



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.

GİRİŞ

Dünyada yiyecek içecek sektörü ve dışarda yeme içme olgusu gün geçtikçe gelişmekte, yeme içme çeşitliliği de aynı yönde artış göstermektedir. Yiyecek içecek sektöründeki işletmeler kurumsal ve ticari işletmeler olarak sınıflandırılmaktadırlar (Sökmen, Yiyecek İçecek Hizmetleri Yönetimi ve İşletmeciliği, 2011). Lundberg'den (1994) aktarılanlara göre ticari işletme çeşitleri kurumsal işletmelere göre çeşitlilik arz etmektedir. Bu restoranlar; menüleri, kaliteleri, fiyatları ve atmosferleri kapsamında sınıflandırılmaktadırlar (Akoğlu & Öztürk, 2018). Kafe/snack barlar, fastfood restoranları, food courtlar, olağan restoranlar, etnik restoranlar, özellikli restoranlar, ulaşım merkezlerindeki restoranlar, cateringler ve lüks restoranlar olarak sınıflandırılmaktadırlar. Bunların içinde lüks restoranlar “*Fine Dining*” olarak adlandırılmaktadır.

Lüks Restoranlar (Fine Dining Restoranlar)

Bağımsız olarak kurulan ya da otellerin bünyesinde yer alan bu restoranlar, ulusal nitelik taşımazlar. Dünya mutfaklarından yola çıkarak oluşturulan menüleri genellikle besin değeri yüksek, yaratıcı tabakların sunulduğu, sezonluk ve yerli malzemelerin kullanıldığı, yüksek satın alma gücüne sahip bireylere hitap eden, restoran atmosferinin ve servisin üst düzeyde olduğu, fiyatların standartların üstünde tutulduğu, kişilerin kendini özel hissetmesine aynı zamanda sağlıklı kalmasına da imkân sağlayan restoranlardır. Müşteriler zarif ve lüks bir deneyim için ödeme yaparlar. Müşterilerini, çalışanlarını ve sahiplerini tatmin eden bu restoranlarda kar marjı oldukça yüksektir. Çalışanların profesyonel ve deneyimli olması yüksek maliyetli çalışanları gerektirmektedir. Yatırım maliyeti ve giderlerin de oldukça yüksek olması fine dining restoranının olumsuz yönleri arasında sayılabilir (Arora & Singer, 2006, s. 89-102; Ok & Hwang, 2012, s. 121-131; Radjenović, 2014; Sökmen, 2011). Bunların yanında fine dining restoranlar insanların kendilerini gerçekleştirme ihtiyacına hitap eden bir konsept halini almıştır (Akoğlu & Öztürk, 2018).

Fine dining restorancılığın temeli ilk olarak Fransa'da gelişim göstermiştir. 1782 yılında Antoine Beauvilliers tarafından ilk lüks restoran Paris'te La Grande Taverne de Londres adıyla kurulmuştur. İyi bir restoran olmak için yemeklerden hangilerinin sunulacağına karar vermek ve şaraplardan hangilerinin servis edilmesi gerektiğinin önemi bu restoranla ortaya çıkmıştır. Fine dining restoranlar 9. yüzyılda “Grand Cuisine” Maria Antonie Careme önderliğinde, 20. yüzyılın başlarında “Grand Cuisine” Auguste Escoffier önderliğinde, 20. yüzyılın sonlarında “Nouvelle Cuisine” ünlü Fransız şeflerin önderliğinde gelişim göstermiştir. Beauge (2012)'den aktarılanlara göre “1827 yılında Amerika Birleşik Devletleri'nde müşterilerine yüksek fiyatla ve yüksek kalitede menüler sunan Delmonicos adlı ilk zincir restoran işletmesi fine dining restoran olarak kurulmuştur”. Fine dining restorancılıkta ürünlerin her zaman taze ve en iyi malzemelerin pahalı oluşu, şeflerin profesyonel olması gerekliliği, yeni teknoloji ürünlerin bulunması gerekçesiyle piyasada tutunması zorlayıcı bir restoran türü olarak bulunmuştur. Bu sebeplerde iş yeri sahipleri klasik restorancılığa yönelmiştir (Radjenović, 2014, s. 631-642).

Son on yıl içinde fine dining anlayışı geçmişten günümüze değişiklik göstermiş olup, önceden Fransız mutfağından menüler sunulurken artık farklı etnik mutfaklardan etkilenip dünya mutfağına dönüşmüş, yenilikçi bir biçim kazanmıştır. Fine dining restoranların geçmişteki katı tutumu oldukça azalmış, mekân tasarımları daha modern bir hale gelmiş ve müşteri kitlesini de gençleştirmiştir. Bu restoranlarda edinilen deneyimler artık ürün ve servis ikilisinin etkili bir biçimde bütünleşmesiyle olmuştur. Jensen ve Hansen'de (2007) yaptıkları çalışmayla, müşteri memnuniyetini atmosfer, servis ve yemeğin durumunun uyum içinde oluşunun müşterinin iyi bir deneyim

geçirmesinde etkili olduğunu ortaya koymuştur. Yapılan bazı çalışmalar fiyat etkeninin ise en önemsiz etken olduğunu çıkarmıştır (Harrington, Ottenbacher & Kendall, 2011, s. 273-280).

Yöntem

Araştırmanın Amacı ve Araştırma Soruları

Fine dining restoranlar, restorancılık sektörünün en üst tabakasını oluşturmaktadır. Bu bağlamda kişilerin bireysel gelişimlerine ve kariyerlerine ciddi faydaları olduğu düşüncesiyle beraber bölüm mezunlarının önemli ölçüde dikkatini çekmektedir. Gastronomi ve mutfak sanatları mezunlarının; fine dining restoranlarda çalışma olanaklarının bağlı olduğu etkenler, mutfak şefi olma imkanlarının ilişkili olduğu faktörler, aldıkları eğitimlerin işe alım noktasındaki etkisini öğrenmek ve fine dining restoranların istihdam politikaları araştırmanın amaçlarını oluşturmuştur. Gelecekte gastronomi alanında eğitim alacak öğrencilerin, mesleki kariyer olarak daha iyi yönelimlerde bulunmasına katkı sağlamak hedeflenmiştir. Araştırmayı fine dining restoranlar çerçevesinde incelemeye yönelten sebep ise gastronomi alanında fine dining restorancılığa yönelik sınırlı sayıda çalışma olmasıdır. Kahraman (2019) tez çalışması iç mimarlık alanında; Bekar (2019), Aksoy (2012) ve İyitoğlu (2016) tez çalışmaları ise işletme ve turizm işletmesi alanındadır. Akoğlu ve Öztürk (2018) çalışması ise fine dining restoranlar üzerine gastronomi alanında yapılan bir makale çalışmasıdır.

