Özkök, 2017; Yılmaz vd., 2018) ve Türk mutfak uygulamalarına ilişkin görüşleri (Bekar ve Sürücü, 2017) gibi konuların ele alındığı dikkat çekmektedir.

Eğitim kurumları ve akademisyenler üzerine gerçekleştirilen çalışmalarda ise ağırlıklı olarak gastronomi bölümlerinin kalite göstergelerinin değerlendirildiği (Hertzman ve Stefanelli, 2008; Hertzman ve Ackerman, 2010), müfredat programlarının incelendiği (Wollin ve Gravas, 2001) ve eğitim programlarında teknolojik gelişmelerin nasıl kullanıldığı (Mandabach vd., 2002) gibi konular üzerinde durulmaktadır. Ayrıca akademisyenlerin örgütsel bağlılığı ve iş tatmininin (Ülker ve Kılıçhan, 2017) de araştırıldığı göze çarpmaktadır. Tüm bunların ışığında ana akım yazında mutfak şeflerinin bakış açısıyla şef adayları olan öğrencilerin niteliklerine ilişkin görüşlerinin doğrudan incelendiği bir çalışmaya rastlanılmamıştır. Sektörde çalışan mutfak şeflerinin, gastronomi eğitimi alan geleceğin yönetici mutfak şefleri hakkındaki düşüncelerinin ne yönde olduğunun saptanması gerek ilgili öğrenciler gerekse eğitim öğretim planlayıcıları açısından son derece önem arz etmektedir. Bu bağlamda çalışmanın yazındaki boşluğu doldurması önemli bir katkı olarak görülmektedir.

## **ARAŞTIRMA YÖNTEMİ**

Araştırmada şef adayları olan öğrencilerin niteliklerine ilişkin mutfak şeflerinin görüşlerinin derinlemesine tespit edilmesi amacıyla nitel araştırma yaklaşımı benimsenmiştir. Nitel yaklaşım çerçevesinde veri toplama tekniği olarak yarı yapılandırılmış görüşme; veri analizi olarak da içerik analizinden yararlanılmıştır. Nitel araştırma yaklaşımında en yaygın kullanılan veri toplama teknikleri arasında görüşme tekniği bulunmaktadır (Creswell, 1998; Yıldırım ve Şimşek, 2013; Miles vd., 2014; Patton, 2015). Bu araştırma da veri toplama yöntemi olarak görüşme tekniğinden yararlanılmıştır. Görüşme bireylerin belirli bir konu hakkındaki bilgi, tutum, düşünce ve davranışlarının öğrenilmesini sağlayan veri toplama yöntemi (Crano ve Brewer, 2002; Yazıcıoğlu ve Erdoğan, 2014; Karasar, 2015) olarak ifade edilmektedir. Görüşmeciyeye, görüşme formunda yer alan sorular ile ilgili ayrıntılı bilgi alma amacıyla ek sorular sorma imkanı sunması (Smith, 2003; Philips ve Stawarski, 2008) ve soruların sayısı ile sırasının değiştirilebilmesi esnekliğini sağlaması (Van Dalen, 1962: 261; Yıldırım ve Şimşek, 2013; Kozak, 2014) gibi nedenlerden dolayı da yarı yapılandırılmış görüşme tekniği tercih edilmiştir. Görüşme esnasında sorulabilecek olası sorular ilgili alanyazından yararlanılarak oluşturulmuştur. Hazırlanan olası görüşme soruları iki farklı araştırmacı tarafından tekrar incelenmiş ve taslak bir görüşme formu hazırlanmıştır. Ardından taslak görüşme

formu, gastronomi ve mutfak sanatları alanında çalışan iki öğretim üyesi/elamanının görüşüne sunulmuş ve önerileri doğrultusunda gerekli düzeltmeler yapılmıştır. Böylece yarı yapılandırılmış görüşme formuna son şekli verilmiştir. Görüşme formu iki bölümden meydana gelmektedir. Birinci bölümde şeflerin cinsiyeti, eğitim durumu, çalıştığı işletme türü, mevcut işletmedeki çalıştığı pozisyon ve toplam çalışma süresi gibi demografik sorular yer almaktadır. İkinci bölümde ise şeflerin öğrencilerin niteliklerine ilişkin görüşleri ile ilgili sorular bulunmaktadır.

Nitel araştırmalarda genellikle örneklem küçük tutulmakta (Miles ve Huberman, 1994) ve amaçlı örnekleme tercih edilmektedir (Özdemir, 2010). Bu çalışmada da örneklemin belirlenmesinde amaçlı örnekleme yönteminden yararlanılmıştır. Bu çerçevede örnekleme dahil edilebilecek şefler için öncelikle ölçütler belirlenmiştir. Görüşme yapılacak şeflerin beş yıldızlı bir otelde aşçıbaşı ya da aşçıbaşı yardımcısı olarak çalışıyor olması, en az 10 yıllık deneyiminin olması ve görüşlerini paylaşmaya gönüllü olması gibi ölçütler dikkate alınmıştır. Örneklem seçiminde araştırmacının katılımcılarla iletişiminin olması araştırmanın kalitesini arttırmada önemli bir rol oynamaktadır (Creswell, 1998). Bu bağlamda araştırmacıların çalışmaya dahil edilebilecek şeflerle iletişiminin olması görüşmeler esnasında katılımcıların daha rahat olmalarını sağlamıştır. Görüşmelerin tamamı gönüllülük esasına dayalı olarak araştırmacı tarafından gerçekleştirilmiştir. Araştırmaya katılmayı kabul eden şefler ile 30 Nisan – 7 Mayıs 2017 tarihleri arasında Bolu Mengen’de düzenlenen III. Ulusal Aşçılık Kampı’nda görüşmeler yapılmıştır. Görüşme yapılan şeflere önce araştırmanın içeriği ve amacı hakkında bilgi verilmiştir. Şeflerin, görüşmelerin ses kayıt cihazı ile kayıt altına alınmasını istememeleri üzerine görüşmeler, görüşmeci tarafından yarı yapılandırılmış görüşme formu üzerine notlar alınarak kayıt altına alınmıştır. Bu bağlamda beş yıldızlı otellerde görev yapan 7 aşçıbaşı ve aşçıbaşı yardımcısı örnekleme dahil edilmiştir. Verilerin belirli bir doygunluğa ulaşması ve anlatıların tekrarlamaya başlaması (Miles ve Huberman, 1994; Egan, 2002) gibi nedenlerden dolayı katılımcı sayısı yeterli görülmüştür. Benzer şekilde ilgili alanyazın incelendiğinde şeflerin katılımı ile yapılan nitel araştırmalarda da örneklemin çoğunlukla küçük tutulduğu göze çarpmaktadır. Söz gelimi, Ottenbacher ve Harrington’un (2007) 12 şef; Özdemir ve Nebioğlu’nun (2015) 12 şef; Hız vd.’nin (2015) 7 şef ve Özdemir vd.’nin (2017) da 11 şef ile görüşme yaptığı dikkat çekmektedir. Görüşme yapılan şefler A1, A2, A3 şeklinde sıralanmış ve A1 ile A7 arasında kodlar verilmiştir.

İçerik analizi, nitel araştırmalarda veri analizinde en sık kullanılan yöntemlerden biri olarak görülmektedir (Özdemir, 2010; Bilgin, 2014; Patton, 2015). Bu çalışmada da görüşmelerden elde edilen metinlerin analizi için içerik analizinden yararlanılmıştır. İçerik analizinde verileri belirli kavram ve temalar çerçevesinde bir araya getirerek okuyucunun anlayabileceği bir şekilde yorumlamak amaçlanmaktadır (Fraenkel ve Wallen, 2000; Yıldırım ve Şimşek, 2013; Bilgin, 2014). Metinlerin analizi aşamasında kodlama, kategorileri belirleme, kategorileri isimlendirme ve kategorilere ilişkin özellikleri tanımlama süreçlerinden (Strauss ve Corbin, 1990; Crabtree ve Miller, 1999) faydalanılmıştır. Bu bağlamda önce araştırmacılar tarafından metinlerin ön okuması yapılmış ve kod şeması geliştirilmiştir. Geliştirilen kod şemaları farklı iki araştırmacı tarafından metinlere uygulanmış, kodlamalar yapılmış, kategoriler ve alıntılar belirlenmiştir. Ardından iki farklı araştırmacı tarafından metinlere uygulanan kod şemaları karşılaştırılmış ve farklılıklar ortadan kaldırılıncaya kadar uzlaşma arayışı devam

ettirilmiştir. Bu sürecin devamında araştırmacılar tarafından kodların bir araya getirilmesi ile kategoriler oluşturulmuş ve birbirine benzeyen kategorilerin bir araya getirilmesi ile de ana kategoriler belirlenmiştir.

