



Fine Dining Restoranların İstihdam Politikalarına Gastronomi Eğitiminin Etkisi** (A Research About The Effect of Gastronomy Education on The Employment Policies of Fine Dining Restaurants)

* Havva TOPAL ^a , İlkay GÖK ^b 

^a Altınbaş University, Vocational Schools, Department of Cooking, İstanbul/Turkey

^b İstanbul Okan University, Faculty of Applied Sciences, Department of Gastronomy, İstanbul/Turkey

Makale Geçmişi

Gönderim Tarihi:24.09.2020

Kabul Tarihi:27.11.2020

Anahtar Kelimeler

Fine dining

Gastronomi eğitimi

Derinlemesine görüşme

Nitel araştırma

Öz

Gün geçtikçe popülerleşen fine dining restoranlar bölüm mezunlarının ilgisini çekmeye başlamıştır. Gastronomi ve mutfak sanatları mezunlarının; fine dining restoranlarda çalışma olanaklarının bağlı olduğu etkenler, mutfak şefi olma imkanlarının ilişkili olduğu faktörler ve fine dining restoranların istihdam politikaları araştırmanın amaçlarını oluşturmuştur. Fine dining restorancılık üzerine ülkemizde gastronomi alanında sınırlı sayıda çalışma olması da araştırmayı bu alanda yapmaya yönlendirmiştir. Araştırma yapılırken nitel araştırma yöntemi kullanılmıştır. Fine dining restoran şefleriyle yapılan derinlemesine görüşmelerle araştırma soruları cevaplandırılmıştır. Görüşmeler sonucunda restoran şeflerinin genel olarak akademik eğitilmiş olmadıkları ama saha tecrübelerinin olduğu, mutfaktan eğitilmiş olmanın ya da akademik eğitim almış olmanın bariz bir şekilde kişilerin seçilmesinde öne geçmediği, şeflerin özellikle bir pozisyon için eleman aramadıkları takdirde hepsinin tecrübesiz elemanları daha çok tercih ettiği, kurumlarda (üniversite ve kurslar) verilen eğitimlerin teorik olarak daha çok olduğu pratik anlamda yetersiz kaldığı, saha çalışmalarının üniversitelerde de kurslarda da yeterli olmadığı, iyi bir mutfak şefi olmanın sadece üniversite eğitimi almaya ya da sadece mesleki tecrübeye sahip olmaya bağlı olmadığı görüşlerine ulaşılmıştır.

Keywords

Fine dining

Gastronomy education

In-depth interview

Qualitative research

Abstract

This study aims to examine the factors that affects working in fine dining restaurants, the factors associated with being a cuisine chef, and the effect of training background on hiring. The limited number of researches on fine dining restaurants in the field of gastronomy in our country has also led to the research in this area. We used qualitative research method in this study. Research questions were answered through in-depth interviews with fine dining restaurant chefs. The analysis of interviews reveal that usually chefs of fine dining restaurants are not academically educated but have field experience. Moreover, having any type of training or academic education in the field is not a criteria for being accepted for a position. The chiefs mostly prefer inexperienced stuff in kitchen unless they hire for a specific position. Training in the field (in universities and courses) is evaluated as theoretical more than practical and inadequate. In addition, the field experience in these institutions is limited. The chiefs conclude that being a good chef does not only depend on university education or having professional experience.

Makalenin Türü

Araştırma Makalesi

* Sorumlu Yazar

E-posta: havva.topal@altinbas.edu.tr (H. Topal)

DOI: 10.21325/jotags.2020.743

**Gastronomi Eğitiminin Fine Dining Restoranlarda Çalışan Seçimine Etkisi” adlı yüksek lisans tez çalışmasından hazırlanmıştır.