Araştırmanın Yöntemi

Araştırma yapılırken nitel araştırma yöntemi kullanılmıştır. Nitel araştırma, “gözlem, görüşme ve doküman analizi gibi nitel veri toplama tekniklerinin kullanıldığı, algıların ve olayların doğal ortamda gerçekçi ve bütüncül bir biçimde ortaya konmasına yönelik nitel bir sürecin izlendiği araştırma” olarak tanımlanmıştır (Yıldırım & Şimşek, 2008). Üzerine fazla araştırma yapılmamış konulara değinme noktasında kullanışlı ve yararlı bir yöntemdir (Neuman, 2014).

Çalışmada nitel araştırmalarda kullanılan yöntemlerden görüşme yöntemi uygulanmış olup saha çalışması yarı yapılandırılmış derinlemesine görüşme sorularıyla gerçekleştirilmiştir. Kişilerle yapılan görüşmelerde derinlemesine bilgi sağladığından dolayı bu yöntem tercih edilmiştir.

Derinlemesine görüşme, araştırılan konunun bütün boyutlarıyla ele alınmasına, detaylı cevap alabilme imkânının sağlanmasına, birebir görüşülerek bilgi toplanmasına imkan vermektedir (Tekin, 2006). Derinlemesine görüşme yapmanın geniş zaman ve emek istemesi, sonuçların genelleşemeyişi gibi dezavantajlarına rağmen, zengin veri toplama anlamında ciddi bir avantajının olması bu tekniğin bu araştırmada kullanılmasında etkin rol oynamıştır. Her bir araştırma sorusunu anlamaya yönelik görüşme soruları oluşturulmuştur. Tablo 1’de görüşme esnasında sorulan sorulara yer verilmiştir.

Tablo 1. Görüşme Soruları Tablosu

Araştırma Soru No.	İlgili Görüşme Soruları
A1	Soru 1: Sektör tecrübeniz nedir? (Kaç yıldır aktif olarak çalışıyorsunuz)
A1	Soru 2: Nereelerde çalıştınız?
A1	Soru 3: Akademik eğitim aldınız mı? <ul style="list-style-type: none"> • Evet; okulda aldığınız eğitimin yeterli olduğunu düşünüyor musunuz? • Hayır; almak ister miydiniz? Neden?
A2	Soru 4: Okulda/akademide eğitim almış bireylerin iş başvurularını nasıl değerlendiriyorsunuz?
A2	Soru 5: Eğitimli bireyleri mi alaylı bireyleri mi tercih ediyorsunuz?
A3	Soru 6: Özellikle hiç tecrübesi olmayan eleman tercih ediyor musunuz?
A3	Soru 7: Bu bireyler için kurum içi bir eğitim süreciniz var mı?
A4	Soru 8: Üniversitede veya kurslarda eğitim gören bireylerin mesleki yeterliliğini nasıl değerlendiriyorsunuz?
A5	Soru 9: Bütün bunların sonucu olarak mutfakta iyi bir yönetici/ iyi bir şef olacağına inandığınız insan grubu hangisidir? (Eğitimli mi yoksa tecrübeli mi?)

Araştırma Grubu

“Nitel araştırmalarda genelleme kaygısı güdülmeksizin mümkün olduğunca evrende olması muhtemel bütün çeşitliliği, zenginliği, farklılığı ve aykırılığı temsil edecek bütüncül bir resim elde edilmeye çalışılır” (Karataş, 2015). Bu bilgiden yola çıkarak Tablo 2’de Avrupa yakasında bulunan bazı fine dining restoranlar listelenmiş, araştırma grubuna uygun olarak belirlenen restoranlar ile iletişime geçilmiştir. Nicole restoranla pek çok kez yazılı ve sözlü iletişime geçilmesine rağmen geri dönüş alınmadığından, Zuma restoranın da bu gibi görüşmeleri kabul etmediği gerekçeli geri dönüşü sebebiyle, Vouge, Banyan, Fine Dine İstanbul ve Season restoranlarından geri dönüş alınmadığından görüşmeler sağlanamamıştır. Zaman ve kaynak kısıtlamasından dolayı ancak geri dönüş sağlayan restoranlarla görüşmeler gerçekleştirilmiştir.

Tablo 2. Araştırma Grubu Tablosu

No.	İletişime Geçilen Restoranlar	Görüşme Sağlanan Restoranlar
1.	Spago	Spago
2.	Mikla	Mikla
3.	Sunset Grill& Bar	Sunset Grill& Bar
4.	29	29
5.	Frankie	Frankie
6.	Toi	Toi
7.	Neolokal	Neolokal
8.	Zuma	
9.	Banyan	
10.	Nicole	
11.	Vouge	
12.	Fine Dine İstanbul	
13.	Season Restaurant	

Araştırma sorularını test etmek için belirlenen araştırma evreni, İstanbul Avrupa yakasında bulunan, Türk ve dünya mutfağından yemekler sunan fine dining restoranlardan oluşturulmuştur. Arıker (2012) ve Kim, Lee ve Yoo (2006) çalışmalarında benzer kriterler kullandığı gibi araştırma evreni oluşturmak için tripadvisor.com ve zomato.com restoran değerlendirme sitelerinden yararlanılmıştır. Her iki web sitesinde arama kriterleri; İstanbul Avrupa yakası, lüks restoranlar ve 5 üzerinden 4 ve üzeri puana sahip restoranlar olarak belirlenmiştir. Bu kriterlerde tripadvisor.com sitesinde toplamda 194, zomato.com sitesinde toplam 186 restoran araştırma evreni olarak kabul

edilmiştir. Her iki site için ayrı ayrı %4-7 arasından restoranlar seçilmiş, bu şekilde görüşmeler için başta toplamda 7-13 tane restoran belirlenmiştir (Guest, Bunce & Johnson, 2006).