Nitel araştırmalarda inandırıcılığı sağlamak amacıyla farklı yöntemler olduğu göze çarpmaktadır. Kozak (2014) elde edilen verilerin güvenilirliğini sağlamak için araştırmacının kendisinin veri toplama aşamasına dahil olması ve notlarını alması gerektiğini belirtmektedir. Araştırma ve veri analiz süreci ile ilgili detaylı bilgi verilmesi de inandırıcılığa katkı sağlamaktadır (Elo vd., 2014). Bu bağlamda araştırma süreci ile ilgili detaylı bilgi verilmiş ve hangi aşamalarda nasıl gerçekleştiği ortaya konulmuştur. Hall ve Valentin (2005) kod şeması kullanılarak kodlama yapılması ve kodlamanın en az iki farklı kodlayıcı tarafından uygulanması gerektiğini dile getirmektedir. Bu çerçevede araştırmacı tarafından kod şeması geliştirilmiş ve bağımsız iki araştırmacı tarafından geliştirilen kod şemaları kullanılarak ayrı ayrı kodlama yapılmıştır. Diğer bir yöntem ise analiz edilen metinlerden doğrudan alıntılar vermektir (Hsieh ve Shannon, 2005). Bu çalışmada bulguların sunumunda metinlerde yer alan ifadelerden doğrudan alıntılar verilmektedir. Graneheim ve Lundman (2004) da metinlerin analiz sürecinde araştırmacılar arasında tartışmaların yapılması ve uzlaşma arayışının olmasının inandırıcılık açısından önemli bir rol oynadığını belirtmektedir. Bu husus çerçevesinde de kod şemasının geliştirilmesi, kod şemasının metinlere uygulanması ve kategorilerin belirlenmesi sürecinde araştırmacılar arasında tartışmalar yapılmış ve uzlaşma arayışına gidilmiştir.

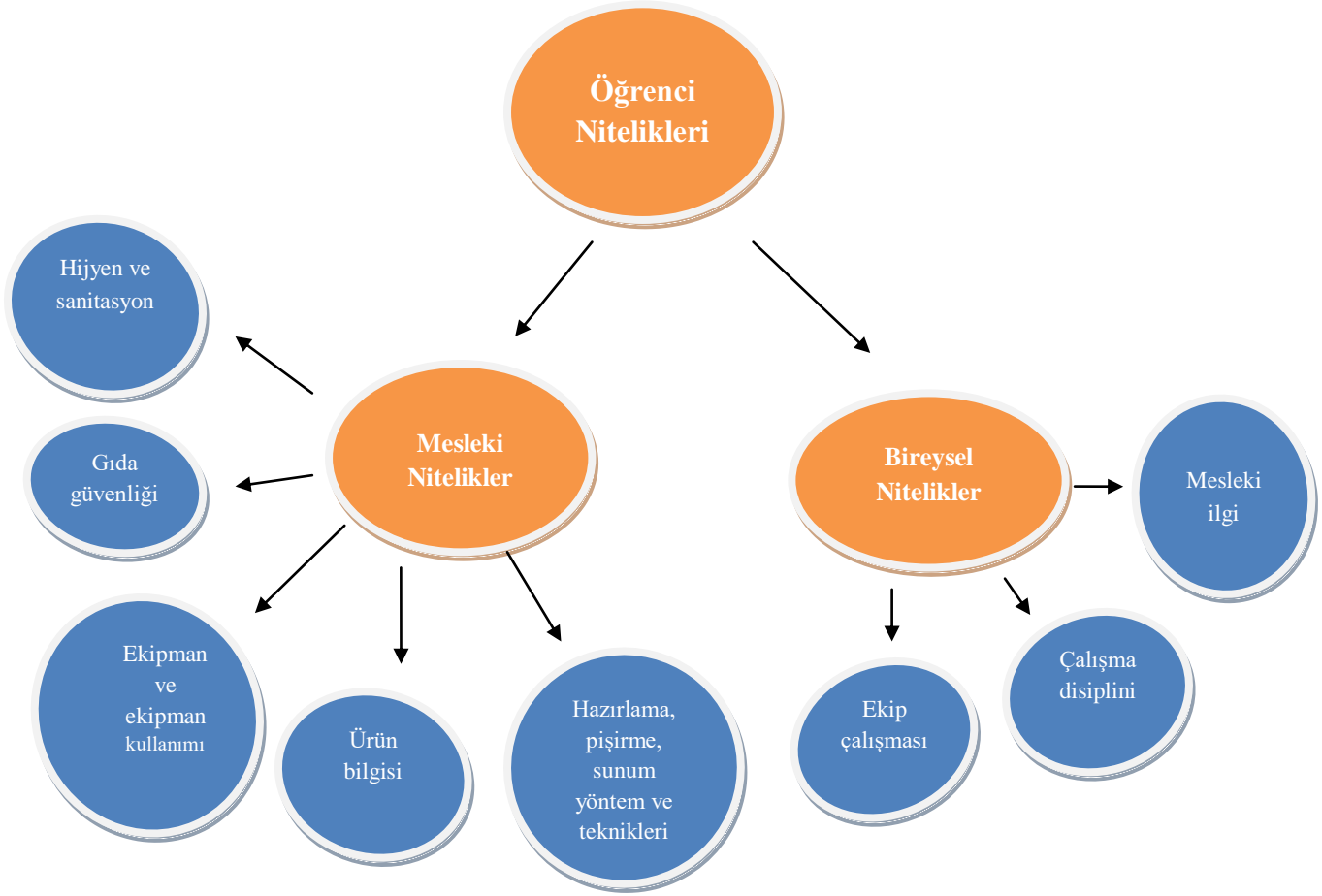
## BULGULAR

Araştırma çerçevesinde görüşme yapılan şeflere ilişkin demografik özellikler incelendiğinde şeflerin tamamının erkek ve lise ya da lisans mezunu oldukları görülmektedir. Şeflerin tamamının otel işletmelerinde çalıştıkları ve bu işletmelerde aşçıbaşı ya da aşçıbaşı yardımcısı olarak görev yaptıkları dikkat çekmektedir. Son olarak şeflerin toplam çalışma sürelerinin de 10 ile 21 yıl arasında değiştiği göze çarpmaktadır. Araştırmaya katılan şeflerin profiline ilişkin bilgiler Tablo 1’de yer almaktadır.

**Tablo 1:** Şeflerin Demografik Özellikleri

Katılımcı	Cinsiyet	Eğitim	İşletme Türü	Çalıştığı Pozisyon	Çalışma Süresi
A1	Erkek	Lisans	Otel	Aşçıbaşı yardımcısı	10
A2	Erkek	Lise	Otel	Aşçıbaşı	17
A3	Erkek	Lise	Otel	Aşçıbaşı	19
A4	Erkek	Lise	Otel	Aşçıbaşı	21
A5	Erkek	Lise	Otel	Aşçıbaşı yardımcısı	14
A6	Erkek	Lisans	Otel	Aşçıbaşı yardımcısı	11
A7	Erkek	Lisans	Otel	Aşçıbaşı	15

Şeflerin, öğrencilerin niteliklerine ilişkin görüşlerinin tespit edilmesi amacıyla yapılan görüşmelerde elde edilen bulgular Şekil 1’de sunulmaktadır. Elde edilen bulgular neticesinde şeflerin görüşlerinin iki adet ana kategori ile sekiz alt kategoriden meydana geldiği görülmektedir. Mesleki nitelikler ana kategorisinde (i) hijyen ve sanitasyon bilgisi, (ii) gıda güvenliği bilgisi, (iii) ekipman ve ekipman kullanımı bilgisi, (iv) ürün bilgisi ve (v) pişirme, hazırlama ve sunum teknik ve yöntemleri bilgisi alt kategorileri yer almaktadır. Diğer taraftan (i) ekip çalışması, (ii) çalışma disiplini ve (iii) mesleki ilgi alt kategorileri de bireysel nitelikler ana kategorisini oluşturmaktadır.



**Şekil 1:** Şef adaylarının niteliklerine ilişkin mutfak şeflerinin görüşleri

Ana kategorilerden ilkinin mesleki nitelikler kategorisi oluşturmaktadır. Bu ana kategori çerçevesinde bulunan ilk alt kategori hijyen ve sanitasyon bilgisi ile ilgili bulunmaktadır. Bu bağlamda öğrencilerin hijyen ve sanitasyon ile ilgili bilgisinin yeterli düzeyde olduğu A1 kodlu katılımcının sözlerinden anlaşılmaktadır.

