



**MESLEKLER SOSYOLOJİSİ BAĞLAMINDA
AŞÇILIK MESLEĞİNİN DEĞERLENDİRİLMESİ**

Yüksek Lisans Tezi

FIRAT ÇİMEN

Eskişehir 2021

**MESLEKLER SOSYOLOJİSİ BAĞLAMINDA AŞÇILIK MESLEĞİNİN
DEĞERLENDİRİLMESİ**

Fırat ÇİMEN

YÜKSEK LİSANS TEZİ

Sosyoloji Anabilim Dalı

Danışman: Dr. Öğr. Üyesi Erhan AKARÇAY

Eskişehir

**Anadolu Üniversitesi
Sosyal Bilimler Enstitüsü**

Haziran 2021

*Bu tez çalışması BAP Komisyonu'na kabul edilen 1906E137 no.lu proje kapsamında
desteklenmiştir*

JÜRİ VE ENSTİTÜ ONAYI



ÖZET

MESLEKLER SOSYOLOJİSİ BAĞLAMINDA AŞÇILIK MESLEĞİNİN DEĞERLENDİRİLMESİ

Fırat ÇİMEN

Sosyoloji Anabilim Dalı

Anadolu Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Haziran 2021

Danışman: Dr. Öğr. Üyesi Erhan AKARÇAY

Bu çalışmanın temel amacı, aşçılık mesleğinin meslekler sosyolojisi bağlamında değerlendirilmesidir. Ayrıca bu çalışma, bürokrasi ve hiyerarşi, eğitim, örgütlenme/dernekleşme, toplumsal cinsiyet, medya ve sosyal medya konularının meslekler sosyolojisi ile ilişkilendirilmesini konu edinmektedir. Aşçılık mesleğini icra eden bireylerin profesyonelleşme sürecini, eğitim koşullarını, örgütlenmelerle bağlantısını; kadının profesyonel mutfaktaki konumunu, medya ve sosyal medyanın meslek üzerindeki etkilerini ortaya koymak üzere saha çalışması gerçekleştirilmiştir. Bu çalışmada nicel veriler elde etmek amacıyla Türkiye’de faaliyet gösteren bir restoran zincirinin yedi şehirdeki farklı şubelerinden 220 aşçı ile anket çalışması yapılmıştır.

Araştırmanın bulgularında aşçılık mesleğinde bürokrasi ve hiyerarşik düzene sağlanan uyum ile mesleğin profesyonelleşme yolunda emin adımlarla ilerlediği sonucu ortaya çıkmıştır. Aşçılık mesleğinin alaylı olmaktan çıkıp okullu bir meslek olmaya doğru ilerlemesinde aşçılık ile ilgili okulların ve üniversitelerde bölümlerin artması etkilidir. Mesleğin seçiminde aile faktörünün etkisi devam ediyor olsa da medya ve sosyal medyanın meslek üzerindeki etkileri mesleği popüler bir hâle getirmektedir. Gün geçtikçe sayısı artan federasyonlar aşçılık mesleğini icra eden bireyler için önemli görülmekle birlikte bu federasyonlara üye olma durumunun oldukça az olduğu görülmüştür. Buna sebep Türkiye’deki federasyonların aşçılık mesleğini yeterince desteklemediği yönündedir. Aşçılık mesleğinde kadın çalışanların az olduğu, mutfak hiyerarşisinde daha alt konumlarda bulunduğu, profesyonel mutfakların erkeklerin egemenliğinde olmaya devam ettiği gözlemlenmiştir.

Anahtar Sözcükler: Aşçı, Aşçılık, Mutfak hiyerarşisi, Profesyonel meslek, Meslekler sosyolojisi



ABSTRACT

EVALUATION OF COOKERY WITHIN THE CONTEXT OF SOCIOLOGY OF OCCUPATIONS

Fırat ÇİMEN

Department of Sociology

Anadolu University, Graduate School of Social Sciences, June 2021

Supervisor: Dr. Öğr. Üyesi Erhan AKARÇAY

This master thesis aims to evaluate the profession of cookery in the context of sociology of professions. Furthermore, this study deals with bureaucracy and hierarchy, education, organization/association, gender, media and social media with the sociology of professions. It is aimed to gather data from a field study within the framework of the professionalization process of individuals practicing the culinary profession, educational conditions, connection with organizations, the position of women in the professional kitchen, the effects of media and social media on the profession. In this study, a survey was conducted with 220 chefs from different branches in seven cities of a restaurant chain operating in Turkey in order to obtain quantitative data.

In the findings of the research, it was concluded that the profession is taking firm steps towards professionalization with the harmony provided to the bureaucracy and hierarchical order in the culinary profession. The increase in the departments and culinary schools and universities is effective in the progress of the culinary profession from being self-educated to being a schooled profession. Although the influence of the family factor in the selection of the culinary profession continues, the effects of the media and social media on the profession make the profession popular. Although the federations, the number of which are increasing day by day, are considered important for individuals practicing the culinary profession, it has been observed that membership to these federations is very low. The reason for this is that the federations in Turkey do not adequately support the cookery profession. It has been observed that there are few female employees in the culinary profession, they are in lower positions in the kitchen hierarchy, and professional kitchens continue to be dominated by men.

Keywords: Cooks, Cookery, Brigade de cuisine, Professional occupation, Sociology of occupation and profession



TEŞEKKÜR

Bu çalışma boyunca desteğini ve katkılarını eksik etmeyen çok değerli tez danışmanım Dr. Öğr. Üyesi Erhan AKARÇAY'a; tez dönemi hazırlığım boyunca yardımlarını esirgemeyen Dr. Öğr. Üyesi Osman GÜLDEMİR'e; pek değerli yorumları ve değerlendirmeleriyle tezimin nihayete varmasında katkıları olan saygıdeğer tez jüri üyeleri Doç. Dr. Temmuz GÖNÇ ŞAVRAN ve Dr. Öğr. Üyesi Cihan ERTAN'a teşekkürlerimi sunarım. Ayrıca eğitim hayatım boyunca her konuda yanımda olan, maddi ve manevi desteğini her an hissettiğim annem Havise GÜL'e teşekkürlerimi bir borç bilirim.



Tarih: 17.06.2021

ETİK İLKE VE KURALLARA UYGUNLUK BEYANNAMESİ

Bu tezin bana ait, özgün bir çalışma olduğunu; çalışmamın hazırlık, veri toplama, analiz ve bilgilerin sunumu olmak üzere tüm aşamalarında bilimsel etik ilke ve kurallara uygun davrandığımı; bu çalışma kapsamında elde edilen tüm veri ve bilgiler için kaynak gösterdiğimi ve bu kaynaklara kaynakçada yer verdiğimi; bu çalışmanın Anadolu Üniversitesi tarafından kullanılan “bilimsel intihal tespit programı” ile tarandığını ve hiçbir şekilde “intihal içermediğini” beyan ederim.

Herhangi bir zamanda, çalışmamla ilgili yaptığım bu beyana aykırı bir durumun saptanması durumunda, ortaya çıkacak tüm ahlaki ve hukuki sonuçlara razı olduğumu bildiririm.

Fırat ÇİMEN

İÇİNDEKİLER

Sayfa

JÜRİ ENSTİTÜ ONAY SAYFASI.....	i
ÖZET.....	ii.
ABSTRACT.....	iv
TEŞEKKÜR.....	vii
İÇİNDEKİLER.....	viii
ŞEKİLLER DİZİNİ.....	xvii
1. GİRİŞ.....	1
1.1. Araştırmanın Problemi.....	1
1.2. Araştırmanın Amacı.....	4
1.3. Araştırmanın Önemi.....	5
1.4. Araştırmanın Kapsam ve Sınırlılıkları.....	6
2. KAVRAMSAL VE KURAMSAL ÇERÇEVE.....	7
2.1. Meslek Kavramı ve Meslekler Sosyolojisi.....	7
2.1.1. Meslek kavramı ve gelişimi.....	7
2.1.2. Meslek ve toplumsal statü.....	9
2.1.3. Profesyonel ve yarı-profesyonel meslek kavramları tartışmaları.....	13
2.1.4. Profesyonel meslekler.....	14
2.1.5. Meslekler sosyolojisi.....	233
2.2. Bir Meslek Olarak Aşçılık.....	311
2.2.1. Aşçı / Aşçılık nedir?.....	311
2.2.2. Aşçılık mesleği profesyonel midir, yarı-profesyonel midir?.....	344
2.3. Ulusal Meslek Standartlarına Göre Mutfak Çalışanlarının Görevleri ve Nitelikleri Tablosu.....	376
2.4. Aşçılık Mesleğinde Eğitim Süreci.....	411
2.4.1. Örgün aşçılık eğitimi.....	455

2.4.2. Yaygın aşçılık eğitimi.....	49
2.5. Aşçılık Mesleğinde Eğitimin Sosyolojik Yeri ve Önemi.....	511
2.5.1. Aşçılık mesleğinde eğitime bakış.....	5252
2.5.2. Aşçılık mesleğinde eğitim ile ilgili sorunlar.....	533
2.6. Aşçılık Mesleğinin Örgütsel Boyutları.....	556
2.6.1. Mutfak hiyerarşisi ve mutfakta iş bölümü.....	577
2.6.2. Aşçılık mesleğinin çalışma koşulları.....	611
2.6.3. Aşçılar federasyonları ve konfederasyonları.....	633
2.7. Aşçılık Mesleğinde Toplumsal Cinsiyet ve Sorunları.....	655
2.7.1. Cinsiyet ve Toplumsal Cinsiyet Tartışmaları.....	655
2.7.2. Kadınların profesyonel iş yaşamındaki yeri.....	686
2.7.3. Kadınların profesyonel mutfaktaki konumu.....	711
2.8. Türkiye’de Aşçılık Mesleğine Bakış.....	755
2.8.1. Aşçılık mesleğinin tercih edilme sebepleri.....	766
2.8.2. Aşçılık mesleğinin medyadaki yeri ve önemi.....	788
2.8.3. Aşçılık mesleğinin toplumda popülerleşme eğilimi sürecinde internet ve sosyal medyanın yeri.....	811
3. YÖNTEM.....	865
3.1. Araştırmanın Yöntemi.....	865
3.1.1. Araştırmanın evren ve örnekleme.....	876