Görüşme yoluyla yapılan araştırmalarda görüşme verilerinin tekrara düştüğü andan sonra daha fazla görüşme yapma gereğinin olmayışı da araştırmayı 7 restoran şefiyle yapılmasının yeterli bulunmasına neden olmuştur (Fusch & Ness, 2015).

Tablo 3. Restoran Kriterleri

Restoranlar	TripAdvisor (Puanı)	Zomato (Puanı)
Spago	4.0	4.4
Mikla	4.5	4.7
Sunset Grill& Bar	4.0	4.6
29	4.5	4.4
Frankie	4.0	4.2
Toi	4.5	4.1
Neolokal	4.5.	4.3

“Görüşme yapılacak bireylerin seçiminde, evreni temsil etme güçlerinden çok araştırma konusuyla doğrudan ilgili olup olmadıklarına bakılır” (Karataş, 2015). Görüşme yapılan fine dining restoranlarda, restoranların işe alımda en yetkili kişileri konumunda olan mutfak şefleri ve yardımcı şefleriyle görüşmeler yapılmıştır. Görüşme sağlanan restoranların ve şeflerin isimleri Tablo 4’de verilmiştir.

Tablo 4. Görüşme Sağlanan Tarihler, Restoranlar ve Şefler

Görüşme Tarihi	Görüşme Yapılan Restoran	Görüşme Yapılan Şef
27.04.2019	Spago	Cihan Kıpçak
04.05.2019	Mikla	Adem Boğatepe
04.05.2019	Sunset Grill& Bar	Erol Arslan
27.06.2019	29	Fırat Yakut
28.06.2019	Frankie	Serkan Aksoy
03.07.2019	Toi	Yiğit Alicioğlu
10.07.2019	Neolokal	Maksut Aşkar

Verilerin Toplanması ve Analizi

Veriler toplanırken görüşülmesi karar verilen yedi restoranın şeflerinden uygun gün ve saatlere randevu alınmış, ses kayıt cihazı ile şeflerin rızası alınarak konuşmalar kayıt altına alınmıştır. Yapılan derinlemesine görüşmelerde önceden araştırma sorularını destekleyici yarı yapılandırılmış sorular oluşturulmuştur. Hazırlanan sorular şeflere yöneltilmiş cevaplar kayıt altına alınmıştır.

Toplanan veriler betimsel ve sistematik analiz yöntemiyle, konuşma metinlerinin yazıya dökülmesi, alınan cevapların sınıflandırılması yöntemleriyle analiz edilmiştir. Derinlemesine görüşme kayıtları her bir restoranın adı altında açılan Word dosyalarında, dinlenerek yazıya geçirilmiştir. Yazıya geçirilen derinlemesine görüşmeler bulgular bölümünde araştırma soruları doğrultusunda incelenmiş ve veriler tablolaştırılmıştır.

Bulgular ve Yorumlar

Bu bölüm araştırma sorularına uygun olarak yazılan derinlemesine görüşme soruları ve verilen cevaplardan oluşmuştur.

Araştırma Sorusu 1: Fine dining restoran şeflerinin iş tecrübeleri en az kaç yıl olur? Bu şeflerin eğitim durumları nedir?

- Birinci görüşme sorusu şöyledir: *Sektör tecrübeniz nedir? (Kaç yıldır aktif olarak çalışıyorsunuz?) Hangi mutfaklarda çalıştınız?*
- Araştırma sorusuyla ilgili bilgi edinmek için sorulan diğer sorular şu şekildedir: *Akademik eğitim aldınız mı? Alt soruları ise: Evetse okulda aldığınız eğitimin yeterli olduğunu düşünüyor musunuz? Hayırsa almak ister miydiniz? Neden?*

Şeflerin verdikleri cevaplar hepsinin en az 10 yıl ve üzeri mutfak tecrübesine sahip olduğunu göstermiştir. Eğitim durumları incelendiğinde görüşülen yedi kişi de üniversitede ilgili bölüm üzerine eğitim almamıştır, bir kişi lisans mezunu, bir kişi ön lisans mezunu, dört kişi lise mezunu, bir kişi ilkokul mezunudur. Verilerin tablolaştırılmış hali tablo 5’te verilmiştir.

Tablo 5. Birinci Araştırma Sorusu Verileri-I

Restoran Adı	Eğitim	Tecrübe (Yıl)
SPAGO	Lisans	12
MİKLA	Lise	23
SUNSET GRILL&BAR	İlkokul	32
29	Lise	22
FRANKİE	Lise	19
TOİ	Lise +Kurs	10
NEOLOKAL	Ön lisans	12

İkinci sorunun “Akademik eğitim aldınız mı?” alt soruları ise: *Evet ise şöyledir: Okulda aldığınız eğitimin yeterli olduğunu düşünüyor musunuz? Hayırsa almak ister miydiniz? Neden?* Alt sorularından çıkan veriler tablo 6’da verilmiştir.

Tablo 6. Birinci Araştırma Sorusu Verileri-II

Restoran Adı	Şef Adı	Üniversite’de Gastronomi Eğitimi Almak İsteme Durumları (Evet/ Hayır)
SPAGO	Cihan Kıpçak	Hayır
MİKLA	Adem Boğatepe	Evet
SUNSET GRILL&BAR	Erol Arslan	Evet
29	Fırat Yakut	Evet
FRANKİE	Serkan Aksoy	Evet
TOİ	Yiğit Alıcıoğlu	Hayır
NEOLOKAL	Maksut Aşkar	Hayır

Araştırma Sorusu 2: Üniversitelerde eğitim alan bireylerle, mutfaktan yetişen alaylı eğitime sahip bireylerin Fine Dining Restoranlarda tercih edilme durumları nedir?