*“Çoğunun hijyen ve sanitasyon hakkında bilgisi var. Ne olduğu ve niçin kullanıldığını biliyor”*

Bazı şefler hijyen ve sanitasyon bilgisinin mezun olunan ortaöğretim kurumuna veya okudukları okullara göre değişiklik gösterdiğini şu sözlerle ifade etmektedir.

*“Okullara ve bölgelere göre değişiklik gösteriyor. Bazı okulların ve bölgelerin öğrencileri hijyen ve sanitasyon konusunda gerekli bilgi ve donanıma sahipler” (A4)*

*“Özellikle meslek liselerinden geçiş yapan öğrenciler bu konular hakkında bilgiye sahipler ve bunları pratikte de gösteriyorlar” (A5)*

Alt kategorilerden ikincisi gıda güvenliği bilgisi olarak ortaya çıkmaktadır. A2 kodlu katılımcı öğrencilerin gıda güvenliği bilgisinin iyi düzeyde olduğunu dile getirmektedir.

*“Yeni nesil gençler aldıkları eğitimden olsa gerek bu konularda oldukça bilinçliler diye düşünüyorum”*

Şeflerin bir kısmı ise öğrencilerin teorik bilgisinin iyi düzeyde olmasına rağmen pratik açıdan eksiklikleri olduğunu şu sözlerle aktarmaktadır.

*“Okul eğitimi ile alakalı olarak donanımlı geliyorlar. Ama pratik çalışma hayatında uygulama eksikliği ve zorluğu çekiliyor”* (A3)

*“Gıda güvenliği, hijyen ve sanitasyon bilgileri sadece sertifika düzeyinde kalmamalı, uygulama ve pratikle desteklenmeli. Eğitimler bu kurallara uyularak işlenmeli.”* (A7)

Araştırmaya katılan şefler öğrencilerin ekipman bilgisinin zayıf olduğunu, mutfak alanındaki yeni araç-gereç ve makinelerin kullanımı ve ne işe yaradığı hususunda sıkıntıları olduğunu belirtmektedir.

*“Birçok öğrenci arkadaşımız bazı ekipmanları tanımıyor, farklı isimleriyle birkaç örneklendirmeye anlaşıyoruz. Mesela bir ekipman istediğim zaman yerini bile söylemem gerekebiliyor”* (A1)

*“Öğrencilerin ekipman bilgisi çok zayıf. Çalışma hayatı öncesi ekipman ve ekipman kullanımı bilgisini tam olarak almaları gerekiyor”* (A3)

*“Ekipman ve ekipman kullanımı bilgisi zayıf. Ekipman konusunda özellikle yeni araç gereçlerin, makinelerin kullanımı ya da en azından onların ne işe yaradığını araştırması ve öğrenmesi gerekiyor”* (A5)

A4 kodlu katılımcı ise meslek lisesinden gelen öğrencilerin ekipman ve ekipman kullanımı ile ilgili bilgisinin diğer öğrencilere oranla daha iyi olduğunu şu sözlerle açıklamaktadır.

*“Otelcilik meslek lisesinden mezun olan öğrencilerin bilgisi çok iyi, diğer liseden mezun olanların bilgisi ise zayıf. Meslek lisesi mezunu olan öğrenci uzun yıllardır mutfağa çalışmaya geliyor. Ancak normal liseden mezun olan öğrenci üniversiteye geldiği zaman mutfağı görüyor ve çoğu okuldan mezun olma zamanına doğru gelip çalışıyor”*

Diğer taraftan öğrencilerin ürün bilgisinin daha iyi seviyede olduğu ve mevcut ürün ya da yeni ürünler ile ilgili araştırmalar yaptıkları şeflerin şu sözlerinden anlaşılmaktadır.

*“Mutfakta kullanmakta olduğumuz ürünlerin çoğu hakkında bilgileri var. Eksik oldukları konularda da bizden yardım istiyorlar. İnternette ya da başka yerlerden araştırma yapıyorlar. Hatta bazen bilmediğim ürünleri bana gelip soruyorlar. Bende onlardan öğreniyorum”* (A1)

*“Bizlerin bile bilmediği veya görmediği ürünleri biliyorlar, birçok üründen haberdarlar. Gayet iyi olduğunu söyleyebilirim”* (A2)

Şefler, öğrencilerin pişirme, hazırlama ve sunum teknik ve yöntemleri ile ilgili teorik bilgiye sahip olduğunu ancak bu teorik bilginin uygulamaya aktarılmasında sorunlar olduğunu A3 ve A6 kodlu katılımcılar şu sözlerle dile getirmektedir.

*“Teorik konularda yeterli bilgiye sahipler ama uygulamada sorunlar yaşanabiliyor bir ürünün pişirilmesi esnasında teknikleri tam uygulayamayabiliyorlar”*

*“Teorik olarak iyi olan bir öğrenci uygulamaya gelince eksik olabiliyor”*

Şefler, öğrencilerin mutfakta çalışma sürelerinin ve deneyimlerinin artmasıyla birlikte bu sorunun ortadan kalktığına işaret etmekte ve bu durumu şu şekilde açıklamaktadır.

*“Pişirme yöntemleri ve teknikleri konusunda bilgiye sahipler fakat pratikte eksiklikleri görünüyor tabii ki bunu da mutfakta daha çok zaman geçirerek ve farklı uygulamaları deneyerek geliştirebilirler. Zamanla her konuda kendilerini geliştirecekler...”* (A2)

*“Öğrencilerin pişirme yöntem ve teknikleri ile ilgili teorik eğitimleri iyi. Uygulamaya gelince zamanla daha da iyi oluyor”* (A4)

Diğer taraftan bazı öğrencilerin eğitim dönemlerinde mutfak konusunda sadece teorik dersler aldığını, okullarında mutfak olmadığını veya mutfak olan okullarda da mutfak uygulamalarının olmadığını ve bu durumun öğrencilerin pişirme, hazırlama ve sunum teknik ve yöntemlerine ilişkin niteliklerini önemli ölçüde etkilediğini A5 kodlu katılımcı şu sözlerle açık bir şekilde belirtmektedir.

*“Teorik olarak pişirme yöntem ve teknikleri konusunda öğrencilerin bilgileri var. Ancak uygulamada bu durum zayıf. Bazı öğrenciler hiç mutfak görmeden yanımıza çalışmaya geliyor. Anladığım kadarıyla bazı okullarda mutfak bile yok. Öğrenci kitaptan okuyor, internetten araştırma yapıyor, video izliyor ve bilgi ediniyor. Ama bu sadece mutfakta uygulamaya yetmiyor”*

Ana kategorilerden ikincisini ise bireysel nitelikler kategorisi oluşturmaktadır. Bu bağlamda alt kategorilerden ilkini ekip çalışması kategorisi meydana getirmektedir. Bazı öğrencilerin kendini gösterme ve kanıtlama çabalarının ekip çalışmasını olumsuz yönde etkilediğinden A1 kodlu katılımcı şu şekilde bahsetmektedir.

*“Ekip çalışması konusunda sorunlar yaşanabiliyor çünkü her öğrenci kendi başına bir şeyler yapmak ve kendini kanıtlama çabası içerisine giriyor hal böyle olunca da etrafında çalışan diğer bireyler ile sorunlar yaşanabiliyor”*

A2 kodlu katılımcı da benzer bir şekilde eski nesil ve yeni nesil çatışmasının ekip çalışmasını etkilediğini dile getirmektedir.

*“Biz eski nesille birebir uyum sağladıklarını düşünmüyorum. Günümüz şartlarının getirdiği imkânlardan olsa gerek..”*

Ekip çalışmasına uyumlu olan öğrencilerle şefler arasında herhangi bir sorun olmadığı A4 kodlu katılımcının şu sözlerinden anlaşılmaktadır.

*“Mesleğini benimseyen, ekip çalışmasına yatkın öğrenciler çok başarılı oluyor. Bunun arkasında tabii ki çalıştığı ortamda bulunan ustalar ve iş arkadaşları çok etkili. Onlar bize herhangi bir şey sorduğunda biz de elimizden geldiğince yardımcı olmaya çalışıyoruz. Ne kadar uyumlu olurlarsa biz de o kadar yardımcı oluyoruz. Yani ne kadar ekmek o kadar köfte misali...”*



Araştırmaya katılan şefler, çalışma disiplini ile ilgili önemli sorunlar olduğunu, mesleki hiyerarşi (ast-üst ilişkisi) konusunda sıkıntılar yaşandığını ve öğrencilerin sosyal ortam ile iş ortamını birbirinden ayırt edemediklerini şu sözlerle ifade etmektedir.