3.1.2. Araştırmanın veri toplama aracı.....	887
4. ARAŞTIRMA BULGULARININ SUNUMU VE DEĞERLENDİRİLMESİ	909
4.1. Aşçıların Genel Demografik Özellikleri.....	909
4.1.1. Yaş durumu.....	909
4.1.2. Cinsiyet durumu.....	919
4.1.3. Medeni durum.....	91
4.2. Aşçıların Eğitim Durumuna İlişkin Bulgular.....	92
4.2.1. Eğitim durumu.....	92
4.2.2. Lise sonrası alınan eğitim durumu.....	93
4.2.3. İngilizce düzeyi.....	94
4.3. Aşçıların Mesleki-Ekonomik İlişkilerine Yönelik Bulgular.....	95
4.3.1. Aylık gelir durumu.....	95
4.3.2. Unvan durumu.....	96
4.3.3. Günlük çalışma süresi.....	97
4.3.4. Mesleğe başlama yaşı.....	98
4.4. Aşçıların Mesleki Bakış Açılarına Yönelik Bulgular.....	99
4.4.1. Mesleğin yapılmasına nasıl karar verildiği durumu.....	99
4.4.2. Ailede aşçılık mesleğini yapanların durumu.....	100
4.4.3. Aşçılık mesleğinde dernek/federasyon üyeliklerinin varlığı durumu..	102
4.4.4. Aşçıların mesleklerine dair çevrelerinden aldıkları olumsuz tepkiler.	102
4.4.5. Aşçılık mesleğinde yaşanan temel sıkıntılar.....	103
4.4.6. Aşçıların mesleklerine dair kariyer hedefleri.....	104
4.4.7. Aşçılık mesleğini yaparken önemli görülen etkiler.....	106
4.5. Aşçılık Mesleğinin Toplumdaki Konumuna Dair Bulgular.....	107
4.5.1. Aşçılık mesleğinin statüsüne yönelik bulgular.....	107
4.5.2. Aşçılık mesleğinin popüleritesine yönelik bulgular.....	108
4.5.3. Aşçılık mesleğinin Türkiye'deki konumuna yönelik bulgular.....	109
4.5.4. Televizyon programlarının aşçılık mesleğine etkisi.....	109

4.5.5. Aşçılık mesleğinin gelecekteki konumuna dair bulgular.....	110
4.5.6. Aşçılık mesleğinin para kazandırma durumuna yönelik bulgular.....	111
4.5.7. Film ve dizilerin aşçılık mesleğine etkisine yönelik bulgular.....	112
4.5.8. Sosyal medyanın aşçılık mesleğine etkisine yönelik bulgular.....	112
4.5.9. Mesleğe dair üniversitede bölümlerin bulunmasının aşçılık mesleğine etkisi.....	113
4.5.10. Mesleğe dair okulların bulunmasının aşçılık mesleğine etkisi.....	114
4.6. Aşçılık Mesleğinin Cinsiyete Göre İş Bölümüne Yönelik Bulgular.....	114
4.6.1. İş dışında ev içinde yemek yapmanın önemine yönelik bulgular.....	114
4.6.2. Mutfakta sadece erkeklerin yer alması düşüncesine dair bulgular....	115
4.6.3. Kadınların profesyonel mutfaktaki konumuna dair bulgular.....	116
4.6.4. Kadınların mutfak şefi olmalarına dair bulgular.....	117
4.6.5. Yemek yapmanın kadın işi olup olmadığına dair bulgular.....	117
4.6.6. Mutfak hiyerarşisinde kadının konumuna yönelik bulgular.....	118
4.6.7. Meslek içinde kadınların yemek yapmasının erkeklere kıyasla durumu.....	119
4.6.8. Ev mutfağında sadece kadınların yer almasına yönelik bulgular.....	119
4.7. Aşçılık Mesleğinin Mesleksel/Örgütsel Boyutlarına Yönelik Bulgular...	120
4.7.1. Aşçılık mesleğine mutfakta hangi konumdan başlanacağına dair bulgular.....	120
4.7.2. Mutfak hiyerarşisinde yaş durumuna yönelik bulgular.....	121
4.7.3. Meslekte mutfak içi örgütlenmenin gerekliliğine dair bulgular.....	121
4.7.4. Mesleğe dair dernek/federasyon bağlantılarının bulunması gerekliliğine yönelik bulgular.....	122
4.7.5. Mutfak içerisindeki görev dağılımına yönelik bulgular.....	123
4.7.6. Mutfak içerisinde hiyerarşik bir yapının bulunması gerekliliğine dair bulgular.....	123
4.7.7. Mutfak içerisinde iş bölümünün bulunması gerekliliğine dair bulgular.....	123
4.7.8. Türkiye’de aşçılık yapmanın zorluğuna dair bulgular.....	125
4.7.9. Aşçılık mesleğinin diğer mesleklere göre iş yükü durumuna dair bulgular.....	125
4.7.10. Aşçılık mesleğinin profesyonel bir meslek olduğu görüşüne dair bulgular.....	126

4.7.11. Aşçılık mesleğinin yarı-profesyonel bir meslek olduğu görüşüne dair bulgular.....	126
4.7.12. Aşçılık mesleğinde alınan ücretin önemine dair bulgular.....	128
4.7.13. Aşçılık mesleğinde çalışma süresinin önemine dair bulgular.....	128
4.7.14. Aşçılık mesleğinde dünyadaki gelişmeleri takip etmenin önemine dair bulgular.....	129
4.7.15. Aşçılık mesleğinde kendini geliştirmenin gerekliliğine dair bulgular	129
4.7.16. Aşçılık mesleğinde yönetsel becerilere sahip olunup olunmaması gerekliliğine dair bulgular.....	130
4.8. Aşçılık Mesleğinin Eğitim ile Olan İlişisine Dair Bulgular.....	131
4.8.1. Aşçılıkla ilgili okul eğitimi almadan aşçı olunmasına dair bulgular...	131
4.8.2. Özel kurslar ile aşçı olunabilmesine dair bulgular.....	132
4.8.3. Aşçılıkla İlgili Özel Ders ve Kurslara Dair Bakış Açıları.....	132
4.8.4. Aşçılık mesleği için üniversite bitirmenin gerekliliğine dair bulgular.	133
4.8.5. Aşçılık mesleği için uzun süreli okul eğitiminin gerekliliğine dair bulgular.....	133
4.8.6. Aşçılık mesleği için okul eğitime olan gerekliliğe dair bulgular.....	135
4.9. Araştırmanın Sonunda Elde Edilen Verilere Ait Çapraz Tablolar.....	136
4.9.1. Ailesinde aşçı olanların mesleklerine dair olumsuz bir tepki alıp almadığı arasındaki dağılım.....	136
4.9.2. Aşçılık mesleğine dair dernek/federasyon bağlantılarının bulunması gerektiğini düşünenler ile üyeliği bulunanlar arasındaki dağılım.....	137
4.9.3. Cinsiyet değişkenine göre kadınların profesyonel mutfakta erkeklerle kıyaslanması arasındaki dağılım.....	138
4.9.4. Gruplandırılmış yaş değişkenine göre meslekle ilgili bilgi edinme isteği arasındaki dağılım.....	139
4.9.5. Gruplandırılmış yaş değişkenine göre meslek içerisinde statü kazanma isteği arasındaki dağılım.....	140
4.9.6. Cinsiyet değişkenine göre iş dışında ev içerisinde yemek yapmanın önemi arasındaki dağılım.....	141
4.9.7. Cinsiyet değişkenine göre ev mutfağında sadece kadınların çalışması gerektiği düşüncesi arasındaki dağılım.....	142
4.9.8. Gruplandırılmış yaş değişkenine göre televizyon programlarının aşçılık mesleğini olumlu etkileyip etkilemediği düşüncesi arasındaki dağılım.....	143
4.9.9. Gruplandırılmış yaş değişkenine göre sosyal medyanın aşçılık mesleğini olumlu etkileyip etkilemediği düşüncesi arasındaki dağılım.....	144

4.9.10. Cinsiyet değişkenine göre meslekte sahip olunan unvan arasındaki dağılım.....	145
4.9.11. Eğitim durumuna göre aşcılık mesleği için niversite bitirmenin gerekliliği dağılımı.....	147
5. SONUÇ VE ÖNERİLER.....	149
EKLER	
zgemiş	



TABLolar DİZİNİ

Tablo 2.1. Ulusal Meslek Standartları'na göre meslek tanımları.....	36
Tablo 2.2. Uluslararası meslek sınıflaması sistemi.....	38
Tablo 2.3. Mutfak alışanlarının çalışma ortamı ve koşulları.....	38
Tablo 2.4. Mutfak idaresi ve gıda tekniği, mutfaktaki başlıca pozisyonlar.....	40
Tablo 2.6. Aşcılık nlisans bölümü devlet ve vakıf niversiteleri sayısı.....	46
Tablo 4.1.1. Yaş durumu.....	88
Tablo 4.1.2. Cinsiyet durumu.....	89
Tablo 4.1.3. Medeni durum.....	89

Tablo 4.2.1. Eğitim durumu.....	90
Tablo 4.2.1. Lise sonrası alınan eğitim durumu.....	91
Tablo 4.2.3. İngilizce düzeyi.....	92
Tablo 4.3.1. Aylık gelir durumu.....	93
Tablo 4.3.2. Unvan durumu.....	94
Tablo 4.3.3. Günlük çalışma süresi.....	95
Tablo 4.3.4. Mesleğe başlama yaşı.....	96
Tablo 4.1.1. Mesleğin yapılmasına nasıl karar verildiği.....	97
Tablo 4.4.2. Ailede aşçılık mesleğini yapanların durumu.....	98
Tablo 4.4.3. Aşçılık mesleğinde dernek/federeasyon üyeliklerinin varlığı durumu.....	100
Tablo 4.4.4. Aşçıların mesleklerine dair çevrelerinden aldıkları olumsuz tepkiler.....	100
Tablo 4.4.5. Aşçılık mesleğinde yaşanan yemek sıkıntıları.....	101
Tablo 4.4.6. Aşçıların mesleklerine dair kariyer hedefleri.....	102
Tablo 4.4.7. Aşçılık mesleğini yaparken önemli görülen etkiler.....	104
Tablo 4.5.1. Aşçılık mesleğinin statüsüne yönelik bulgular.....	105
Tablo 4.5.2. Aşçılık mesleğinin popüleritesine yönelik bulgular.....	106
Tablo 4.5.3. Aşçılık mesleğinin Türkiye’deki konumuna yönelik bulgular.....	107
Tablo 4.5.4. Televizyon programlarının aşçılık mesleğine etkisi.....	107
Tablo 4.5.5. Aşçılık mesleğinin gelecekteki konumuna dair bulgular.....	108
Tablo 4.5.6. Aşçılık mesleğinin para kazandırma durumuna yönelik bulgular.....	109
Tablo 4.5.7. Film ve dizilerin aşçılık mesleğine etkisine yönelik bulgular.....	110
Tablo 4.5.8. Sosyal medyanın aşçılık mesleğine etkisine yönelik bulgular.....	110
Tablo 4.5.9. Mesleğe dair üniversitede bölümlerin bulunmasının aşçılık mesleğine etkisi.....	111