- Görüşmede sorulan birinci soru şöyledir: *Okulda/akademide eğitim almış bireylerin iş başvurularını nasıl değerlendiriyorsunuz? İkinci soru ise şudur: Eğitimli bireyleri mi alaylı bireyleri mi tercih ediyorsunuz? Soruya verilen cevaplardan oluşturulan tablo şu şekilde olmuştur:*

Tablo 7. İkinci Araştırma Sorusu Verileri

Restoran Adı	Akademik Eğitilmiş Tercih	Alaylı Tercih
SPAGO	Evet	
MİKLA	Evet	Evet
SUNSET GRILL&BAR		Evet
29	Evet	Evet
FRANKİE	Evet	Evet
TOİ	Evet	
NEOLOKAL	Evet	

Şeflerden bir kişinin özellikle alaylı bireyleri tercih ettiği, üç kişinin özellikle akademik eğitim almış bireyleri tercih ettiği, üç kişinin de hem akademik hem tecrübeli bireyleri tercih ettiği görülmüştür.

Araştırma Sorusu 3: Fine dining restoranlar işe alım esnasında tecrübeli bireyleri mi tercih ediyorlar? Eğitimi olmayan bireyleri mutfaklarında eğitiyorlar mı?

- Görüşmede sorulan birinci soru şöyledir: *Özellikle hiç tecrübesi olmayan eleman tercih ediyor musunuz? Ve bu bireyler için kurum içi bir eğitim süreciniz var mı?* Soruya verilen cevaplardan oluşturulan tablo şu şekilde olmuştur:

Tablo 8. Üçüncü Araştırma Sorusu Verileri

Restoran Adı	Mesleki Tecrübe Arıyoruz	Mesleki Tecrübe Aramıyoruz	Kurum İçinde Eğitim (Var/ Yok)
SPAGO		Evet	Var
MİKLA	Evet *	Evet	Var
SUNSET GRILL&BAR		Evet	Var
29	Evet *	Evet	Var
FRANKİE	Evet *	Evet	Var
TOİ	Evet *	Evet	Var
NEOLOKAL		Evet	Var

(*Alacağımız pozisyonun durumuna göre tecrübe arıyoruz.)

Görüşülen bütün restoranlar, özellikle bir pozisyonda çalıştıracak eleman aramadıkları takdirde tecrübesiz elemanları işe almayı tercih ettiklerini belirtmişlerdir. Bu restoranlarda kurum içinde eğitim verildiği ifade edilmiştir.

Araştırma Sorusu 4: Fine dining restoranların şefleri üniversitelerde ve kurslarda verilen eğitimin yeterli olduğunu düşünüyorlar mı?

- Görüşmede sorulan soru şöyledir: *Üniversitede veya kurslarda eğitim gören bireylerin mesleki yeterliliğini nasıl değerlendiriyorsunuz?* Soruya verilen cevaplardan oluşturulan tablo şu şekilde olmuştur:

Tablo 9. Dördüncü Araştırma Sorusu Verileri

Restoran Adı	Üniversiteler		Kurslar	
	Yeterli	Yetersiz	Yeterli	Yetersiz
SPAGO		+	+	
MİKLA		+		+
SUNSET GRILL&BAR		+		+
29		+	+	
FRANKİE	+			+
TOİ		+		+
NEOLOKAL**				

*Kısmen ** Kesin bir görüş ifade etmemiştir.

Şeflerin üniversite ya da kurslarla ilgili fikirleriyle alakalı şöyle bir çıkarım yapılabilir: Üniversitelerde ya da kurslarda yeterli eğitim verildiğini düşünenlerin tamamı eğitimleri kısmi olarak yeterli bulmuştur. Hiçbir şef %100 anlamda yeterli bulduğunu dile getirmemiştir. Yetersizlik durumu incelendiğinde ise üç tane şef hem üniversitelerin hem de kursların yetersiz olduklarını söylemişlerdir.

Araştırma Sorusu 5: Fine dining restoran şeflerinin mutfakta daha iyi bir şef olacağına inandığı bireyler ne gibi özelliklere sahiptir? İyi bir şef için eğitilmiş veya alaylı gibi bir ayırım gözetiyorlar mı?

- Görüşmede sorulan birinci soru şöyledir: *Bütün bunların sonucu olarak mutfakta iyi bir yönetici/ iyi bir şef olacağına inandığınız insan grubu hangisidir? (Eğitilmiş mi yoksa tecrübeli mi?)* Soruya verilen cevaplardan oluşturulan tablo şu şekilde olmuştur:

Tablo 10. Beşinci Araştırma Sorusu Verileri

Restoran Adı	Üniversite Mezunu	Tecrübeli	Üniversite Mezunu + Tecrübeli	Fark Etmez
SPAGO				+
MİKLA			+	
SUNSET GRILL&BAR			+	
29		+		
FRANKİE		+		
TOİ			+	
NEOLOKAL			+	

Sonuçlara bakıldığı zaman şeflerden hiçbiri özellikle sadece eğitilmiş ya da sadece tecrübeli bireyleri öne çıkarıcı bir ifade kullanmamıştır. İki şef özellikle tecrübeli kişilerin, dört şef ise hem üniversite mezunu hem de tecrübeli kişilerin daha iyi bir şef olacağını ifade etmiştir. Bir kişi ise fark etmez cevabını vermiştir.

Sonuç

Araştırma soruları oluşturulurken temel amacın gastronomi ve mutfak sanatları mezunlarının fine dining restorancılık piyasasında iş bulabilmelerinin ne gibi etkenlere bağlı olduğunu ortaya koymak olduğu ifadesinden yola çıkarak araştırma soruları gerçekleştirilen derinlemesine görüşmelerle sınırlanmıştır. Spago Restoran şefi Cihan Kıpçak, Mikla Restoran şefi Adem Boğatepe, Sunset Grill& Bar Restoran şefi Erol Arslan, 29 Restoran şefi Fırat Yakut, Frankie Restoran şef yardımcısı Serkan Aksoy, Toi Restoran şefi Yiğit Alıcıoğlu, Neolokal Restoran şefi Maksut Aşkar ile gerçekleştirilen görüşmeler sonucunda şeflerin fikirleri ortaya konmuştur.