“ Özellikle genel liselerden mezun olup bu mesleği yapmak isteyen öğrenciler çalışma disiplini konusunda çok bilinçsizler, kime nasıl davranması gerektiğini bilmiyorlar, ast- üst ilişkisi konusunda çok fazla sorun yaşıyorlar”(A2)

“Disiplin konusunda hep eksiklikler var. İşe odaklanma konusunda da sıkıntıları var. Genellikle sosyal ortam ile iş ortamını birbirinden ayırt edemiyorlar” (A6)

“Öğrenciler çalışma saatleri, işin ağırlığı ve yoğunluğu hakkında bilgi sahibi olmalı. Mesleki hiyerarşi konusunda bilgi sahibi olmalı. Özellikle ustalara saygı konusunda bilgili olmalı” (A7)

A1 ve A6 kodlu katılımcılar öğrencilerin mesleğe başladıkları ilk yıllarda mesleğe olan ilgilerinin yüksek olduğunu ancak zaman içerisinde bu ilginin derecesinin azaldığını belirtmektedir.

“Mesleğe başladıkları ilk yıllarda ilgileri son derece yüksek fakat zaman içerisinde motivasyonları düşüyor”

“Öğrencilerin ilgileri yüksek ama şartlar zorlaşınca ilgi alaka bitiyor”

Diğer taraftan bazı şefler öğrencilerin mezun olunan okula göre mesleğe olan ilgilerinin değişiklik gösterebileceğini şu ifadelerle aktarmaktadır.

“Daha önce otelcilik ya da aşçılık liselerinde okuyarak bu bölümlere gelen öğrenciler gerçekten çok ilgililer ve bir şeyler yapma, öğrenme konusunda çok istekli ve hevesliler” (A2)

“Özellikle genel liselerden mezun olup bu bölümleri okumaya çalışıp aşçı olmak isteyen öğrenciler meslekle ilgili çok fazla bilgiye sahip değiller. Aşçılığı hızlı yükselme ve çok para kazanma aracı olarak görüyorlar biraz işin içerisine girdikleri zaman azimli olanlar başarılı olabiliyorlar fakat çoğu hayal kırıklığı yaşıyor”(A4)

A7 kodlu katılımcı ise öğrencilerin mesleğin ekonomik getirisi ve statü göstergesi olmasından ziyade mesleğe olan ilgi ile başarının sağlanabileceğini vurgulamaktadır.

“Aşçılık son zamanlarda popüler bir meslek bu nedenle herkes aşçı olmak ve çok para kazanmak istiyor. Sadece popüler bir meslek olduğu için değil severek isteyerek yapabilecek kişiler tercih etmeli. Öğrencilerin mesleğe olan ilgisi ne kadar yüksek olursa o kadar çok öğrenebilirler ”

Elde edilen bulgular çerçevesinde mutfak şeflerinin görüşlerinin hijyen ve sanitasyon bilgisi, gıda güvenliği bilgisi, ekipman ve ekipman kullanımı bilgisi, ürün bilgisi ile pişirme, hazırlama ve sunum teknik ve yöntemleri bilgisini içeren mesleki nitelikler ile ekip çalışması, çalışma disiplini ve mesleki ilgiyi içeren bireysel nitelikler kategorilerinde toplandığı görülmektedir.

## **TARTIŞMA VE SONUÇ**

Araştırmada şeflerin, şef adayları olan öğrencilerin niteliklerine ilişkin görüşlerinin tespit edilmesi amaçlanmaktadır. Bu bağlamda araştırmada nitel araştırma yaklaşımı benimsenmiştir. Nitel araştırma yaklaşımı çerçevesinde veri toplama tekniği olarak yarı yapılandırılmış görüşme ve veri analiz yöntemi olarak da içerik analizinden yararlanılmıştır. Görüşmelerden elde edilen bulgular neticesinde şeflerin görüşlerinin iki adet ana kategori ile sekiz alt kategoriden meydana geldiği görülmektedir. Mesleki nitelikler ana kategorisinde (i) hijyen ve sanitasyon bilgisi, (ii) gıda güvenliği bilgisi, (iii) ekipman ve ekipman kullanımı bilgisi, (iv) ürün bilgisi ve (v) pişirme, hazırlama ve sunum teknik ve yöntemleri bilgisi alt kategorileri yer alırken bireysel nitelikler ana kategorisinde ise (i) ekip çalışması, (ii) çalışma disiplini ve (iii) mesleki ilgi alt kategorileri yer almaktadır.

Şef adayları olan öğrencilerin hijyen ve sanitasyon ile ilgili bilgi düzeylerinin mezun oldukları ortaöğretim kurumuna veya öğrenim gördükleri üniversitelere göre değişiklik gösterdiği ancak genel olarak yeterli düzeyde olduğu dile getirilmektedir. Elde edilen bu sonuç, yazındaki çalışmaların (Sanlıer vd., 2010; Görkem ve Öztürk, 2012; Ünlüöner ve Cömert, 2013) bulguları ile benzerlik göstermektedir. Bu bağlamda gerek gastronomi eğitimi alan öğrencilerin gerekse mutfak alanında çalışan personelin gıda, mutfak, ekipman, personel hijyeni gibi konularda yeterli bilgi sahibi olduğu görülmektedir. Ancak bazı araştırmalarda (Giritlioğlu vd., 2011) ise gastronomi eğitimi alan öğrencilerin hijyen konusunda yeterli bilgiye sahip olmadığı ortaya konulmaktadır.

Öğrencilerin gıda güvenliği ile ilgili teorik bilgilerinin iyi düzeyde olduğu buna karşın bu teorik bilginin uygulamaya aktarılmasında zorluklar yaşandığı belirtilmektedir. İlgili yazındaki çalışmalarda (Görkem ve Öztürk, 2012; Kocaman, 2015; Durlu-Özkaya ve Akbulut, 2016) da gastronomi eğitimi alan öğrencilerin gıda güvenliği konusunda yeterli düzeyde bilgi sahibi olduğu vurgulanmaktadır. Diğer taraftan mutfak personeliyle yapılan çalışmalarda (Walker vd., 2003; Baş vd., 2006; Şanlıer ve Hussein, 2008; Bayram, 2011) ise mutfak personelinin gıda güvenliği konusunda sorunlar yaşadığı, yeterli bilgiye sahip olmadığı ve özellikle HACCP konusunda bilgisiz olduğu sonucuna varılmıştır. Dolayısıyla gıda güvenliği ile ilgili teorik bilginin uygulamaya tam olarak aktarılamadığı alanyazındaki bulgular ile örtüşmektedir. Özellikle meslek lisesinden mezun olan öğrencilerin diğer öğrencilere oranla ekipman ve ekipman kullanımı bilgisi iyi olsa da genel olarak ekipman ve ekipman kullanımı bilgisinin zayıf olduğu ve buna bağlı olarak ekipmanların ne işe yaradıklarını tam olarak bilemedikleri dikkat çekmektedir. Ürün ile ilgili bilgilerinin yüksek düzeyde olduğu ve internet ya da beraber çalıştıkları şeflerden ürünler ile ilgili sürekli ve aktif bir enformasyon arayışı içerisine girdikleri göze çarpmaktadır.

Hazırlama, pişirme ve sunum yöntem ve teknikleri konusunda teorik bilgilerinin olmasına rağmen uygulamaya aktarmada sorunlar yaşadıkları, mutfakta çalışma süreleri arttıkça tecrübelerinin arttığı ve bu sorunların da ortadan kalkmaya başladığı ifade edilmektedir. Aslında şefler, bazı öğrencilerin eğitim dönemlerinde sadece teorik dersler aldığını, okullarında mutfak ve mutfak uygulamalarının olmadığını ve bu durumun öğrencilerin pişirme, hazırlama ve sunum teknik ve yöntemlerine ilişkin niteliklerini önemli ölçüde etkilediğini belirtmektedir. Elde edilen bu bulgular yazındaki çalışmaların bulguları (Çemrek ve Yılmaz, 2010) ile benzerlik göstermektedir. Söz gelimi, gastronomi eğitimi alan öğrencilerin uygulamalı mutfak derslerine ihtiyaç duyduğu, bu dersler sayesinde mutfakta

gerekli deneyimi kazandıkları ve hazırlama, pişirme ve sunum konularında kendilerini geliştirdikleri buna karşın uygulamalı mutfak derslerinde öğrenilen ile sektördeki mutfak uygulamalarının farklı olduğu vurgulanmaktadır. Benzer bir şekilde Şanlıer ve Hussein (2008) de uygulama aşamasında şeflerin bir kısmının yemek pişirme ve sunum konusunda yeterli bilgisinin olmadığını ifade etmektedir. Bazı çalışmalarda (Kayayurt, 2002) ise az sayıda da olsa mutfakta çalışan personelin yiyecek hazırlama, pişirme ve saklama konusunda yeterince bilgi sahibi olmadığı dile getirilmektedir. Tüm bunların ışığında potansiyel şef adayları olan öğrencilerin hijyen ve sanitasyon, gıda güvenliği, ekipman ve ekipman kullanımı, ürün ve pişirme, hazırlama ve sunum teknik ve yöntemleri konusunda yeterli düzeyde teorik bilgisinin olduğu göze çarpmaktadır. Dolayısıyla uygulamalı ve teorik ders dağılımının dengeli olmaması, öğrencilerin uygulama yapmasına engel olabilmektedir (Kozak ve Açıköz, 2015). Bu bağlamda öğrencilerin bu teorik yeterlikleri de sektörün beklentisinin altında kalmaktadır (Büyükyılmaz, 2006; Öztürk ve Görkem, 2011).