Tablo 4.5.10. Mesleğe dair okulların bulunmasının aşçılık mesleğine etkisi....	112
Tablo 4.6.1. İş dışında ev içimnde yemek yapmanın önemine yönelik bulgular.....	112
Tablo 4.6.2. Mutfakta sadece erkeklerin yer alması düşüncesine dair bulgular.....	113
Tablo 4.6.3. Kadınların profesyonel mutfaktaki konumuna dair bulgular.....	114
Tablo 4.6.4. Kadınların mutfak şefi olmalarına dair bulgular.....	115
Tablo 4.6.5. Yemek yapmanın kadın işi olup olmadığına dair bulgular.....	115
Tablo 4.6.6. Mutfak hiyerarşisinde kadının konumuna yönelik bulgular.....	116
Tablo 4.6.7. Meslek içinde kadınların yemek yapmasının erkeklere kıyasla durumu.....	117
Tablo 4.6.8. Ev mutfağında sadece kadınların yer almasına yönelik bulgular.....	117
Tablo 4.7.1. Aşçılık mesleğine mutfakta hangi konumdan başlanacağına dair bulgular.....	118
Tablo 4.7.2. Mutfak hiyerarşisinde yaş durumuna yönelik bulgular.....	119
Tablo 4.7.3. Meslekte mutfak içi örgütlenmenin gerekliliğine dair bulgular...	119
Tablo 4.7.4. Mesleğe dair dernek/federasyon bağlantılarının bulunması gerekliliğine yönelik bulgular.....	120
Tablo 4.7.5. Mutfak içerisindeki görev dağılımına yönelik bulgular.....	121
Tablo 4.7.6. Mutfak içerisinde hiyerarşik bir yapının bulunması gerekliliğine dair bulgular.....	121
Tablo 4.7.7. Mutfak içerisinde iş bölümünün bulunması gerekliliğine dair bulgular.....	121
Tablo 4.7.8. Türkiye’de aşçılık yapmanın zorluğuna dair bulgular.....	123
Tablo 4.7.9. Aşçılık mesleğinin diğer mesleklere göre iş yükü durumuna dair bulgular.....	123
Tablo 4.7.10. Aşçılık mesleğinin profesyonel bir meslek olduğu görüşüne dair bulgular.....	124

Tablo 4.7.11. Aşçılık mesleğinin yarı-profesyonel bir meslek olduğu görüşüne dair bulgular.....	124
Tablo 4.7.12. Aşçılık mesleğinde alınan ücretin önemine dair bulgular.....	126
Tablo 4.7.13. Aşçılık mesleğinde çalışma süresinin önemine dair bulgular....	126
Tablo 4.7.14. Aşçılık mesleğinde dünyadaki gelişmeleri takip etmenin önemine dair bulgular.....	127
Tablo 4.7.15. Aşçılık mesleğinde kendini geliştirmenin gerekliliğine dair bulgular.....	127
Tablo 4.7.16. Aşçılık mesleğinde yönetsel becerilere sahip olup olunmaması gerekliliğine dair bulgular.....	128
Tablo 4.8.1. Aşçılıkla ilgili okul eğitimi almadan aşçı olunmasına dair bulgular.....	129
Tablo 4.8.2. Özel kurslar ile aşçı olunabilmesine dair bulgular.....	129
Tablo 4.8.3. Aşçılıkla ilgili özel ders ve kurslara dair bakış açıları.....	130
Tablo 4.8.4. Aşçılık mesleği için üniversite bitirmenin gerekliliğine dair bulgular.....	131
Tablo 4.8.5. Aşçılık mesleği için uzun süreli okul eğitiminin gerekliliğine dair bulgular.....	131
Tablo 4.8.6. Aşçılık mesleği için okul eğitime olan gerekliliğe dair bulgular.....	133
Tablo 4.9.1. Ailesinde aşçı olanların mesleklerine dair olumsuz bir tepki alıp almadığı arasındaki dağılım.....	134
Tablo 4.9.2. Aşçılık mesleğine dair dernek/federasyon bağlantılarının bulunması gerektiğini düşünenler ile üyeliği bulunanlar arasındaki dağılım.....	135
Tablo 4.9.3. Cinsiyet değişkenine göre kadınların profesyonel mutfakta erkeklerle kıyaslanması arasındaki dağılım.....	136
Tablo 4.9.4. Gruplandırılmış yaş değişkenine göre meslekle ilgili bilgi edinme isteği arasındaki dağılım.....	137

Tablo 4.9.5. Gruplandırılmış yaş değişkenine göre meslek içerisinde statü kazanma isteği arasındaki dağılım.....	138
Tablo 4.9.6. Cinsiyet değişkenine göre iş dışında ev içerisinde yemek yapmanın önemi arasındaki dağılım.....	139
Tablo 4.9.7. Cinsiyet değişkenine göre ev mutfağında sadece kadınların çalışması gerektiği düşüncesi arasındaki dağılım.....	140
Tablo 4.9.8. Gruplandırılmış yaş değişkenine göre televizyon programlarının aşçılık mesleğini olumlu etkileyip etkilemediği düşüncesi arasındaki dağılım.....	141
Tablo 4.9.9. Gruplandırılmış yaş değişkenine göre sosyal medyanın aşçılık mesleğini olumlu etkileyip etkilemediği düşüncesi arasındaki dağılım.....	142
Tablo 4.9.10. Cinsiyet değişkenine göre meslekte sahip olunan unvan arasındaki dağılım.....	143
Tablo 4.9.11. Eğitim durumuna göre aşçılık mesleği için üniversite bitirmenin gerekliliği dağılımı.....	145

ŞEKİLLER DİZİNİ

Şekil 2.1: Türkiye’de aşçılık eğitimi.....	44
Şekil 2.2: Servis işlerinin kısa bir tanımını içeren yemek odası organizasyon / hiyerarşi şeması.....	58

1. GİRİŞ

Bu başlıkta araştırmanın problemi, konusu, amacı, önemi, kapsam ve sınırlılıkları anlatılmaktadır.

1.1. Araştırmanın Problemi

Mesleklere dair farklı alanlarda yapılan çalışmaları literatür içinde görmek mümkündür. Ancak mesleklerin sosyolojik yönünün anlaşılması ve tartışılması bakımından meslekler sosyolojisi çalışmalarının alana katkısı oldukça sınırlıdır. Özellikle Türkiye’de yapılan meslek çalışmalarının çoğu sosyoloji alanının dışında gelişmiştir. Bununla ilgili Eke (1987, s. 377-378) meslek olgusuna birey-meslek bağlantısında psikoloji biliminin katkılarının yanı sıra; işletme, pazarlama, kamu yönetimi, reklamcılık ve özellikle turizm gibi alanlarda meslek olgusunun önemli bir inceleme konusu olduğundan bahsetmektedir. Tüm bu alanların dışında meslek olgusunun toplum-meslek nezdinde sosyolojinin alanına girmesi sınırlı çalışmalarla kendini göstermektedir. Özellikle meslekler sosyolojisi adı altında yapılan tez çalışmalarında avukatlık, mühendislik, hekimlik gibi sanayi sonrası önem kazanan meslekleri görmekteyiz.

Türkiye’de meslekler sosyolojisi yeni yeni gelişen bir alan olarak karşımıza çıkmaktadır. Sosyolojik çalışmalarda 2000’li yıllardan itibaren çalışmaların görece artışı olsa da özellikle tez çalışmalarında yapılan mesleğe dair incelemeler daha yerel, deneyimsel ve tasvirî niteliklerle kendini göstermiştir. Meslek kavramının boyutları, kapsamı ve ne açıdan nesneleştirileceği gibi temel meselelerde ortak bir sosyoloji geleneği ve çerçevesi henüz tam olarak oluşamamıştır (Koytak, 2020, s. 4). Bu alanda teorik bir durgunluğun varlığından söz edebilmekteyiz.

Aşçılık mesleğinin daha çok endüstri ilişkileri, gıda ve turizm çalışmaları içerisinde yer alması mesleğin sosyolojik tabanının görünürlüğünde eksiklikler yaratmaktadır. Meslek sosyolojisi çalışmalarının katkısıyla aşçılık mesleğinin yalnızca bu çalışmalardan ibaret olamayacağı belirtilmeli, aynı zamanda bu durumun yerel bir çalışma olmasından ziyade geniş bir perspektifle daha genel bir alanda incelenmelidir. Sosyolojinin cinsiyet, eğitim, medya, bürokrasi ve hiyerarşi gibi alanların geniş bir çerçevede vuku bulması sayesinde bu durum meslekler sosyolojisinin alanına katkı sağlarken aşçılık mesleğinin bu alanda görünürlüğünü sağlamak mümkün olmaktadır. Meslek sosyolojisinin temel tartışmalarında geçen profesyonel meslek olgusu, sanayi

sonrası önem kazanan mesleklerde etkisini göstermektedir. Ancak bilindiği üzere aşçılık mesleği tarihsel anlamda geniş bir döneme yayılabilmektedir. Bu çalışmada tarihsel bağlamda süregelen bir aşçılık geleneğinden ziyade meslek sosyolojisinin ekseninde etrafında gelişecek olan sanayi sonrası dönemin diğer klasik profesyonel mesleklere nazaran aşçılık mesleğindeki gelişim ve dönüşümleri özellikle profesyonellik bağlamında yeniden tartışılmaktadır.