“Fine dining restoran şeflerinin iş tecrübeleri en az kaç yıldan oluşur? Bu şeflerin eğitim durumları nedir?” çalışmada incelenen ilk sorudur; şeflerden birinin ilkököl, dördünün lise, bir kişinin ön lisans, bir kişinin ise üniversite mezunu olduğu sonucuna varılmıştır. Fine dining restoran şefi olmak için eğitim kıstasının üniversite olmadığı ortaya çıkmıştır. Eğitim almayan şeflerin tamamının da eğitim almak istediklerini belirttiği görülmüştür. Eren, Nebioğlu ve Şık'da (2017) beş yıldızlı otel mutfaklarında mutfak çalışanları üzerine yaptığı çalışmada, mutfak çalışanlarının %51,4'ün ilkököl, %42,1'in lise, %6,5'in üniversite mezunu; Bıyıklı'nın (2011) hastane mutfakları üzerine yaptığı çalışmada ise hastane aşçıların %72'sinin ilkököl, %26,2'sinin lise, %1,8'nin üniversite mezunu olduğu sonucuna varılmıştır. Bu çalışmada incelenen fine dining restoranların şeflerinin eğitim durumları da göz önünde bulundurulduğunda şeflerin eğitim seviyesi restoranın kalitesiyle doğru orantıda etkilenmektedir çıkarımı yapılabilir.

Tecrübe durumu incelendiğinde, en az on yılın üstünde tecrübe sahibi olunması gerektiği sonucuna varılmıştır. Kayayurt'un (2002) dört ve beş yıldızlı otellerdeki çalışmasında görüşülen 157 aşçının çalışma sürelerine bakıldığında %88,5'nin on yıl ve üzeri çalışma tecrübesine sahip olduğu ortaya çıkmıştır. Fine dining restoran şeflerinin genel olarak akademik eğitilmiş olmadıkları ama saha tecrübelerinin olduğu bulgusu ortaya çıkmıştır. Yarı yapılandırılmış soruların dışında ortaya çıkan başka verilerde ise üç kişinin tamamen kendi ilgileri sonucu, yurt dışındaki gastronomi eğitimlerini, derslerini ve kitaplarını incelediği, yabancı şeflerin reçetelerini uyguladığı anlaşılmıştır. Bu üç kişi de üniversitede ilgili alanlarda olmasa da eğitim almış kişilerdir. Yedi kişinin içinden sadece bir kişinin mutfak kurslarında eğitim aldığı da tespit edilmiştir. Şeflerin aktardıklarına göre elde edilen bir diğer bilgi; kişinin kendini geliştirmesi, araştırması, dünya genelinde ne gibi çalışmaların, faaliyetlerin, yeniliklerin yapıldığını takip etmesi gerektiğinin özellikle altının çizilmesi olmuştur.

“Üniversitelerde eğitim alan bireylerle, mutfaktan yetişen alaylı eğitime sahip bireylerin fine dining restoranlarda tercih edilme durumları nedir?” sorusu kapsamında şeflerden üç tanesi özellikle akademik eğitim almış kişileri tercih ederken, üç tanesi akademik eğitim alıp aynı zamanda alaylı eğitime de sahip kişileri tercih ettiklerini söylemiştir, bir tanesi ise özellikle alaylı eğitime sahip kişileri tercih ettiğini ifade etmiştir. Mutfaktan eğitilmiş olmanın ya da akademik eğitim almış olmanın bariz bir şekilde kişilerin seçilmesinde öne geçmediği anlaşılmıştır. Kayayurt'un (2002) otel işletmelerinde yaptığı çalışmasında aşçı ihtiyacını temin etme şekilleri arasında okullardan eleman seçimi %18,2, kurslardan %5,4, alaylılardan %27,3 gibi oranlar ortaya çıkmıştır. Bu da farklı koşullardaki işletmelerin tercih farklılıklarının olduğunu göstermektedir. Çetin'in (1993) çalışması da mutfak çalışanlarının çoğunlukla alaylı olarak yetiştiğini, okuldan eğitim alarak çalışan mutfak personelinin yetersiz olduğunu ortaya koymuştur. Aradan geçen yılların yapılan çalışmalarda artık farklılık yaratmaya başlaması, sektörün bir gerekliliği haline gelmelidir. Soru kapsamında ortaya çıkan önemli diğer iki veri ise şunlardır: Birincisi şeflerin kişilerdeki en büyük beklentisinin işi gerçekten sevmeleri ve bunu istemeleri yönündedir, ikincisi ise bünyesinde staj imkanı veren restoranların tam zamanlı işe alım noktasında bünyesinde staj yapmış kişileri daha çok tercih ettikleridir.

“Fine dining restoranlar işe alım esnasında tecrübeli bireyleri mi tercih ediyorlar? Eğitimi olmayan bireyleri mutfaklarında eğitiyorlar mı?” bu araştırma sorusu kapsamında, şeflerin özellikle bir pozisyon için eleman aramadıkları takdirde hepsinin tecrübesiz elemanları daha çok tercih ettiği sonucuna varılmıştır. Bütün şefler restorana sıfırdan alınan kişileri en doğru şekilde mutfakta eğittiklerini, mutfağı A'dan Z'ye gösterip bütün tezgahların işlerini öğretmeye çalıştıklarını ifade etmişlerdir. Tecrübesi olmayan elemanları daha doğru ve kendi sistemleri içinde eğittiklerini ifade etmişlerdir. Bu verilerin yanı sıra göze çarpan bir nokta da şeflerin, sadece belirli bir pozisyon için eleman aradıkları zaman tecrübe kıstasına baktıkları yönündedir. Görüşme gerçekleştirilen restoranlardan bazılarında deneme sürecinin olduğu, bu süreç sayesinde hem çalışanın hem iş yerinin birbirlerine uyup uymadığını anlamaya ayırdıkları bir vakit olduğu da dikkat çekmiştir.