Öğrencilerin kendini gösterme veya kanıtlama çabaları ile kuşak çatışmasının ekip çalışmasını olumsuz yönde etkilediği belirtilmektedir. Ancak ekip çalışmasına yatkın olan öğrencilerin ise meslekte başarı sağladıkları ve ilerleme gösterdikleri vurgulanmaktadır. Bu durum, benzer çalışmalarda (Genç, 2012; Arman ve Şahin, 2013; Şahin ve Arman, 2014) da dile getirilmektedir. Söz gelimi, mutfakta beraber çalışılan şeflerin öğrencileri yönlendirmeleri, eğitmeleri veya onlara karşı olumlu tutum sergilemelerinin hem ekip çalışmasını hem de çalışma disiplinini olumlu yönde etkilediği görülmektedir. Çalışma disiplini çerçevesinde ast-üst ilişkileri konusunda sıkıntılar yaşadıkları, sosyal ortam ile iş ortamını birbirinden ayırt edemedikleri ve işin ağırlığı, yoğunluğu ya da çalışma saatleri konusunda bilgi sahibi olmadıkları açık bir şekilde ifade edilmektedir.

Şef adayları olan öğrencilerin mesleğe olan ilgilerinin genel olarak yüksek düzeyde ve mutfak departmanına yönelik tutumlarının da olumlu olduğu sonucuna varılmıştır. Diğer çalışmaların (Kurnaz vd., 2014; Harbalıoğlu ve Ünal, 2014; Akoğlu vd., 2017; Deveci vd., 2017; Kutukız vd., 2018) sonuçları da elde edilen bu bulguyu destekler niteliktedir. Ancak zaman içerisinde şartların zorlaşmasıyla birlikte bu ilgilerinin azaldığı ve özellikle mezun oldukları eğitim kurumuna göre de mesleğe olan ilgilerinin farklılaşabildiği dile getirilmektedir. Buna rağmen son zamanlarda aşılığın popüler bir meslek dalı olarak görülmesinin (Özkök, 2017; Yılmaz vd., 2018) de mesleğe olan ilgiyi arttırdığı göze çarpmaktadır.

Çalışma çerçevesinde öğrencilerin teorik bilgilerinin yeterli düzeyde olmasına rağmen uygulama açısından sorunları olduğu sonucuna ulaşılmıştır. Dolayısıyla gastronomi ile ilgili programlarda müfredat çalışmalarında sektörel paydaşların (şefler, mutfak personeli gibi) görüşleri alınmalı ve bu çerçevede müfredatlar hazırlanmalıdır. Ayrıca uygulamalı derslerde öğrencilerin birebir uygulama yaparak öğrenebilmesi ve öğretim elemanı ya da üyesinin öğrencilerle birebir ilgilenebilmesi için bölüm ya da programlardaki öğrenci sayısının daha da azaltılması gerekebilir. Öğrencilerin yeterliliklerinin okullara ya da bölgelere göre değişiklik gösterdiği tespit edilmiştir. Bu durumun nedeni gastronomi eğitimi veren bazı okulların bünyesinde gerek fiziksel alanlar (uygulama mutfağı, içecek tadım atölyesi, restoran gibi) gerekse araç-gereçlerin eksikliği olarak gösterilebilir. Bu bağlamda sektörel paydaşların desteğiyle bu durum ortadan kaldırılabilir ya da en az seviyeye indirilebilir.

Araştırmanın başlıca sınırlılığını Bolu Mengen’de düzenlenen III. Ulusal Aşçılık Kampı’na katılan şeflerle yapılmış olması oluşturmaktadır. Diğer bir ifade ile araştırmanın örnekleme sadece aşçıbaşı ve aşçıbaşı yardımcıları dahil edilmiştir. Bu bağlamda çalışma farklı bölgelerde otel ya da restoran gibi farklı işletmelerde görev yapan şefler ile tekrarlanabilir. Diğer taraftan araştırmada nitel yaklaşım çerçevesinde yarı yapılandırılmış görüşme tekniği kullanılmıştır. Bu bağlamda ileride yapılacak olan çalışmalarda şeflerin görüşlerini ve algılarını ölçebilmek amacıyla nicel araştırma yaklaşımı kapsamında anket tekniği kullanılarak bilgi toplanabilir.

## **KAYNAKÇA**

- Akoğlu, A., Cansızoğlu, S., Orhan, N. ve Özdemir, Z. (2017). Gastronomi ve mutfak sanatları eğitimi alan öğrencilerin sektörde çalışmaya yönelik bakış açıları. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5(2): 146-159.
- Arman, A. ve Şahin, T. (2013). Anadolu otelcilik ve turizm meslek lisesi öğrencilerinin stajlarında işletmelerden beklentileri: Mengen Aşçılar Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi örneği. *Uşak Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 6(2): 13-24.
- Aslan, H. ve Aktaş, N. (2011). Turizm ön lisans öğrencilerinin gastronomi turizmüne yönelik tutumları ve gastronomi davranışlarının belirlenmesi. *e-Journal of New World Sciences Academy*, 6(3):363-373.
- Aslan, S. ve Çakıroğlu, P. (2004). Aşçıların besin güvenliği konusundaki bilgileri ve bu konuda verilecek eğitimin bilgi düzeylerine etkisinin incelenmesi. *Mesleki Eğitim Dergisi*, (6): 133-150 .
- Aymankuy, Y. ve Demirbulat, Ö. (2017), Türkiye’de lisans düzeyindeki gastronomi ve mutfak sanatları programlarının durum analizi. İçinde D. Bozok, C. Avcıkurt, M. Doğdubay, M. Sarioğlu ve G. Girgin (Editörler), *Gastronomi Üzerine Araştırmalar*, ss. 223-236, Ankara: Detay Yayıncılık
- Baş, M., Ersun, A. ve Kıvanç, G. (2006). The evaluation of food hygiene knowledge, attitudes, and practices of food handlers' in food businesses in Turkey. *Food Control*, 17: 317-322.
- Başer, F., Abubakirova, A., Şanlıer, N. ve Çil, B. (2016). 4-5 Yıldızlı otellerdeki servis ve mutfak personellerinin gıda güvenliğine ilişkin bilgi, tutum ve davranışları: Türkiye ve Kazakistan karşılaştırması. *Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi*, 13(3): 23-37.
- Baum, T. (2015). Human resources in tourism: Still waiting for change? – A 2015 reprise. *Tourism Management*, 50: 204-212.
- Bayram, F. (2011). *Otel mutfaklarında çalışan mutfak personelinin gıda güvenliği konusundaki bilgi tutum ve davranışları. (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi)*. Ankara: Gazi Üniversitesi Eğitim Bilimleri Enstitüsü.
- Bekar, A. ve Sürücü, Ç. (2017). Mutfak profesyonellerinin Türk Mutfağı uygulamalarına ilişkin görüşleri. *Akademik Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 5(39): 576-586.