Türkiye’deki meslek sosyolojisi alanına dair çalışmalarda en çok öne çıkan konu meslek ve meslekî itibar konularıdır. Bu alanda Lütü Sunar’ın (2020) “Türkiye’de Mesleki İtibar: Dönüşen Çalışma Hayatı ve Mesleklerin Sosyal Konumu” adlı çalışması göz önüne çıkmaktadır. Her beş yılda bir yenilediği mesleki itibar skalasında genel bir meslek sosyolojisi çalışmasını içermekte olup aşçılık mesleğinin itibar düzeyinin güncelliğini yansıtmaktadır. Sunar çalışmasında, 2019-2020 yıllarında Türkiye Çalışma Hayatı ve Meslekler araştırmasından elde ettiği Türkiye’deki mesleki itibarın durumunu nicel veriler elde ederek yorumlamıştır. Mesleklerin sosyal konumları, sosyal boyutu, işlevi ve değerleri ölçülürken (Sunar, 2020, s. 56) aşçılık mesleği kendine ortalarında yer bulmuştur. Meslekler sosyolojisine katkı sunan Türkiye’deki çalışmalarda profesyonel meslek olarak bilinen avukatlık, mühendislik gibi meslekler tez çalışmalarında kendilerine yer bulmuşlardır. Bunun dışında Göncü’nün (2017) “Türkiye’de Erkek Hemşire Olmak: Avantajlar ve Dezavantajlar” adlı çalışması, meslek sosyolojisinin tabanında toplumsal cinsiyet sosyolojisini ön plana çıkararak Türkiye’de hemşire olma deneyimini hemşirelerin gözünden betimlemeye çalışmıştır.

Aşçılık mesleği ile ilgili yapılan çalışmalarda sosyoloji biliminin katkısı dışında olanlardan genel düzeyde bahsedilmiştir. Bunun dışında sosyoloji alanında aşçılık genellikle gıda çalışmaları ve beslenme sosyolojisi çerçevesinde kendine yer bulmuştur. Bu alanda Akarçay’ın (2016) “Aşçıların Dünyası: Daha Lezzetli (mi?), Daha Organik (mi?), Daha Kârlı (mı?)” çalışması bulunmaktadır. Bu çalışmada aşçıların çalışma dünyasında endüstriyel gıda ürünlerinin kullanımına ağırlık verilmiştir. Güldemir ve Akarçay’ın (2020) “Koca Ustadan İssız Adama Türkiye’de Aşçılık Mesleğinin Değişimi” adlı makaleleri, son dönemde aşçılık mesleğinin tarihsel ve sosyolojik olarak geçirdiği dönemlerden bahsetmektedir. Alaylı olarak tabir edilen aşçılığın nasıl okullu ve eğitilmiş bir mesleğe evirildiği yeni nesil aşçılardan dokuz kişiyle yapılan yarı-yapılandırılmış görüşme tekniği ile sosyoloji yazınına katkısı sunulmaya çalışılmıştır. Bu çalışma

meslekler sosyolojisi içerisinde aşçılık mesleği ile ilgili yapılmış çalışmalara ışık tutan sınırlı sayıda çalışmalardan biri olarak karşımıza çıkmaktadır. Bu çalışmaların meslekler sosyolojisine katkısı büyüktür. Meslekler sosyolojisinin aşçılık mesleği üzerinde yalnızca birkaç alanda değerlendirilmesi yeterli olmamaktadır. Bu sebeple bu çalışmada, meslekler sosyolojisi çerçevesinde aşçılık mesleği ile ilgili çalışmaların disiplinlerarası perspektifle değerlendirilmesi önceliklidir. Mesleğin değişim ve dönüşümüne, Türkiye’deki eğitimin durumu, toplumsal cinsiyet çalışmaları ile kadın ve erkeğin meslek içerisindeki konumu, gelişen ve değişen günümüz dünyasında medya ile ilgili konuların mesleğe yansımalarına dikkat çekilmesi amaçlanmıştır. Son dönemlerde yayımlanan Özbay ve Karaca’nın (2021) “Türkiye’deki Aşçılık Örgütlenmesine Yönelik Ulusal ve Uluslararası Düzeyde Değerlendirme” adlı çalışmaları, Türkiye’deki aşçılık örgütlenmesine ilişkin ulusal ve uluslararası düzeyde bir değerlendirme yapmaktadır. Uluslararası platformdaki federasyonlarla yarı yapılandırılmış görüşme tekniği ile mülakat yapılmış olup katılımcıların Türkiye’deki çok parçalı aşçılık örgütlenmesine yönelik görüşleri öğrenilerek, bu yapının avantaj ve dezavantajlarını açıklamışlardır. Bu çalışma sosyoloji alanında özellikle dernekler ve federasyonlar hakkında bir açıklama sunmaktadır.

Yurtdışında meslek sosyolojisi ile ilgili çalışmalar 1960’lardan sonra önem kazanmaya başlamıştır. Mesleklerin toplumla ilgili olan bağlantısı ve profesyonelliğin getirdiği sonuçlar, sosyolojinin ilgi odağı hâline gelmeye başlamış ve çeşitli görüşler ortaya çıkmıştır. Bu çalışmalara ışık tutan Cırhinlioğlu (1995), meslek sosyolojisi ile ilgili çalışmaların çevirisini yaparak literatüre katkıda bulunmuştur. Ancak bu çalışmada 60’lardan sonra önem kazanan meslek sosyolojinin yurtdışı çalışmaları ayağında olan orijinal metinler üzerinden araştırılmıştır. Goode (1957), Hughes (1963), Barber (1963) ve Freidson (1984) meslek sosyolojisine önemli katkılar sağlayan isimlerdendir.

Klasik sosyologlardan Durkheim meslekler sosyolojine olan katkısı en çok iş bölümü kavramıyla olmuştur. Bu açıdan hareketle ortaya çıkan bürokrasi ve hiyerarşi, Weber’e referansla mesleklerde önemli konular olarak algılanmaktadır. Klasik sosyolojinin katkılarının uzandığı sanayi sonrası evresinde ise hem çalışma hayatı hem de meslekler konusuna göndermeler yapmakta olduğundan dolayı bu çalışma içerisinde özellikle Bell’in çalışmaları ile daha da önem kazanmıştır.

Bu çalışmada meslek sosyolojisine dolaylı yoldan katkı sağlayacak olan cinsiyet çalışmaları özellikle kadınların çalışma hayatına değinmektedir. Literatür olarak yararlanılan bu çalışmalar aşçılık mesleğinde kadının bulunduğu konumu belirlemek adına katkı sağlayacaktır. Meslek sosyolojisinin detaylandırılması gerekliliği ile aşçılık mesleğinin teşkili arasındaki sentez sayesinde ortaya hem ayrıntılı hem de sadece yerel olmakla sınırlandırılmamış nicel bir çalışma bütünü ortaya çıkmıştır. Gerek medya-iletişim sosyolojisi gerekse sosyolojinin klasik konuları –bürokrasi, hiyerarşi vb.- çalışmanın odak noktasına önemli katkılar sağlamaktadır. Nicel verilerin ışığında ayrıntılı bir yorumlama ile bakış açısı sunduğum bu çalışmada meslekler sosyolojisi literatürünü genişletmeyi amaçlarken sosyolojinin saydığım diğer değerli konularının harmanıyla bir bütünlük oluşturmaya çalışarak bu çalışmamın genel yapısını ortaya koymaktayım.

1.2. Araştırmanın Amacı

Türkiye’de yapılan çalışmalar göz önüne alındığında meslekler ile ilgili çalışmaların sosyolojik yazında yetersiz bulunması sebebiyle, bu çalışmada aşçılık mesleği üzerinden mesleğin toplumsal dinamiklerinin sosyoloji literatürüne kazandırılması amaçlanmaktadır. Aşçılık mesleğinin kendi içerisindeki kademeleri, hiyerarşik yapısı ve örgütlenmelerinin toplumsal boyutta eğitim, dernekleşme/örgütlenme ve cinsiyete dayalı iş bölümü ile cinsiyet ayrımcılığı algısı konularının ışığında araştırılması oldukça önemlidir. Bunların yanı sıra aşçılık mesleğinin günümüz dünyasında popülerlik kazanmasındaki arka planın sebepleri araştırmanın temel amaçlarından birini oluşturmaktadır. Aşçılık mesleğinin medyada kazandığı popülerliğin ardında yatan gerçek çalışma koşulları ve mesleğin kendi içindeki dinamiklerinin değerlendirilmesi, bu çalışmanın alana sağlayacağı katkılardan birini oluşturmaktadır.

Günümüzde aşçılık mesleğinin diğer zanaat alanlarına göre daha fazla göz önüne çıktığı gözlemlenmektedir. Aşçılık mesleğinin popülerlik kazanmasının ardında yatan sebepleri mesleğe dair eğitim süreci, ekonomik sebepler, örgütlenme biçimleri ve mesleğin medyatik görünürlüğü açısından araştırmak ve sosyolojik açıdan yorumlamak gerekmektedir. Aşçılık mesleği ile ilgili gerek teorik gerekse pratik olarak literatürde daha çok işletme, iktisat gibi disiplinlerin mesleği yüzeysel ve yalnızca istatistiksel açıdan değerlendirildiği görülmektedir. Bu çalışmanın sosyoloji disiplinine teorik ve pratik açıdan önemli katkılar sağlayacağı söylenebilmektedir. Aşçılık mesleğinin geçmişte bir zanaat kolu olmasından günümüzde popülerleşme eğilimine girmesine kadar olan süreci

eğitim, gelir, cinsiyete dayalı iş bölümü ile cinsiyet ayrımcılığı algısı ve mesleksel örgütlenme açılarından sosyolojik yöntemlerin katkısıyla alanın toplumsal boyutunun literatüre ve pratik yaşama kazandırılması amaçlanmaktadır.

1.3. Araştırmanın nemi

Bu araştırma, meslekler sosyolojisinin literatürdeki yetersizliğine katkıda bulunması açısından önemlidir. Özellikle, meslekler sosyolojisi çalışmalarında, aşçılık mesleğinin günümüze kadar olan gelişim aşamalarının toplumsal araştırma yönü sadece literatürde değil pratik yaşamın içerisinde de yer alması gerekmektedir. Aşçılık mesleğinin, eğitim alanına dair gelişiminin, meslek içerisindeki örgütlenmelerin, cinsiyete dayalı iş bölümünün etkisi ve medyada etkin bir varlığa sahip olması, aşçılık ve gastronomi ile ilgili çalışmalara ve meslekler sosyolojisi alanına büyük bir katkı sağlayacağı düşünülmektedir. Genel olarak aşçılık mesleğine dair sosyolojik bir bakış açısının yansıtılması değer taşımaktadır. Aşçılık mesleği ile ilgili işletme, iktisat ve iletişim çalışmaları gibi disiplinlerin dışında özellikle sosyolojik olarak ampirik çalışmaların yetersiz olması nedeniyle, aşçılık mesleğinin gerçek çalışma koşullarına (cret, statü, çalışma saati, meslekî algı vb.) ışık tutması bu çalışmanın önemini oluşturmaktadır.