“Fine dining restoranların şefleri üniversitelerde ve kurslarda verilen eğitimin yeterli olduğunu düşünüyorlar mı?” sorusu kapsamında üniversite yeterliliğiyle ilgili görüşme sorusu sorulduğunda şeflerden beş tanesi yetersiz değerlendirmesinde bulurken bir tanesi kısmen yeterli olarak değerlendirmede bulunmuştur. Kurslar değerlendirilmeye alındığında ise dört şef yetersiz olarak değerlendirirken, iki şef kısmen yeterli değerlendirmesinde bulunmuştur. Bir şefin ise iki değerlendirme kriterine dair de kesin ifadelerde bulunmadığı görülmüştür. Araştırma

sorusunda şeflere göre, kurumlarda verilen eğitimlerin teorik olarak daha çok olduğu pratik anlamda yetersiz kaldığı, saha çalışmalarının üniversitelerde de kurslarda da yeterli olmadığı ifade edilmiştir. Şefler okullarda verilen eğitim sisteminin pratik kısmının çoğaltılması, dönem içinde ve dönem sonlarında staj yapılarak saha eğitiminin artırılması yönünde önerilerde bulunmuşlardır. Görkem'in (2011) tez çalışmasında ortaya çıkan sonuçlar bu sonuçlarla benzerlik göstermektedir. Görkem'in çalışması lise düzeyi okullar üzerine olup, mutfak yöneticileriyle yapılan görüşmeler sonucunda okullarda verilen mutfak eğitiminin sektörel anlamda yetersiz kaldığı, öğrencilerin pratik anlamda yeterli olmadığı sonucuna ulaşmıştır. Görkem'in (2011) çalışmasının üzerinden dokuz yıl geçmesine rağmen 2020'de yapılan bu çalışma hala aynı sorunların olduğunu ortaya koymaktadır. Yılmaz, Erdem ve Arman (2018) çalışmasında şeflerle yapılan görüşmeler de bu çalışmadaki verileri doğrular nitelikte olup müfredatların yetersiz kaldığını ortaya koymuştur.

“*Fine dining restoran şeflerinin mutfakta daha iyi bir şef olacağına inandığı bireyler ne gibi özelliklere sahiptir? İyi bir şef için eğitilmiş veya alaylı gibi bir ayırım gözetiyorlar mı?*” sorusunu yanıtlamak için yöneltilen görüşme sorusu dahilinde alınan cevaplara göre hiçbir şef sadece üniversite mezunu kişilerin iyi bir şef olabileceğini ifade etmemiştir. İki şef özellikle tecrübe sahibi kişilerin iyi şefler olacağını savunurken dört şef tecrübenin yanında okul eğitimi de almış kişilerin daha iyi bir şef olacağını ifade etmiştir. Bir şef ise iyi şef olmak için üniversite mezunu ya da tecrübe kriterleri arasında özellikle birisini tercih etmemiştir. Soru kapsamında verilen cevaplara göre şeflerin iyi bir şef olmak için belirttiği bazı kriterler: işi istemenin, sevmenin, araştırmanın, sabırlı olmanın, disiplinli olmanın, yerele önem vermenin, adaletli olmanın ve fedakarlık yapmanın gerektiği ortak olarak bahsedilen önemli başlıklar olmuştur.

Sonuç olarak, gastronomi eğitimi alan bireylerin artması olumlu bir gelişme olmakla ve umut vaat etmekle beraber daha başlangıç aşamasındadır. Globalleşen dünyaya uyum sağlamaya çalışan *fine dining* restoranların gelecekteki şef profilini daha entelektüel ve daha eğitilmiş kişiler oluşturmalarıdır. Eğitimin yanı sıra kişiler profesyonel iş tecrübelerini de aynı anda devam ettirmelilerdir. Mutfaktan yetişecek gelecek neslin en uygun şekilde eğitilmeleri için artık alaylı veya okullu ayırımının son bulup şeflerin her iki alanda da donanım sahibi olması şarttır. Şeflerin mutfakta istediği çalışan kriterlerini karşılamak için üniversitelerin özellikle pratik eğitimlerini ve staj uygulamalarını eğitim döneminin geneline yayması ve artırması gerekmektedir. Gastronomi eğitimi öğrencilere;

- Eleştirel düşünmeyi öğreten,
- Kendisini sürekli olarak geliştirmelerine fırsat sağlayan,
- Dünya gelişmelerini ve gastronomi trendlerini takip eden,
- Kendi kültürlerinin yanında farklı kültürleri de öğreten,
- Vizyoner bir bakış açısıyla füzyon mutfağı yapabilen,
- Teorik bilgilerini pratiğe aktarabilen,
- Çeşitli disiplinlerle iletişim kurup çok yönlü bir alan oluşunu kullanabilen bir eğitim sağlamalıdır.

Bu şekilde yetişen öğrenciler sektörün gastronomi ve mutfak sanatlarında doğru eğitim almış kişi ihtiyacını da karşılayacaktır. “*Fine Dining Restoranların İstihdam Politikalarına Gastronomi Eğitiminin Etkisi*” adlı makale çalışması gastronomi alanında fine dining restoranlar üzerine yapılan çalışmalara bir yenisini ekleyerek gelecekte yapılacak çalışmalara kaynak olabilecektir.

Öneriler

- Üniversitelerin eğitim sistemleri ve ders müfredatlarıyla ilgili Yüksek Öğretim Kurumu (YÖK), üniversiteler ve sektörde ileri gelen şefler iş birliği yaparak reformlar gerçekleştirilebilir.
- Oluşturulan müfredatlar sonucu her üniversitede sunulması gereken temel dersler zorunlu kılınarak, bütün okullardan mezun olacak öğrencilerin aynı alt yapıya sahip olmasına olanak verilebilir.
- Üniversite ders programlarında bulunan staj tekrarları, staj gün sayıları ve uygulamalı dersler çoğaltılabilir, öğrenciler sektörde çalışmaya hazır halde mezun edilebilir.
- Yiyecek içecek işletmeleri üniversitelerle daha çok iş birliği yaparak öğrencilere staj imkanı sağlayabilir, öğrencilere sektöre uygun olacak şekilde staj eğitimi verebilir.