- Bilgin, N. (2014). *Sosyal bilimlerde içerik analizi: Teknikler ve örnek çalışmalar (Genişletilmiş 3. Baskı)*. Ankara: Siyasal Yayın Dağıtım.
- Büyükyılmaz, S. (2006). *Turizm otelcilik meslek lisesi mezunu mutfak elemanlarının yeterliliği konusunda işverenlerin görüşleri. (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi)*. Ankara: Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Cha, M. ve Park, J. (2005). Knowledge and attitudes of food safety among hospitality and culinary students. *Preventive Nutrition and Food Science*, 10(1): 68-73.
- Choi, J. ve Kim, T. (2014). Comparative analysis of the educational service quality of domestic and foreign culinary schools using the kano model. *Korean Journal of Food And Nutrition*, 27(4): 630-640.
- Corbaci, A., Yılmaz, G. ve Gültekin, S. (2018). An evaluation on culinary education in Turkey. *Global Conference on Education and Research (GLOCER): Advances in Global Education and Research*. (ss.334-337). Las Vegas: Association of North America Higher Education International (ANAHEI).
- Cömert, M. ve Özel, K. (2015). Otel İşletmelerinde hijyen ve sanitasyon kurallarının mutfak personeli tarafından bilinirlik ve uygulanma düzeyi. *Akademik Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 3(16): 310-322.
- Crabtree, B. ve Miller, W. (1999). *A template approach to text analysis: Developing and using codebooks*. California: Sage Publications.
- Crano, W. ve Brewer, M. (2002). *Principles and methods of social research (2. Baskı)*. New Jersey: Lawrence Erlbaum Associates Publishers.
- Creswell, J. (1998). *Qualitative inquiry and research design: Choosing among five approaches*. London: Sage Publications.
- Cullen, F. (2010a). Phenomenological views and analysis of culinary arts students' international internships: "The educational psychology and nature of being" before, during, and after international culinary internship. *Journal of Culinary Science & Technology*, 8. 106-126.
- Cullen, F. (2010b). Towards an understanding of erasmus culinary internship. *Journal of Culinary Science & Technology*, 8:127-135.
- Çekal, N. (2007). Aşçıların beslenme (besin öğeleri) bilgi düzeyleri üzerine bir araştırma. *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 18(1): 64-74.
- Çemrek, F. ve Yılmaz, H. (2010). Turizm ve otel işletmeciliği ile aşçılık programı öğrencilerinin uygulamalı mutfak dersleri hakkında tutum ve düşüncelerini ölçmeye yönelik bir uygulama. *Sosyal Bilimler Dergisi*, XII(2): 203-220.
- Denk, E. ve Koşan, A. (2017). Otel mutfak çalışanları mesleki eğitim seviyeleri ve kariyer hedeflerinin ölçülmesi: Kış koridoru analizi. *Yorum-Yönetim-Yöntem Uluslararası Yönetim-Ekonomi ve Felsefe Dergisi*, 5(1): 55-83.

- Deveci, B., Deveci, B., Karaman, N. ve Aymankuy, Y. (2017). Mutfak departmanına yönelik tutum: gastronomi ve mutfak sanatları öğrencileri üzerine bir araştırma. *Akademik Bakış Uluslararası Hakemli Sosyal Bilimler Dergisi*, 64: 717-732.
- Doğan, S. ve Yeşiltaş, M. (2017). Aşçının kişisel özellikleri ile mesleki yetkinliklerinin tespitine yönelik bir çalışma. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5(4): 250-263.
- Durlu-Özkaya, F. ve Akbulut, B. (2016). Gastronomi ve mutfak sanatları öğrencilerinin gıda güvenliği. *Bitlis Eren Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 5(2): 121-132.
- Edens, D. (2011). Predictors of culinary students' satisfaction with learning. *Journal of Hospitality & Tourism Education*, 23(3): 5-15.
- Egan, T. M. (2002). Grounded theory research and theory building. *Advances in Developing Human Resources*, 4: 277-295.
- Elo, S., Kaariainen, M., Kanste, O., Pölkki, T., Utriainen, K. ve Kyngas, H. (2014). Qualitative Content Analysis: A Focus on Trustworthiness. *Sage Open*. 1-10. DOI: 10.1177/2158244014522633.
- Eren, R., Nebioğlu, O. ve Şık, A. (2017). Otel işletmeleri mutfak çalışanlarının gıda güvenliği konusunda bilgi düzeyleri: Alanya örneği. *Disiplinlerarası Akademik Turizm Dergisi*, 1(2): 47-64.
- Eren, S. ve Günlü-Küçükaltan, E. (2017). Mükemmeliyetçiliğin iş performansına etkileri: aşçılar üzerine bir araştırma. *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 28(2): 281-292.
- Fraenkel, J. R. ve Wallen, N. (2000). How to design and evaluate research in education. New York: McGraw-Hill.
- Genç, E. (2012). Ön lisans düzeyinde turizm eğitimi almakta olan öğrencilerin turizm sektöründe kariyer düşünceleri ile ilgili bir araştırma: Bülent Ecevit Üniversitesi. *13. Ulusal Turizm Kongresi* (ss. 559-569). Antalya: Akdeniz Üniversitesi Turizm Fakültesi.
- George, R. T. (1990). Culinary arts students: an empirical study of career and ownership orientation. *Journal of Hospitality & Tourism Research*, 14(1): 11-21.
- Giritlioğlu, İ. ve Olcay, A. (2014). Ön lisans düzeyinde turizm eğitimi alan öğrencilerin otel yiyecek içecek bölümüne yönelik tutumları. *Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 17(31): 95-120
- Giritlioğlu, İ., Batman, O. ve Tetik, N. (2011). The knowledge and practice of food safety and hygiene of cookery students in Turkey. *Food Control*, 22: 838-842.
- Görkem, O. ve Öztürk, Y. (2012). Ulusal aşçılık meslek standardı çerçevesinde öğrenci yeterliklerine ilişkin üç boyutlu değerlendirme. *Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi*, 9(1):65-76.
- Graneheim, U. H. ve Lundman, B. (2004). Qualitative content analysis in nursing research: Concepts, Procedures and measures to achieve trustworthiness. *Nurse Education Today*. 24. 105-112.

- Güdek, M. ve Boylu, Y. (2017). Türkiye’de yükseköğretim düzeyinde gastronomi eğitimi alan öğrencilerin beklenti ve değerlendirmelerine yönelik bir araştırma. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5(4): 489-503.
- Güler, S. ve Olgaç, S. (2010). Lisans düzeyinde eğitim gören öğrencilerin türk mutfağının tanıtım ve pazarlanmasına ilişkin görüşleri. *Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 28.
- Hall, C. M. ve Valentin, A. (2005). *Content analysis*. İçinde B. Ritchie, P. Burns ve C. Palmer. *Tourism Research Methods*. (ss.191-209). Cambridge: CAB International.
- Harbalıoğlu, M. ve Ünal, İ. (2014). Aşçılık Programı öğrencilerinin mesleki tutumlarının belirlenmesi: Ön lisans düzeyinde bir uygulama. *Turizm Akademik Dergisi*, 1(1): 55-65.
- Hegarty, J. A. (2011), Achieving excellence by means of critical reflection and cultural imagination in culinary arts and gastronomy education. *Journal of Culinary Science & Technology*. 9(2): 55-65.
- Hertzman, J. ve Ackerman, R. (2010). Evaluating quality in associate degree culinary arts programs. *Quality Assurance in Education*, 18 (3): 209-226.
- Hertzman, J. ve Maas, J. (2012). The value of culinary education: evaluating educational costs, job placement outcomes, and satisfaction with value of associate degree culinary and baking arts program graduates . *Journal of Culinary Science & Technology*, 10: 53-74.
- Hertzman, J. ve Stefanelli, J. (2008). Developing quality indicators for associate degree culinary arts programs: A survey of educators and industry chefs. *Journal of Quality Assurance In Hospitality & Tourism*, 9(2): 135-158.
- Hız, G., Karataş, A. ve Uluksar, F. (2015). Konaklama işletmelerinde mutfakta istihdam edilenlerin tükenmişlik sendromu: Marmaris Örneği. *Ekonomi ve Yönetim Araştırmaları Dergisi*, 4(2): 8-29.
- Horng, J. ve Hu, M. (2009). The impact of creative culinary curriculum on creative culinary process and performance. *Journal of Hospitality, Leisure, Sports and Tourism Education*, 8(2): 34-46.
- Hsieh, H. ve Shannon, S. E. (2005). Three approaches to qualitative content analysis. *Qualitative Health Research*. 15(9). 1277-1288.
- Hughes, M. H. (2003). Culinary professional training: measurement of nutrition knowledge among culinary students enrolled in a southeastern culinary arts institute. (*Yayınlanmamış Doktora Tezi*). Alabama: Auburn University.
- Hwang, H., Huh, K. ve Chong, Y. (2006). The effects of internship program satisfaction on the career decisions of culinary major students. *Korean Journal of Food And Cookery Science*, 22(5): 702-711.
- Kabacık, M. (2008). Dört ve beş yıldızlı otel mutfaklarında çalışan personelin gıda güvenliği konusundaki bilgilerinin saptanması. (*Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi*). Ankara: Gazi Üniversitesi Eğitim Bilimleri Enstitüsü.