Araştırma, sosyoloji disiplini içerisinde gerek Türkiye’de gerek dünyada oldukça önemli ve popüler bir meslek hâline gelen aşçılık mesleği ile ilgili toplumsal altyapının Türkiye’de yapılacak ilk çalışmalardan biri olması nedeniyle sosyoloji disiplini içerisindeki eksikliği önemli derecede giderecektir. Bu alışma Türkiye’de oldukça yetersiz olduğu gözlemlenen meslekler sosyolojisi alanındaki literatüre büyük bir katkı sağlayacaktır. Türkiye’de meslekler ile ilgili çalışmalar az olmakla birlikte, özellikle sosyoloji disiplini içerisinde kendine önemli bir yer bulamamaktadır. Bu çalışmayı farklı kılan hem meslekler sosyolojisi alanına katkı sağlaması hem de Türkiye’deki çeşitli şehirlerde çalışılmış olmasıdır. Bu nedenle bu çalışma, sosyoloji alanında aşçılık mesleğine dair daha ayrıntılı veriler elde etmeyi sağlayacağı düşüncesiyle özgün değer olan bir çalışma olarak nitelendirilebilir. Bu çalışmanın yalnızca sosyoloji alanıyla sınırlı değil, gastronomi ve aşçılık alanlarında mesleki sorunların anlaşılmasında yararlı olacağı dşnlmekte; sonraki yapılacak çalışmalar için yol gösterici olacağı düşünülmektedir.

1.4. Araştırmanın Kapsam ve Sınırlılıkları

Bu çalışma, mesleği icra edenlerin bir meslek kavramı olarak “aşçılık” adını almasından ötürü aşçılar üzerinde yapılmıştır. Türkiye genelinde faaliyet gösteren istikrarlı bir restoran zincirinin yedi farklı şehirdeki şubelerinin bünyesinde farklı pozisyonlarda çalışan aşçılar ile yapılan anket çalışması bu çalışmanın kapsamını oluşturmaktadır. Aşçılık mesleğinin günümüz koşulları bu çalışmanın temel konusunu oluşturmaktadır. Meslek kavramının ve genel anlamda aşçılık olarak tabir edilen mesleğin kendi içinde kademelerine ayrılması, hiyerarşik yapılanmanın içerisinde farklı meslek tabirleri ve adlandırmaları alması, araştırmanın genel anlamda mutfak içerisinde çalışanları kapsadığı söylenebilmektedir. Çalışma içerisinde tüm adlandırmalar ve mesleki tabirler ayrıntılı olarak açıklanmaktadır fakat genel olarak aşçılık mesleği kavramı kullanılmıştır. Meslek kavramı ve araştırmaya dâhil olan meslek tabirlerinin açıklamaları ve görevleri tablolar hâlinde verilmiştir. Ayrıca mutfak içinde yemek pişirmeyi kapsayan aşçılık mesleği ve kendi içindeki kademelerinin çalışma ortamları da çeşitlilik gösterdiğinden bu çalışma ortamları araştırma için hazırlanan sorulara eklenmiştir. Çalışmanın amacına uygun olarak aşçılık mesleği içerisinde farklı hiyerarşik yapılanmaların ve kademelerin bulunması aralarındaki örgütlenme, cinsiyete dayalı iş bölümü ve bu alanda eğitimin yeri ve öneminin belirlenmiş olması araştırmanın geniş bir kapsamda olduğunu göstermektedir. Bu sebeple yapılan anket çalışması, mutfakta çalışan bu geniş ve ayrıntılı meslek grubunun sorulara verdiği yanıtlarla konu ile ilgili genellemelere ulaşılmasını kolaylaştırmaktadır.

2. KAVRAMSAL VE KURAMSAL ÇERÇEVE

2.1. Meslek Kavramı ve Meslekler Sosyolojisi

Bu bölümde meslek kavramının açıklanması, gelişimi ve meslekler sosyolojisi ile ilgili açıklamalar sunulmaktadır.

2.1.1. Meslek kavramı ve gelişimi

Meslek kavramıyla ilgili olarak literatürde birden fazla tanım yer almaktadır. Etimolojik açıdan bakıldığında Nişanyan'ın (2003, s. 292) “Sözlerin Soyağacı: Çağdaş Türkçenin Etimolojik Sözlüğü” adlı kitabında meslek kelimesi “yol, gidiş, davranış yolu, hayatta tutulan yol” gibi anlamlara gelirken, köken olarak Arapça “slk”(süluk) kelimesinden türetildiği hâliyle, “bir yola girme, tarikata katılma” anlamlarıyla eş sayılmaktadır. Meslek kavramı, genel içeriğinde kendi türevlerini bulunduran kavramlarla belli noktalarda birbirinden ayrılmaktadır. Türk Dil Kurumu sözlüklerine göre meslek, “Belli bir eğitim ile kazanılan, sistemli bilgi ve becerilere dayalı, insanlara yararlı mal üretmek, hizmet vermek ve karşılığında para kazanmak için yapılan, kuralları belirlenmiş iş”¹ olarak tanımlanmaktadır. Bu tanım çerçevesinde meslek kavramının eğitim gerektiren bir olgu olması ile birlikte daha çok karşılığında para kazanmak için yapılan belirli üretimleri ve hizmetleri kapsadığı anlaşılmaktadır. Bu noktada meslek kavramı içerisinde kendisinin bir türevi olabilecek iş kavramı da yer almaktadır.

İş kavramının meslek kavramından bağımsız bir şekilde birbirinden farklı anlamlara gelebilen birçok tanımı mevcuttur. Bu durum iş kavramının, meslek kavramının bir türevi olduğunu şu tanımlarla göstermektedir: “Bir sonuç elde etmek, herhangi bir şey ortaya koymak için güç harcayarak yapılan etkinlik, çalışma” veya “Bir değer yaratan emek” veya “Geçim sağlamak için herhangi bir alanda yapılan çalışma, meslek”². Günlük konuşma dilinde birbirlerinin yerine kullanılabilen bu kavramlar, tanım olarak farklı içeriklere sahiptirler. Örneğin, meslek kavramı kişinin hayatı boyunca kazandığı bir statü olarak yer alabilecekken, iş ise hayat içerisinde sahip olunan işe göre değişkenlik gösterebilen bir kavramdır. Yani, iş kavramı sahip olunan işe bağlılığın değişebileceğini belirtirken mesleğin uzun ömürlü bağlılık oluşturabilecek bir kavram olması, bu iki kavramın birbirlerinden farklarını netleştirmektedir.

¹Türk Dil Kurumu Sözlüğü 2019

²Türk Dil Kurumu Sözlüğü 2019

Meslek ve iş kavramlarıyla ilgili tanımların birbirlerinden farkını “*occupation*” ve “*profession*” kavramlarıyla da görmemiz mümkündür. İngilizcedeki bu kavramların çevirileri yine genel olarak iş veya meslek olarak çevrilmektedir. “*Occupation*” kelimesi “meşguliyet, iş, meslek” olarak genel bilinen bir tabirle çevrilirken³; meslek kavramı daha ayrıntılı olarak açıklanmaktadır. Püsküllüoğlu’nun (1994) Türkçe sözlüğünde iş (*occupation*) kavramının tanımı şu şekildedir: “Herhangi bir şey üretmek, ortaya koymak, bir verim, sonuç elde etmek için güç harcayarak yapılan çalışma, etkinlik veya bir ürün ortaya koyan, bir değer yaratan emek”. Ancak meslek (*profession*) kavramında yukarıda bahsedildiği üzere, üretim ve hizmetin yaratılması aşamasında belirli bir eğitim ve öğrenim bilgisi gerektiren, kendine ait kuralları olan uzun süreli uğraşlar alanını oluşturmaktadır.

Meslek ve iş kavramlarıyla bir arada ve benzer şekilde kullanılan bir diğer kavram ise “uğraş” tır. Sözlük anlamına göre meslek ve iş kavramlarını içine alan uğraş kavramı, net bir şekilde meslek kavramını anlatmamaktadır. Ertekin’e (1988, s. 35) göre uğraş kavramı, meslek kavramından farklı olarak daha dar anlamda kullanılmaktadır. Çünkü meslek kavramı belirli faaliyetleri içeren bilgi birikimine dayalıyken; uğraş kavramı, önemli bir öğrenim ve bilgi becerisi gerektirmez. Meslek kavramı, kişinin geçimini sağladığı iş veya fikirler alanını oluşturan ve daha çok ekonomik anlama vurgu yapan bir kavramdır. Ancak meslek tek başına ekonomik olarak açıklanmamakla birlikte sosyal ve kültürel yapısının olmasının yanı sıra teknik bilgileri de içeren bir bütün olarak algılanmalıdır. Meslek, içerisinde değerler sistemi üretebilen, kendi kurallarını koyabilen ve bireylerin kişilik gelişimi üzerinde duygusal ve davranışsal açıdan farklı tutumlar ortaya koyabilen bir kavramdır. Bu açıdan bakıldığında meslek yalnızca ekonomik olguları değil, aynı zamanda sosyal ve kültürel çalışmalar bütününe kapsamaktadır.

Marshall, (1999, s. 491) “Sosyoloji Sözlüğü”nde meslek kavramını “emek piyasalarının büyümesinin bir sonucu olarak ev eksenli işlerden ayrılan iktisadi bir rol.” olarak tanımlarken; Giddens (2012, s. 793) ise, çalışma kavramının meslekler üzerindeki bölünmüşlüğünden bahseder. Modern toplumlarda ekonomik anlamda ayırt edici bir özelliği bulunan karmaşık iş bölümünün gelişmesi insanların üzerinde uzmanlaştığı alanlardır. Pavalko’ya (1988, s. 2) göre, sosyologlar için iş ve meslek konusunda önemli

³Lexico Sözlük 2019

olan şeylerden biri de sosyal aktivitedir; sosyal aktiviteyi oluşturacak olan ise sosyal rollerin bir türü olan mesleklerdir. Meslekler bireyler arasında sosyal roller üreterek toplum içinde yer edinmeyi sağlamaktadır. Ivan Illich, (1994, s. 17) “Profesyoneller İktidarı” adlı kitabında meslek tanımını “çıkarlarına hizmet ettiği seçkin bir kesimin rızasına dayanarak gerçekleştirilen davranışlar bütünü” şeklinde tanımlamıştır. Bu açıdan bakıldığında meslek kavramının ekonomik anlamına ek olarak toplum içerisinde edinilen statü ve roller eşliğinde toplumsal bir davranışlar bütünü olduğu da anlaşılmaktadır.