Mutfak şefleri mutfaklarda istihdam edecekleri elemanları seçerken gastronomi ve mutfak sanatları bölüm mezunlarını tercih edebilir, böylece mutfaklarda kalifiye personel oluşumu sağlanabilir.

KAYNAKÇA

- Akoğlu, A., & Öztürk, E. (2018). Türkiye’de fine dining restoranlara bakış: Mutfak yöneticileri üzerine bir araştırma. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 431-432.
- Aksoy, E. (2012). *Achieving excellence in Istanbul’s fine dining restaurants*. İngiltere: University of Warwick.
- Arıker, Ç. (2012). *Tüketicilerin restoran seçiminde kullandıkları seçim kriterleri ile demografik özellikleri arasındaki ilişki*. İstanbul Kültür Üniversitesi, İstanbul.
- Arora, R., & Singer, J. (2006). Customer satisfaction and value as drivers of business success for fine dining restaurants. *Services Marketing Quarterly*, 89-102.
- Bıyıklı, A. E. (2011). *Hastane mutfaklarında çalışan aşçıların gıda güvenliği bilgi ve uygulamalarının belirlenmesi: Konya il merkezi örneği* (Yüksek Lisans Tezi). Selçuk Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Konya.
- Beauge, B. (2012). On the idea of novelty in cuisine a brief historical insight. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 5-14.
- Bekar, E. (2019). *Fine dining restoran işletmelerinde canlı müzik: Müşteriler ve işletmeler açısından değerlendirilmesi*. Muğla Sıtkı Koçma Üniversitesi, Muğla.
- Çetin, Ş. (1993). *Turizm endüstrisine mutfak elemanı yetiştirmeye yönelik eğitim programları değerlendirmesi*. Çukurova Üniversitesi, Adana. 16.
- Eren, R., Nebioğlu, O., & Şık, A. (2017). Otel işletmeleri mutfak çalışanlarının gıda güvenliği konusunda bilgi düzeyleri: Alanya örneği. *Jomat*, 47-64.
- Fusch, P. I., & Ness, L. R. (2015). Are we there yet? Data saturation in qualitative research. *The Quantitative Report*, 1408.

- Görkem, O. (2011). *Ulusal aşçılık meslek standardı çerçevesinde mutfak eğitim yeterliliği: Anadolu otelcilik ve turizm meslek liselerinde bir uygulama* (Doktora Tezi). Gazi Üniversitesi, Eğitim Bilimleri Enstitüsü, Ankara.
- Guest, G., Bunce, A., & Johnson, L. (2006). How many interviews are enough? An experiment with data saturation and variability. *Field methods*, 59-82.
- Harrington, R. J., Ottenbacher, M. C., & Kendall, K. W. (2011). Fine-Dining restaurant selection: Direct and moderating effects of customer attributes. *Journal of Foodservice Business Research*, 273-280.
- İyitoğlu, V. (2016). *Menü analizinde zaman etkenli faaliyet tabanlı maliyetleme ve veri zarflama analizinin birlikte kullanılması: Lüks bir restorant işletmesinde uygulama*. Akdeniz Üniversitesi, Antalya.
- Kahraman, E. C. (2019). *Mekan kimliğinin fine dining restoran örneğinde incelenmesi*. Mimar Sinan Güzel Sanatlar Üniversitesi, İstanbul, 68-70.
- Karataş, Z. (2015). Sosyal bilimlerde araştırma yöntemleri. *Manevi Temelli Sosyal Hizmet Araştırmaları Dergisi*, 63-79.
- 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* (Yüksek Lisans Tezi). Gazi Üniversitesi, Eğitim Bilimleri Enstitüsü, Ankara, 60-80.
- Kim, W. G., Lee, Y. L., & Yoo, Y. J. (2006). Predictors of relationship quality and relationship outcomes in luxury restaurants. *Journal and Hospitality & Tourism Research*, 151.
- Lundberg, D. E. (1994). *The hotel and restaurant business*. New York: Johny Wiley and Sons Inc.
- Neuman, W. (2014). *Toplumsal araştırma yöntemleri 2*. Ankara: Yayın Odası.
- Ok, C., & Hwang, J. (2012). The antecedents and consequence of consumer attitudes toward restaurant brands: A comparative study between casual and fine dining restaurants. *International Journal of Hospitality Management*, 121-131.
- Radjenović, M. (2014). *Development model of the fine dining restaurant*. 22nd Biennial International Congress Tourism & Hospitality Industry, 631-642.
- Sökmen, A. (2011). *Yiyecek içecek hizmetleri yönetimi ve işletmeciliği*. Ankara : Detay Yayıncılık, 3-9.
- Tekin, H. H. (2006). Nitel araştırma yönteminin bir veri toplama tekniği olarak derinlemesine görüşme. *İstanbul Üniversitesi Sosyoloji Dergisi*, 101-104.
- Yıldırım, A., & Şimşek, H. (2008). *Sosyal bilimlerde nitel araştırma yöntemleri*. Ankara: Seçkin Yayıncılık.
- Yılmaz, G., Erdem, Ö., & Arman, A. (2018). Şef adaylarının niteliklerine ilişkin mutfak şeflerinin görüşleri. *Jotag*, 273-294.

A Research About The Effect of Gastronomy Education on The Employment Policies of Fine Dining Restaurants

Havva TOPAL

Altınbaş University, Vocational Schools, Istanbul /Turkey

İlkay GÖK

İstanbul Okan University, Faculty of Applied Sciences, Istanbul /Turkey

Extensive Summary

Introduction

Businesses in the food and beverage industry are classified as corporate and commercial businesses (Sökmen, 2011). Lundberg states (1994); types of commercial businesses vary compare to corporate businesses. These restaurants are classified in terms of their menus, qualities, prices and atmospheres (Akoğlu & Öztürk, 2018). Restaurant types are classified as café/snack bars, fast food restaurants, food courts, casual restaurants, ethnic restaurants, qualified restaurants, restaurants in transport hubs, caterings and luxury restaurants. More specifically, luxury restaurants are called “*Fine Dining*”.