- Karamustafa, K. ve Ülker, M. (2017). Ticari mutfaklarda yerel yiyecek satın alma ve kullanma davranışı: algılanan engeller ve faydalar. *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 1(4), 30-42.
- Karasar, N. (2015). *Bilimsel araştırma yöntemi* (28. Basım). Ankara: Nobel Akademik Yayıncılık.
- Kayayurt, Y. (2002). Dört-beş yıldızlı otel mutfaklarında çalışan personelin yiyecek hazırlama, pişirme ve saklama konusundaki bilgi düzeylerinin tespiti ve buna uygun hizmet içi eğitim programı önerisi. (*Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi*). Ankara: Gazi Üniversitesi Eğitim Bilimleri Enstitüsü.
- Kesici, M. ve Önçel, S. (2015). Aşçıların mesleki özerklikleri ile yaratıcılık süreci ilişkisi. *İşletme Fakültesi Dergisi*. 16(1): 23-45
- Kim, S. (2006). A study on the relationship between time spent on lunch and degree of obesity, eating habits in culinary college male students. *Korean Journal of Community Nutrition*, 11(6): 695-706.
- Kim, S., Joung, K. ve Chae, B. (2007). Dietary life and eating-out style related to breakfast frequency of male students in culinary college. *Korean Journal of Community Nutrition*, 12(1): 13-24.
- Ko, W. ve Chung, F. (2015). Learning satisfaction for culinary students: The effect of teaching quality and professional experience. *International Journal of Vocational and Technical Education*, 7(1): 1-13.
- Kocaman, E. (2015). Yiyecek ve içecek işletmeciliği eğitiminin öğrencilerin gıda güvenliği bilgi düzeyine etkisi. *Kastamonu Eğitim Dergisi*, 23(1): 269-280.
- Kozak, M. (2014). *Bilimsel araştırma: Tasarım, yazım ve yayım teknikleri*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Kozak, N. ve Açıköz, Z. (2015). 7. akademik turizm eğitimi arama konferansı: Gastronomi eğitimi arama konferansı sonuç raporu. İstanbul: Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi ve Türkiye Aşçıları Federasyonu
- Kurnaz, A., Kurnaz, H. ve Kılıç, B. (2014). Ön lisans düzeyinde eğitim alan aşçılık programı öğrencilerinin mesleki tutumlarının belirlenmesi. *Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 32: 41-61.
- Kutukız, D., Akyürek, S. ve Özdemir, Ö. (2018). Turizm eğitimi alan orta öğretim düzeyindeki öğrencilerin mutfak departmanına yönelik tutumlarını belirlemeye yönelik bir araştırma. *Uluslararası Toplum Araştırmaları Dergisi*, 8: 125-146.
- Mandabach, K., Harrington, R., VanLeeuwen, D. ve Revelas, D. (2002). Culinary education and computer technology: A longitudinal study. *Journal of Hospitality & Tourism Education*, 14(2): 9-15.
- Miles, B. M. ve Huberman, A. M. (1994). *Qualitative data analysis: An expanded source book*. California: Sage Publications.
- Miles, M., Huberman, A. ve Saldana, J. (2014). *Qualitative data analysis: A Methods sourcebook* (3. Baskı). California: Sage Publications.



- Müller, K., VanLeeuwen, D., Mandabach, K. ve Harrington, R. (2009). The effectiveness of culinary curricula: A case study. *International Journal of Contemporary Hospitality Management*, 21(2): 167-178.
- Ottenbacher, M.C. ve Harrington, R.J. (2007). The innovation development process of michelin-starred chefs. *International Journal of Contemporary Hospitality Management*. 19(6): 444-460.
- Özdemir, M. (2010). Nitel veri analizi: sosyal bilimlerde yöntem bilim sorunsalı üzerine bir çalışma. *Eskişehir Osmangazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*. 11(1). 323-343.
- Özdemir, B. ve Nebioğlu, O. (2015). Uygulamada menü analizi nasıl yapılmaktadır? Beş yıldızlı otellerin mutfak şeflerinin görüşleri. *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*. 26(2). 251-263
- Özdemir, B., Aktaş, A. ve Altıntaş, V. (2005). Turizm ve otelcilik eğitimi görmekte olan lisans düzeyindeki öğrencilerin otel işletmelerinin yiyecek-içecek bölümüne yönelik tutumları. *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 16(1): 46-58.
- Özdemir, B., Yılmaz, G. ve Çalışkan, O. (2017). Şeflerin yaratıcılık ve yenilikçilik yeteneklerini geliştirmesi üzerine nitel bir araştırma. İçinde D. Bozok, C. Avcıkurt, M. Doğdubay, M. Sarioğlan, ve G. Girgin. *Gastronomi Üzerine Araştırmalar* (ss. 237-250). Ankara: Detay Yayıncılık.
- Özdemir, B., Yılmaz, G., Çalışkan, O. ve Aydın, A. (2015a). Şeflerin yerel yiyeceğe ilişkin algulamaları ile yerel yiyecek satın alma niyetleri arasındaki ilişki. 16. *Ulusal Turizm Kongresi* (ss. 418-437). Çanakkale: Çanakkale 18 Mart Üniversitesi.
- Özdemir, B., Aydın, A., Çalışkan, O. ve Yılmaz, G. (2015b). The impact of chefs national cuisine perceptions on their intention to purchase local food. *International Tourism and Hospitality Management Conference* (ss. 495-508). Sarajevo: University of Sarajevo.
- Özkök, G. A. (2017). Mutfak şeflerinin gastronomi ile ilgili görüşleri: Nitel bir araştırma. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5 (Special issue 2): 182-193.
- Öztürk, Y. ve Görkem, O. (2011). Mutfak dalı öğrencilerinin mesleki yeterliklerinin değerlendirilmesi: Otelcilik ve turizm meslek lisesi öğrencilerine yönelik bir uygulama. *İşletme Araştırmaları Dergisi*, 3(2): 69-89.
- Patah, M., Issa, Z. ve Nor, K. (2009). Food safety attitude of culinary arts based students in public and private higher learning institutions (IPT). *International Education Studies*, 2(4): 168-178.
- Patton, M. Q. (2015). *Qualitative research & evaluation methods*. (4. Baskı). California: Sage Publications.
- Philips, P. ve Stawarski, C. (2008). *Data collection: Planning for and Collecting all types of data*. San Francisco: Pfeiffer.
- Smith, M. (2003). *Research methods in accounting*. London: Sage Publications.
- Sanlier, N., Cömert, M. ve Durlu-Özkaya, F. (2010). Hygiene perception: Condition of Hotel kitchen staffs in Ankara, Turkey. *Journal of Food Safety*, 30: 415-431.

- Santich, B. (2007). The study of gastronomy: A catalyst for cultural understanding. *The International Journal of the Humanities*, 5(6): 53-58.
- Seaman, P. ve Eves, A. (2010). Perceptions of hygiene training amongst food handlers, managers and training providers – A qualitative study. *Food Control*, 21: 1037-1041.
- Sevim, B. ve Görkem, O. (2015). Gastronomi ve Aşçılık programlarında gıda güvenliği donanım altyapısının değerlendirilmesi. *Uluslararası Alanya İşletme Fakültesi Dergisi International*, 7(1): 59-67.
- Strauss, A. ve Corbin, J. (1990). *Basics of qualitative research: Grounded theory procedurs and techniques*. California: Sage Publications.
- Şahin, T. ve Arman, A. (2014). Ön lisans seviyesinde aşçılık eğitimini tercih etme nedenlerinin değerlendirilmesi. *Akademik Bakış Dergisi*, 41: .
- Şanlıer, N. ve Hussein, A. (2008). Yiyecek-içecek hizmeti veren otel mutfakları ve personelin hijyen yönünden değerlendirilmesi: Ankara ili örneği. *Kastamonu Eğitim Dergisi*, 16(2): 461-468.
- Tayfun, A., Ülker, M., Gökçe, Y., Tengilimoğlu, E., Sürücü, Ç. ve Durmaz, M. (2018). Turizm alanında yiyecek ve içecek ile ilgili lisansüstü tezlerin bibliyometrik analizi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6(2): 523-547.
- Tekin, Ö. ve Çidem, G. (2017). Ön lisans turizm öğrencilerinin mutfak departmanında kariyere yönelik tutumları: Süleyman Demirel Üniversitesi örneği . *Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 52: 33-51.
- Tekin, Ö. ve Çidem, G. (2015). Turizm öğrencilerinin mutfak departmanına yönelik tutumları ölçeği: bir geçerlik ve güvenirlik çalışması. *Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 8(39): 975-986.
- Tekin, Ö. ve Deniz, İ. (2015). Turizm öğrencilerinin yiyecek ve içecek departmanına yönelik tutumları: Üniversite öğrencileri üzerine bir inceleme. *Elektronik Sosyal Bilimler Dergisi*, 14(55): 178-197.
- Unur, K. ve Pekerşen, Y. (2017). İş stresi ile toksik davranışlar arasındaki ilişki: Aşçılar üzerinde bir araştırma. *Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi*, 14(1): 108-129.
- Ülker, M. ve Kılıçhan, R. (2017). Gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki akademisyenlerin örgütsel bağlılıklarının iş tatminleri üzerindeki etkisi. *Yönetim, Ekonomi ve Pazarlama Araştırmaları Dergisi*, 1(4): 13-30.
- Ünlüönen, K. ve Cömert, M. (2013). Otel işletmeleri mutfak çalışanlarının personel hijyeni bilgi düzeylerinin belirlenmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 1(1): 3-12.
- Van Dalen, D. B. (1962). *Understanding educational research: An introduction (2. Baskı)*. New York: McGraw - Hill.
- Walker, E., Pritchard, C. ve Forsythe, S. (2003). Food Handlers' hygiene knowledge in small food businesses. *Food Control*, 13: 339-343.