2.1.2. Meslek ve toplumsal statü

Toplum içerisinde bir mesleğe sahip olmanın getirilerinden en önemlisi bireye toplumsal statü kazandırmasıdır. Statü kavramının temelinde yatan ana statü (verilmiş) ve elde edilmiş (kazanılmış) statü ayrımıdır. Belirli bir ırka, cinsiyete vb. sahip olmak doğuştan gelen bir statü iken; en temel örnek olarak toplum içerisinde bir mesleğe sahip olmak net bir şekilde kazanılmış statüye örnektir. Kazanılmış olan statüler ise, toplum içerisinde bireyin konumunu, yaşam standartlarını ve saygınlığını gösterebilmektedir. Sınıflı toplum yapısı içerisinde gözlemlendiğinde veya en basit hâliyle Türk toplumundan bir örnek verilecek olursa, doktorluk mesleğini icra eden bireylerin bir inşaat işçisine oranla sahip olduğu statünün daha fazla saygınlık içerdiğini söyleyebiliriz. Aşçılık mesleğini göz önünde bulundurduğumuzda ise, toplum içerisinde kazanılan statü ve yarattığı saygınlık açısından aşçılığın verilen örnekteki doktorluk ile inşaat işçiliğinin ortalarında yer alacağı tahmin edilebilmektedir. Statü kavramı bu örnekte olduğu gibi sonradan elde edilen bir olgu olmasının yanı sıra, genellikle prestij ve sınıfsal konumların temel özelliklerini yansıtmaktadır.

Marshall’a (1999, s. 697) göre toplumsal statü, sosyoloji içerisinde iki farklı yaklaşımla var olmaktadır. Bunları daha zayıf olan veya daha güçlü olan şeklinde ayıran Marshall, daha zayıf olan statü için toplumsal yapı içerisinde işgal edilen konum olarak tanımlarken, öğretmen veya rahip olmak özelinde verdiği örneklerle bu statü grubunu kabaca toplumsal rollerle ilişkilendirmiştir. Daha güçlü olan statü ise, statü gruplarının toplumda temel olarak siyasi, hukuki ve kültürel anlamda derecelendirilerek var olduğu toplumsal tabakalaşma sistemi içerisinde yer almaktadır. Toplumsal rol ve statünün aynı madalyonun iki farklı yüzü olduğu şeklinde tanımlayan Bozkurt’a (2011, s. 147) göre, “Rol, belirli bir statüyü işgal eden kişiden beklenen davranıştır. Sahip olunan statünün gerekliliklerini yerine getirmek de statünün bir parçasıdır.” Aşçılık mesleğine sahip bir

bireyin toplumsal statüsü aşçı (veya kendi içerisindeki türleri) iken; kendisinden beklenenleri yerine getirmesi (yemek yapmak, mutfağı denetlemek, m n y  hazırlamak, müşterilerle olan ilişkileri vb.) aşçının toplumsal rollerini oluşturmaktadır.

Statü kavramı, tanım olarak gündelik hayatta oldukça fazla kullanılıyor olmasına rağmen kökeni Batı'daki sosyoloji çalışmalarına kadar dayanmaktadır. Toplumsal tabakalaşma modeli içerisinde üç ayırıcı etken  ne süren klasik sosyologlardan Max Weber, tarihsel açıdan ele almak suretiyle tabakalaşma içerisinde sosyal sınıf ve parti kavramlarından sonra toplumsal statü ilişkilerine değinmiştir.

Weber' e (1987, s. 182) göre, statü grupları temel olarak sosyal topluluklar olarak görülse bile, statünün sınıf konumuna karşı ekonomik anlamda bir güce sahip olmasıyla beraber, insanların hayatları olumlu ya da olumsuz açıdan bir onur ölçüsü tarafından belirlenmektedir. Weber'in ekonomi vurgusu üzerinden örnekle a ıkırsak; mülk sahibi olmak tek başına yeterli bir statü ölçüsü olarak görülmese bile bu mülk sahipleri sıradan, küçük toplumsal örgütlenmelerde başkan olarak yer alacak kadar etkilidirler ve bu mülk sahipleri bu açılardan onurlu olarak görüneceklerdir. Bu durumda onur kelimesi toplumsal statünün yarattığı saygınlığı temsil etmektedir ve statü kavramı kapitalist sınıf toplumları içerisinde ekonomik güce sahip olmakla ilişkilendirilirken toplumsal saygınlığı da beraberinde getirmektedir.

Sınıf tabakalaşmasını üretim ve mülkiyet ilişkilerine, statü ile ilgili tabakalaşmayı ise özel hayat tarzlarının tüketim biçimlerine dayandıran Weber, meslek gruplarının statü grubundan sayıldığını söylemektedir. Saygınlık kazanmak için meslek grupları, değinildiği gibi özel hayat tarzı tüketim biçimlerine tâbi olmaktadır. Bunlar genel olarak statü tabakalaşmasını ön plana çıkaran ekonomik koşullardan oluşmaktadır. Ekonomik tabakalaşmanın artması veya azalması statü gruplarındaki yapının ve toplumsal saygınlığın değişmesine sebep olacaktır (Weber, 1987, s. 188-189). Her meslek grubunun bir statü grubu oluşturması ekseninde geleneksel toplumda her ne kadar doğuştan statüler yaygın olmasına rağmen modern toplumlara bakıldığında kazanılmış statüler daha yaygın olarak görülmektedir (Bozkurt, 2011, s.147). Bu durum kişisel rekabetin doğuğuna bir örnek teşkil etmektedir.

Giddens'ın (2010) “Kapitalizm ve Modern Sosyal Teori” adlı kitabında bahsettiği üzere; “Weber'e göre statü esasına göre tabakalaşma, basitçe bir sınıfsal hiyerarşiler

karışımıdır.” Bu açıdan bakıldığında toplum içerisinde sahip olunan mesleklerin bireysel ve toplumsal anlamda statüye sahip olma şansı yaratırken, toplumsal saygınlık ile ilişkili biçimde tabakalaşmanın temel basamaklarını oluşturduğu söylenebilmektedir.

Meslek kavramı her ne kadar ilk olarak ekonomik etkinliklerle ilişkili olarak algılansa bile genel olarak bireysel ve toplumsal statünün yaratıldığı, toplumsal tabakalaşma sistemi içerisinde toplumsal hiyerarşiyi barındıran, toplumsal ve sınıfsal hareketliliği üreten, toplumsal gereksinimlerin karşılanmasında temel etken olan çok boyutlu bir fenomen olarak algılanmaktadır (İlhan, 2004, s.132-133). Meslek kavramının çok yönlü olabildiği; insanların geçimlerini sağlamak için çalışmak durumunda oldukları bir gerçektir (Kuzgun, 2009, s. 1). Böylece meslekler ilk olarak ekonomik anlamda tanımlanmaktadır. Ancak insanlar sadece para kazanmak için çalışmamaktadırlar. Paraya ihtiyacı olmayan insanların da meslek edinebildiği bilindiğine göre bu aynı zamanda haz ve doyum sağlama aracı olabilir. İnsanların kendilerini ve kapasitelerini geliştirmeleri konusunda önemli bir etken olan meslek, bir nevi kendini gerçekleştirme yolu olarak da görülebilmektedir.

Mesleklerin statü gruplarına dâhil olduğuna dair yapılan açıklamalara genel bir örnek çalışma gösterilmesi gerekmektedir. Bu doğrultuda 2015 yılında TÜBİTAK’ın desteği ile “Türkiye’de Çalışma Yaşamı ve Mesleklerin İtibarı” konulu araştırmada “Meslek İtibar Skalası” geliştirilmiştir. Bu skala sayesinde Türkiye’de ilk defa mesleklerin toplum içindeki itibarları puanlanarak bir sıralama elde edilmiştir. Türkiye’de 32 ilde 2500 kişi ile anket yapılmış olup bu araştırmadan elde edilen neticeler çerçevesinde mesleklerin itibar sıralaması ortaya çıkarılmıştır. Elde edilen itibar skalasına göre, 88,3 puanla listenin başında en itibarlı meslek olarak “Tıp Doktorluğu” ve “Uzman Hekim” meslekleri yer alırken; listenin son sırasında ise, “Dansözlük” ve “Oryantal” meslekleri yer almaktadır. Yaklaşık 550 mesleğin yer aldığı bu çalışmada 56,47 puanla 252. sırada “Aşçılık” mesleği kendine yer bulmuştur.⁴ Türkiye’de meslek seçimi, iş piyasası, eğitim ve kariyer hedeflerinin ön plana çıkmasıyla yürütülen bu

⁴ TYAP (Toplumsal Yapı Araştırmaları Programı), Ocak 2012’de gerçekleştirilen Türkiye’de Toplumsal Değişim Araştırması ile bir araya gelen çalışma grubunun yürüttüğü projelerden oluşmaktadır. Bu projelerden bir diğeri de Lütü Sunar’ın yürütücülüğünde gerçekleştirilen “Türkiye’de Çalışma Yaşamı ve Mesleklerin İtibarı” konulu araştırmadır. Her 5 yılda bir yenilenmektedir.

çalışmada aşçı olmanın itibar skalasına göre ortalama bir yerde konumlandığı söylenebilmektedir.

“Türkiye’de Çalışma Hayatı ve Meslekler” adlı 26 ilde 2711 kişiyle yüz yüze görüşmelere dayanan araştırma raporunun 2019-2020’de güncellenmiş verilerine göre, aşçılık mesleği mesleki itibar skalasında 48,18 puan alarak kendine 72. sırada yer bulmuştur. 2015 yılındaki verilere göre, 56,47 puan ile 60. sırada yer alan aşçılık mesleği, mesleki itibar skalasında 12 puan kaybetmiştir (Sunar, 2020, s. 145). Bunun sebebi, aşçılık mesleğinin aradan geçen beş yıl içerisinde toplumdaki ücretlileşme eğiliminin mesleki itibardaki değişmeye yansıdığı olarak gösterilmektedir. Bu süre zarfında toplum kol emeği ve zanaatkârlığa daha düşük; zihin emeğine ve ücretli beyaz yakalı işlere daha fazla itibar göstermektedirler (2020, s. 112). Cinsiyete göre mesleki itibar sıralamasında benzer bir puan alan aşçılık mesleğinde kadın ve erkeğin mesleğin cinsiyetine yönelik yaklaşımları arasındaki fark 0,32 puanla oldukça azdır (2020, s. 160). Tahmin edildiği üzere aşçılık mesleği, aradan geçen beş yıl içerisinde diğer mesleklere kıyasla itibar kazanma konusunda çok büyük bir değişiklik yaşamamıştır.