Fine dining restaurants are established independently or take part in hotels and do not have national quality. Menus are created based on world cuisines and include plates with creative dishes which are made with seasonal and local ingredients, and appealing to the individuals with high purchasing power, this special treatment makes people to feel special and also to stay healthy. The fine dining restaurants have a special atmosphere and service quality. Customers pay over then the average restaurants for an elegant and luxury experience. The profit margin of the restaurants which satisfies their customers, employees and owners is quite high. Necessity of having professional and experienced employees requires high cost employees. The high investment cost and expenses are among the negative aspects of the fine dining restaurants (Arora & Singer, 2006, p. 89-102; Ok & Hwang, 2012, p. 121-131; Radjenović, 2014; Sökmen, 2011).

Method

Purpose of the Research and Research Questions

The aim of this research is investigating the factors that job opportunities in the fine dining restaurants depend on, the factors associated with being a cuisine chef, and the effects of the training on getting hired for gastronomy and kitchen arts graduates. The objective of this study is providing information to develop better career plan for the future gastronomy students who will work in the field. The limited number of studies about the fine dining restaurants in gastronomy created the framework of this study. We examined the answers of the following research questions:

- A1: What is the minimum years of work experience of a fine dining restaurant chef? What is the training status of a chef?
- A2: Which type of stuff is preferable by fine dining restaurants? Is university educated stuffs or stuff who trained in the field?

- A3: Do fine dining restaurants prefer experienced individuals for hiring? Do they train them in their institutions?
- A4: Do chefs of fine dining restaurants evaluate the education in universities and courses as sufficient?
- A5: What are the characteristics of a candidate to be a chef according to fine dining restaurant chefs? Do they make a distinction between candidates who are trained in the academia or in the field?

Method of the Research

We applied semi-structured in-depth interview questions in the field as a qualitative research method. We preferred this method because it provides in-depth information.

Research Group

“Qualitative researches try to obtain a holistic picture that will represent all the diversity, richness, difference and contradictions in the universe as much as possible without generalizability concerns (Karataş, 2015)”. Considering this information, some fine dining restaurants on the European side of Istanbul were listed and the restaurants which meet with the objectives of the study were contacted. Due to time and resource limitations, we met with the restaurants which returned to our request. Interview dates - restaurant names - restaurant chefs are: 27.04.2019-Spago-Cihan Kıpçak, 04.05.2019-Mikla-Adem Boğatepe, 04.05.2019-Sunset Grill& Bar-Erol Arslan, 27.06.2019-29-Fırat Yakut, 28.06.2019-Frankie-Serkan Aksoy, 03.07.2019-Toi-Yiğit Alicioğlu, 10.07.2019-Neolokal-Maksut Aşkar.

Data Collection and Analysis

We analyzed the collected data with descriptive and systematic analysis methods and made transcription of speech texts and classification of the answers received. We transcribed in-depth interview records in Word files opened under the name of each restaurant. We examined transcripts of the in-depth interviews considering the research questions and the data were tabulated.

Facts and Comments

The answers to the first question showed that all chefs have at least 10 years of culinary experience. The question about the educational status revealed that, seven of interviewee did not receive training on the relevant department at the university; one interviewee has a bachelor's degree, one interviewee has an associate's degree, four interviewees have high school diploma, and one interviewee is a primary school graduate. As a result of the interviews, we concluded that chefs of fine dining restaurant are mostly not academically educated but have field experience.

In the second question, we observed that one of the chiefs especially prefer to choose individuals who were trained in the field, three of them prefer individuals who had an academic education, and three of them preferred individuals with both academic background and experience. This information shows that being trained in the field or having academic background are not significant factors for getting hired in a fine dining restaurant.

All restaurant chefs stated that they preferred to hire inexperienced staff, if they do not search an employee for a special position. We learnt that these inexperienced employers are trained in these restaurants. We observed that if the chiefs do not search a staff for a position, they all prefer inexperienced staff.

In the fourth question, we evaluated the opinions of chefs about universities or courses as follows; all of those who think that sufficient education is given in universities or courses stated the education is “partially” sufficient. No

chef has stated these educations as 100% sufficient. Three chefs stated that both the education in universities and courses are insufficient. All chefs have a consensus about the trainings given in institutions (universities and courses) are mostly theoretical and practically inadequate, and field studies are not sufficient in universities and courses.

In the fifth question, none of the chefs made a statement that emphasized only educated or experienced individuals. Two chefs stated that especially experienced individuals would be better chefs, while four chefs expressed that individuals with both university background and experience would be better chefs. One person replied it doesn't matter. We concluded that being a good chef does not only depend on university education or having professional experience.

Conclusion

As a conclusion, the increasing number of gastronomy graduates is promising and positive development even though it is only at the beginning stage. The future chef profile of fine dining restaurants which try to adapt to the globalizing world standard, should be more intellectual and more educated. In addition to education, people should also continue their professional work experience to develop themselves.

In order to provide best education for the next generations in the kitchen, it is necessary to end discrimination between chefs who got academic education and trained in the field and provide both at the same time. In order to meet the employee criteria that chefs want in the cuisine, universities should improve their practical training and internship opportunities during the education period.

Gastronomy education should provide tools to students for critical thinking and to follow world developments and gastronomy trends. In addition, gastronomy students should have the opportunity to improve themselves and learn different cultures as well as their own cultures, to make fusion cuisine with a visionary perspective when it is needed. Gastronomy education also should provide tools to students to transfer their theoretical knowledge to practice and communicate with various disciplines to create a better one. Students who are raised with these qualities will also meet the needs of the sector. The article study “*A Research About The Effect of Gastronomy Education on The Employment Policies of Fine Dining Restaurants*” will contribute to the literature and the future studies as a new and original resource about the fine dining restaurants.