- Wollin, M. ve Gravas, S. (2001). A proposed curriculum and articulation model for two-year degree programs in culinary arts. *Journal of Hospitality & Tourism Education*, 13(2): 47-54.
- Yazıcıoğlu, İ. ve Özata, E. (2017). Gastronomi ve mutfak sanatları bölümü öğrencilerinin ders programı algılarının akademik başarıları üzerine etkisi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5 (4): 17-32.
- Yazıcıoğlu, Y. ve Erdoğan, S. (2014). *SPSS uygulamalı bilimsel araştırma yöntemleri* (4. Baskı). Ankara: Detay Yayıncılık.
- Yen, C., Cooper, C. ve Murrmann, S. (2013). Exploring culinary graduates' career decisions and expectations. *Journal of Human Resources in Hospitality & Tourism*, 12: 109-125.
- Yiğit, S. ve Doğdubay, M. (2017). Gastronomi Eğitimi alan öğrencilerde yiyecekte yenilik korkusu (food neophobia): Balıkesir Üniversitesi örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5 (Special Issue 2): 162-168.
- Yıldırım, A. ve Şimşek, H. (2013). *Sosyal bilimlerde nitel araştırma yöntemleri*. Ankara: Seçkin Yayıncılık.
- Yılmaz, A. ve Tanrıverdi, H. (2017a). Aşçıların meslek uyumu ve meslek algısı düzeyleri üzerine bir araştırma. *Karabük Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 7(2): 621-639.
- Yılmaz, A. ve Tanrıverdi, A. (2017b). Aşçıların gelecek beklentisinin mesleki algı üzerine etkisinde mesleki uyumun aracılık rolü. *Journal of Strategic Research in Social Science*, 3(3): 1-22.
- Yılmaz, A. ve Tanrıverdi, H. (2017c). Aşçıların örgütsel destek algısının iş performansı üzerine etkisinde iş ortamı niteliğinin aracılık rolü. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5(3): 32-52.
- Yılmaz, G., Ülker, M. ve Gültekin, S. (2018). Gastronomy metaphors according to restaurant employees. *Journal of Gastronomy and Tourism*. 3(1): 31-42

## **Chefs' Opinions on The Qualifications of Chef Candidates**

**Gökhan YILMAZ**

Akdeniz University, Faculty of Tourism, Department of Gastronomy and Culinary Arts

**Özkan ERDEM**

Akdeniz University, Göynük Culinary Arts Vocational School

**Adem ARMAN**

Akdeniz University, Faculty of Tourism, Department of Gastronomy and Culinary Arts

### **Extensive Summary**

The changes and evolutions in the food and beverage industry and the tourism industry makes this working field a very important employment field (Özdemir et al., 2005). Because of this situation, the educated and qualified employees that the food and beverage industry and the tourism industry needs can be provided with individuals who has gastronomy education (Hughes, 2003; Robinson and Barron, 2007). In this context, with gastronomy education students can get and develop knowledge, talent and qualifications that the sector needs (Santich, 2007; Hegarty, 2011). Considered the food and beverage managements success is connected to how the employees trained and educated (Baum, 2015), it calls attention to how gastronomy education takes an important role to raise future chefs (Hughes, 2003; Edens, 2011). Therefore the chefs opinions for the gastronomy students ,which will be the future chefs, qualifications is the aim.

Qualitative research approach has been adopted in order to deeply determine the opinions of the chefs regarding the qualifications of students who are candidates for the research. Semi-structured interview as data collection technique in the framework of qualitative approach; as well as content analysis as data analysis. Using the semi-structured interview technique with 7 chiefs who agreed to participate in the survey in this framework, held in Bolu Mengen between April 30 and May 7, negotiations were held at the National Culinary Camp. Content analysis was used for the analysis of the data obtained and direct citations of the participants were also included. As a result of the findings obtained in the study, it is seen that the opinions of the chefs are divided into two main categories and eight subcategories. In the main category of occupational qualifications, there are (i) information on hygiene and sanitation, (ii) information on food safety, (iii) information on the use of equipment and equipment, (iv) product information, and (v) information on cooking, preparation and presentation techniques and methods as subcategories, in the main category of individual qualifications there are (i) team work, (ii) work discipline and (iii) professional interest as subcategories. While the chefs who participated in the study stated that the theoretical knowledge level of the students is high, it is seen that they especially stated that they have experienced problems in practice. Besides this the chefs state that the students effort to prove themselves affects the teamwork badly,

especially the theoretical knowledge about food security, cooking methods and techniques, product information is enough, this knowledge should support with practice.

It is stated that the level of knowledge about hygiene and sanitation of the students who are the chef candidates varies according to the secondary education institution they graduate or universities they have studied but it is generally sufficient. This result is similar to the results of the studies in the literature (Şanlıer et al., 2010; Görkem and Öztürk, 2012; Ünlüönen and Cömert, 2013). It is stated that the theoretical knowledge about food safety of students is good but there is difficulty in transferring this theoretical knowledge to practice. It is emphasized that students who have studied gastronomy have sufficient knowledge about food safety in their studies (Görkem and Öztürk, 2012; Kocaman, 2015; Durlu-Özkaya and Akbulut, 2016). On the other hand, it was concluded that kitchen staff had problems with food safety, did not have enough knowledge and especially had no knowledge about HACCP (Walker et al., 2003; Baş et al., 2006; Şanlıer and Hussein, 2008; Bayram, 2011). Therefore, it overlaps with the peculiar findings that the theoretical knowledge of food safety can not be fully transferred to practice.

Although there are theoretical knowledge about preparation, cooking and presentation methods and techniques, it is stated that they have problems in transferring to practice, as the working time in the kitchen increases, the experiences have increased and these problems have started to decrease. In fact, the chefs state that some students only receive theoretical lectures during their schooling period, that there are no kitchen and kitchen applications in their schools, and this has a significant effect on the quality of cooking, preparation and presentation techniques and methods of students. These findings are similar to the findings of the studies in the literature (Çemrek and Yılmaz, 2010). In all of this, students with potential chef candidates have enough theoretical knowledge of hygiene and sanitation, food safety, equipment and equipment use, product and cooking, preparation and presentation techniques and methods. Therefore, the fact that the distribution of practical and theoretical courses are not balanced may prevent students from implementing them (Kozak and Açıkoğuz, 2015). In this context, these theoretical competencies of the students are also below the expectation of the industry (Büyükyılmaz, 2006; Öztürk and Görkem, 2011).

It is stated that students' self-promotion or proving efforts and generation conflict affect team work negatively. However, it is emphasized that the students who are prone to team work are making success in their profession and making progress. This situation is also mentioned in similar works (Genç, 2012; Arman and Şahin, 2013; Şahin and Arman, 2014). The fact that the students who are the chef candidates are at a high level in general and their attitudes towards the kitchen department are also positive. The results of other studies (Kurnaz et al., 2014; Harbalıoğlu and Ünal, 2014; Akoğlu et al., 2017; Devenci et al., 2017; Kutukız et al., 2018) also support this finding. However, with the difficulties over time, it has been stated that this fact has decreased and the interests of the students can show difference according to the educational institution in which they graduate is. However, in recent years, the popularity of cooking as a popular profession (Özkök, 2017; Yılmaz et al., 2018) has also increased the interest in the profession.

Although the theoretical knowledge of the students in the framework of the study is adequate, the result says there are problems in terms of implementation. Therefore, in gastronomic programs, opinions of sectoral stakeholders (such as a chef) should be taken into the curriculum and curricula should be prepared in this framework. In addition, it may be necessary to further reduce the number of students in departments or programs so that students can learn by practicing individually in applied courses and that the teaching staff or member can take care of one another. It has been determined that the competences of the pupils vary according to the schools or districts. This may be indicated by the lack of equipment (practice kitchen, beverage tasting workshop, restaurant) or the lack of equipment in some of the schools that provide gastronomy education. In this context, with the support of sectoral stakeholders, this situation can be removed or reduced to the minimum level.