2.1.3. Profesyonel ve yarı-profesyonel meslek kavramları tartışmaları

Bu başlıkta profesyonel meslekler ve yarı-profesyonel meslekler olarak adlandırılan kavramlar tartışılmaktadır. Meslek kavramının gelişiminde iş ve uğraş gibi kavramların dönüşümleri oldukça etkili olmuştur. Bir işin artık “meslek” olarak nitelendirilebilmesinin belirli koşulları literatürde yerini almaktadır. Bu mesleklerin profesyonel ve yarı-profesyonel olarak nitelendirildiği tartışmalar da mevcuttur. Bu konu hakkındaki tartışmalar klasik Batı sosyolojisine kadar uzanmakta olup özellikle Durkheim’in iş bölümü kavramının açıklanmasına dayanmaktadır.

2.1.3.1. Durkheim ve iş bölümü

Geçmişten günümüze kadar var olan meslekler belirli aşamalardan geçmiştir. Bir işin veya uğraşın meslek olarak nitelendirilebilmesi koşullarının yanı sıra mesleklerin kendi içerisinde profesyonellik kazanmaları belirli koşul ve aşamalara bağlanmıştır. Bu aşamalar içerisinde eski mesleklerin dönüşümlerinin gerçekleştiği gibi yeni meslekler de ortaya çıkmıştır. Bu bölümde mesleklerin profesyonel olma aşaması anlatılmaktadır. Yarı-profesyonel kavramı, profesyonel olmaya uzanan bir ara aşama biçimindedir. Mesleklerin geçirdiği aşamalarda profesyonel olma eğilimi göstermeleri Batı’da başlayan

klasik sosyoloji çalışmalarına kadar uzanır. Profesyonel meslek kavramına gelmeden önce klasik sosyolojiden Durkheim'ın iş bölümü kavramının incelenmesi gerekmektedir.

Durkheim, hayatı süresince toplumu etkileyen ve dönüştüren değişimlerle, özellikle toplumu bir arada tutan şeyin ne olduğu ile ilgilenmiştir (Giddens, 2012, s.48). Toplum düzeninin nasıl korunacağı ve bir arada tutulacağı hususunda ideal toplum düşüncesini yansıtmaya çalışan Durkheim, eski toplum düzeninde iş bölümünün olmamasından kaynaklı olarak toplum içinde bozulmaların daha az olduğundan bahsetmiştir. “Mekanik Dayanışma” olarak adlandırdığı ilkel toplum düzeninde iş bölümü ve meslekleşmenin varlığının az olmasından kaynaklı olarak toplumun farklılaşmadığı bir dönemden bahsetmektedir. “Organik Dayanışma”ya dayalı toplum döneminde ise, o aşamaya gelene kadar geçirilen ara dönemde başlayan bozulmaların sebebi olarak iş bölümünün ortaya çıkması olarak göstermiştir. Mekanik dayanışma döneminde her ne kadar benzer meslekler ve üretimler gerçekleştiği için rekabet görece daha fazla olarak görünüyorsa bile organik dayanışma döneminde sorumluluk ve iş yükünün değişkenlik göstererek daha az olması rekabet konusunu başka boyutlara çekmiştir. İlkel toplumlarda bireylerin meslek sahibi olmalarından çok, dönemin koşullarına göre ellerinden gelen her işi yapmaya çalışmaları gerekmektedir. Modern toplumlarda bir mesleğin kendi içerisinde farklı görevlerini, sorumluluklarını ve geniş skalaya sahip bir iş bölümünü yaratmasıyla birlikte toplum içerisindeki farklılaşmasının arttığı gözle görülür bir hâl almıştır (Durkheim, 2006). Bu konuyla ilgili Ritzer şöyle bir örnek vermektedir:

İlkel toplumlarda bir anne-ev kadını olmak, modern toplumlardakine göre çok daha az uzmanlaşmış bir konumdur. Artık, daha önceden anne-ev kadınının sorumluluğunda olan birçok görevi yüklenen çamaşır yıkama servisleri, çocuk bezi değiştirme hizmetleri, ev hizmetleri ve emek tasarrufu sağlayan araçlar (bulaşık makineleri, mikro-dalga fırınlar, yemek servisleri vb.) vardır (Ritzer, 1992, s.4).

Ritzer'in örneğine göre, ilkel toplumlardan modern toplumlara geçiş aşamasında yaşanan sanayileşme ve daha sonra hizmet sektörünün ortaya çıkmasıyla birlikte hem toplumsal iş bölümünün hayatımıza girmesi hem de toplumun bu hususta nasıl farklılaştığını görmek mümkündür.

Modern toplumlarda genişlemeye başlayan iş bölümü sebebiyle insanlar birbirlerine daha fazla bağımlı hâle gelmişlerdir. Tam bu noktada meslek konusu ön plana

çıkılmaktadır. Bir mesleğe sahip bireyin diğer mesleklerin ortaya çıkaracağı mal ve hizmetlerden yararlanması önemli bir ihtiyaç hâline gelmiştir. Bu sebeple toplumsal iş bölümünün oluşumunda ekonomik anlamda bağımlılıklar giderek artmıştır (Giddens, 2012, s.48). İlkel toplumlardaki bağıllık, benzer işlerin yapılması ve benzer ürünlerin üretilmesinden dolayı günümüzdeki ekonomik anlamdan uzakta bir yapı sergilendiğini göstermektedir. Ancak insanların birbirine bağıllığı konusunda inanç biçimlerinin etkin olduğu anlaşılan ilkel toplumlara nazaran modern toplumlarda, sanayileşme sonrası iş bölümünün belirgin bir biçimde ortaya çıkmasıyla insanlar ve meslekler ekonomik anlamda birbirine bağımlı olmaya başlamıştır.

2.1.4. Profesyonel meslekler

Bir mesleğin profesyonellik boyutunun tartışılmasından önce bir işin veya uğraşın meslek olarak nitelendirilmesindeki koşullar ön plana çıkmaktadır. Bununla ilgili örnek olarak, bir işin veya uğraşın nasıl meslek konumuna gelebildiği Ertekin'in (1988, s.36-37) çalışmasında maddelerle şöyle aktarılmıştır:

1. Sahip olunan işin sosyal açıdan bir değere veya niteliğe sahip olması.
2. Mesleğin yapısında geçirdiği değişim aşamalarının değerlendirilmesi.
3. Bu iş veya uğraşın kurumsal açıdan bir niteliğe sahip olması.
4. Diğer insanlarla arasında ne gibi bir etkileşim ve iletişim oluşturduğunun ve toplumsal tabakalaşmadaki yerinin bilinmesi.
5. Mesleğe sahip olan kişiye bir statü kazandırması.
6. Mesleğin bir geçim kaynağı olarak hangi konumda yer aldığının ve süreklilik durumunun bilinmesi gerekmektedir.

İş bölümü kavramının anlaşılmasıyla birlikte mesleklerin ortaya çıkışında ve profesyonel olma eğilimi göstermelerinde çeşitli çalışmalar ve görüşler mevcuttur. Bu konuda meslekler ile ilgili Hughes'ın (1963, s. 656) çalışmasına bakıldığında profesyonel kelimesinin kökünün dinsel bir kökenden geldiği, “dinsel düzen adına yemin etme” gibi bir anlamı karşıladığı görülmektedir. Daha sonra dinsel anlamını yitiren profesyonel kelimesi, “yeteri kadar nitelikli olma” anlamına gelmeye başlamıştır. Bu açıdan bakıldığında *profesyon* kökü herhangi bir konuyu açıkça ortaya koyma anlamı

kazanmıştır. “*Profession*” olarak meslek kavramını karşılamasıyla o mesleğe sahip olmak isteyenlerin gerekli bilgi ve nitelikleri taşıması gerektiğini ifade etmek için kullanılmıştır. Hughes’a (1963, s. 655) göre, profesyonelleşme eğilimi net bir şekilde sanayileşmiş ve kentleşmiş toplumlarda görülmektedir. Profesyonel bir mesleğin genel anlamda bireylere, örgütlere veya bir grup sınıfa yani tüm halka sunduğu hizmet, öğüt veya bir eylem bulunmaktadır. Hughes’ın hizmet veya öğüt olarak bahsettiği bu durumda profesyonel mesleklerin gerçekleştirdiği bu eylemlerin müşterilerine akıl verebildiği veya onları temsil edebildiği alanlarda ortaya çıkmaktadır. Bu sebeple Hughes (1963), profesyonel meslek olarak en temelde tıp doktorlarını ve hukukçuları kabul etmektedir.

Hughes’ın tanımlarında profesyonel olarak birçok meslek örneği yer alsa da öncelikle tıp doktorlarını ve hukukçuları örnek olarak vermiştir. Tıp ve hukuk alanında geçmişten günümüze kadar gelen süreçte profesyonel olma özelliğinin daha belirgin olduğunu düşünmüştür. Hughes’un bu düşünceleri ekseninde aşçılık mesleğini göz önüne alacak olursak, günümüzde bu mesleğin kentleşmiş toplumlarda görünür olduğunu söylemek mümkündür. Belirli bir disiplin alanında bireylere veya genel olarak topluma hizmet vermeleri konusunda aşçılığın profesyonelleşme eğilimi içinde yer aldığı düşünülebilmektedir.

Hayran ve Sur’a (1998, s. 176) göre profesyonelleşme kavramının, bir işin meslek hâlini almasıyla ortaya çıktığı görülmektedir. Daha önce bahsedildiği üzere, iş ve meslek kavramları birbirinden farklı ifadeleri göstermektedir. Herhangi bir iş kolunun mesleğe dönüşmesindeki en etkin kriterlerinden biri yüksek eğitim gerektirmesidir. Ancak profesyonelleşme kavramı, mesleğin vasıf ve beceri edimi konusunda farklı tartışmaları meydana getirmektedir.

Koytak’a (2020, s. 8) göre, işlevselcilerin meslek konusunda literatüre bıraktığı şey Durkheim’in meslek ve ticaret ayırımına eklediği *profession* ve *occupation* ayrımıdır. Meslek ve meşguliyet olarak Türkçede yer bulan bu terimler birbirlerinin yerine kullanılabilir olsalar da birinin daha ön plana çıktığını söylemek mümkündür. Greenwood’a (1957, s. 5) göre, *professional* grubunda bulunan mesleklerin beş özelliği bulunmaktadır. Bunlar; sistematik teori, otorite, toplumsal yaptırım, etik kodlar ve kültür. Tıp, eğitim, bilim ve hukuk gibi kabul görmüş vasıflı meslekler ile hamallık, tarım işçisi, temizlikçilik ve garsonluk gibi vasıfsız meslekler bulunur. Bilimin etkin düzeyde yer aldığı mesleklerin üst düzey olarak görüldüğü, geriye kalan vasıfsız meslekler ve onların

dışında yarı-profesyonel mesleklerin yer aldığı bir sınıf da bulunmaktadır. Etzioni (1969, s. 9), “Semi-professions and Their Organizations” adlı çalışmasında tıp, hukuk gibi alanlar kadar akademik bir bilgi temeli bulunmayıp kurumsal yapısı bakımından akademi ve bilimle ilintili olan sosyal hizmetler, eczacılık, kütüphanecilik ve muhasebecilik gibi meslekleri yarı profesyonel meslekler olarak tanımlamıştır.

Flexner’in (2001, s. 153) tıp mesleğini bilimsel ve kurumsal ifadelerle donatması üzerine mesleği profesyonelliğe ulaştırma girişimi ile profesyonellik kavramının tıp mesleği üzerinden açıklanmasına sebebiyet vermiştir. 1915 tarihli bir metninde Flexner’in “evrensel olarak geçerli” sadece üç mesleğin bulunduğunu ve bunlar üzerinden yola çıkarak meslek kavramının temel ölçütlerinin belirlendiğinden bahsetmiştir. Bu üç temel meslek ise tıp, hukuk ve ruhbanlıktır. Örnek olarak verdiği tesisatçı/tamirci ise, bilimsel bilginin havuzunda yer almadığından mekanik açıdan sadece bir icracıdır (Flexner, 2001, s. 158). Flexner’in profesyonel mesleklere en temel etkisi, Afrika kökenli Amerikalılara eğitim veren sekiz tıp okulundan altısı ve kadınlara tıp eğitimi veren kural dışı okullarının çoğu 1919 yılında yayımlanan Flexner Raporu ile kapanmaya zorlanmış ve tıp eğitimi beyaz erkeklerle sınırlandırılmasıdır (Ehrenreich ve English, 1992, s. 38). ABD’de çok fazla doktor mezun olduğunu düşünüyordu. Bu sebeple mesleğin statüsünün yüksek kalmasının yollarından biri olarak mesleğe girişi sınırlandırmanın önemli olduğundan bahsetmektedir.

Koytak’a (2020, s. 10) göre, profesyonelleşme kavramına dair literatürün tıp ve hukuk mesleklerinin genel gelişimi üzerinde örnek model olması meslek kavramı konusunda profesyonelleşme tartışmalarını çözüme kavuşturma konusunda ilerleme kaydedememiştir.

Mesleğin profesyonelleşmesi üzerindeki temel etkinin uzmanlaşma olması gerçeği üzerinden örnek verilecek olursa tıp eğitiminden sonra alanda uzmanlaşma için bilimsel bilginin ve pratiğin devam etmesi ile aşçılık mesleğinin gerekli eğitimlerden sonra teorik ve pratik bilginin devam etmesiyle alanında uzmanlaşması arasında yıkıcı bir farklılık yoktur. Ameliyathaneye giren bir doktorun el becerisini pratik alanda edinmiş olması mecburiyeti, tıpkı inşaat alanındaki bir demirci ustasının dikkatini ya da aşçının ürettiği malzemenin oranlarını belirleyip bunu el becerisiyle harmanlaması mecburiyetine benzer. Ancak bazı düşünürler profesyonellik kavramını vasıf-beceri üzerinden belli bir kontrol mekanizması dâhilinde topluma olan hizmetin önemiyle birleştirmektedirler.

Günümüzden bir örnek vermek gerekirse bugün tıp mesleği için vasıf ve beceri, yüksek eğitim ve ardından gelen pratiklerle ustalaşmayı içermektedir. Benzer biçimde konumuz dâhilinde olan aşçılık mesleğinde ise, kademeli eğitim koşullarının ardından yine pratikle ustalaşmayı gerektirecek bir yöne sahiptir. Ancak alaylı olarak tabir edilen meslek edinme durumlarında tıp ile aşçılık mesleğinin birebir olarak aynı kategoride profesyonellik derecesinde olduğunu söylemek mümkün olmayacaktır zira doktor olabilmek için tıp okullarından mezun olmak gerekmektedir.

Hughes'ın (1963) çalışmasında bu konu, profesyonel mesleklerin nitelikleri ile birlikte onları diğer mesleklerden ayıran niteliklerle açıklanmıştır. Burada diğer mesleklerin “iş” tanımına daha uygun olduğu anlaşılmaktadır. Hughes'e göre, profesyonel mesleklerin niteliklerinde genel olarak sanayileşmenin etkisi önem teşkil etmektedir. Uzun süreli bir bilgi birikimini içermesi ve devlet tarafından onaylanması açısından profesyonel meslek sahibi olmak için uzmanlaşma gerekmektedir. Örnek olarak bir hekimin kendi alanında bilgi birikimine sahip olup uzmanlaşması koşuluyla ilaç verme yetkisinin bulunması mesleğin profesyonel olma niteliğini gösterebilmektedir. Profesyonel meslekler, belli bir kontrol mekanizmasına sahip olmakla birlikte kurumsallaşmış yapılara sahiptirler ve bu onların toplumda üst kademelerde olmalarına olanak sağlar. Halka hizmet etme idealine sahip olan profesyonel mesleklerde tarafsız olmak oldukça önemlidir. Hughes'e göre, profesyonelleşme toplumda sanayileşmenin geçirdiği aşamalardan oldukça etkilenmiştir. Bu aşamalarda genel olarak şunlardan bahsetmiştir:

1. Profesyonel meslek olma sürecinde sanayileşmenin etkileriyle beraber bürokrasi ve bürokratik işler içe içe geçmişlerdir.
2. Profesyonelleşme ile birlikte doğal olarak iş bölümü ve uzmanlaşma daha baskın hâle gelmiştir.
3. Bürokrasinin baskın yönleri profesyonel mesleklerle git gide daha hissedilir hâle gelmiştir.
4. Bazı sosyal hareketlerin en temel sebepleri profesyonel mesleğe sahip olan insanların etkileriyle ortaya çıkmaya başlamıştır.
5. Mesleklerin profesyonel olması ve örgütlenme biçimleriyle yeni ve farklı türde örgütlenme kalıpları ortaya çıkmaktadır (Hughes, 1963, s. 655-668)

Tüm bu maddelerin ışığında aşıcılık mesleğini, profesyonel meslek olma sürecinde bürokratik yapıya dâhil olduğu, iş bölümü ve uzmanlaşmanın arttığı, örgütlenme biçimlerinin çoğaldığı bir meslek olarak yorumlamak mümkündür.

Barber, (1963, s. 671) mesleklerin sosyolojik açıdan tanımlanabilmesi durumundan yola çıkarak profesyonelleşmenin de meslek içinde farklı türlerinin olabileceğinden bahsetmiştir. Mesleklerin profesyonellik özelliği barındırmalarının ortak olabileceği düşüncesinden hareketle profesyonelliğin mesleklerde farklı derecelere sahip oluşunu örneklendirmiştir. Tam bu noktada bazı mesleklerin tamamen profesyonel, bazılarının ise kısmi olarak profesyonellik özelliği gösterdiğini söylemektedir. Bu başlıkta tartışılan yarı-profesyonel olma niteliği Barber'ın düşüncelerinin ışığında diğerlerinden farklılık gösterdiği verdiği örneklerle anlaşılmaktadır.

Barber'ın profesyonel ve yarı-profesyonel meslek olgularına şöyle bir örnek vermektedir:

...örneğin, iş dünyası içerisinde ortaya çıkabilen bazı davranışlar neticesinde profesyonel ögeler yer alabilir. Benzer biçimde bakıldığında tıp mesleği hemşirelik mesleğinden daha profesyoneldir. Üniversite içinde araştırma yapan bir tıp doktoru da bir çelik fabrikasında sıradan bir tıp hizmeti veren bir doktordan daha profesyoneldir. Profesyonelleşme mevzusu yalnızca bir derece meselesidir (1963, s. 672).

Barber, (1963, s. 672) verdiği örnek üzerinden profesyonel meslek olmanın dört temel aşamasından da bahsetmektedir:

1. Hem genel hem de sistematik anlamda önemli ve yüksek derecede bir bilgi birikimine sahip olmak.
2. Bireylerin çıkarlarını sağlamaktan çok, toplumsal çıkarların gözetilmesine önem vermek.
3. Uzmanların bir araya gelerek kendi işlerinde oluşturdukları ve yönettikleri dernekler aracılığıyla toplumsallaşma süreci içerisinde ortaya koydukları etik kurallar çerçevesinde kendi davranışlarını kontrol edebilme yetisine sahip olmak.
4. Çıkar yaratma amacı olmadan işteki başarıları sembolik olarak örnekleyen ve destekleyen maddi veya manevi anlamda bir ödül sisteminin varlığının olması.

Bu maddeler göz önüne alındığında mesleğin tam profesyonel olma özelliklerini bir şekilde barındırdığı söylenebilmektedir. Tam bir profesyonel meslek özelliği

gösterebilme konusunda sistematik anlamda ve ciddi ölçüde yüksek bir bilgi birikimine sahip olmak oldukça önemlidir. Bu sistematik ve genel anlamda yüksek bilgi birikiminin kullanım alanı ve sıklığına göre değişebildiği ya da bunun belli bir kısmının kullanılabilir olması durumunda mesleklerin profesyonellik derecelerinin farklılaştığı anlaşılmaktadır. Barber (1963, s. 673) bu konuyu tekrar örneklendirirken yüksek mahkeme yargıcı veya Nobel ödüllü bir fizikçinin profesyonellik derecesiyle, yıllık 100.000 dolar kazanan hukuksal işleri yürüten bir görevlinin veya yıllık 60.000 dolar kazanan bir öğretmenin profesyonellik dereceleri aynı olmamakla birlikte onları daha az profesyonel sayılabilecek şekilde nitelendirilebilmektedir.

Profesyonel meslek kavramının genel meslekler içerisinde ayrıcalık özelliklerinden biri meslek içerisinde var olan hiyerarşinin belirlediği kurallara göre bir ilişkinin bulunması ve kontrolün bu şekilde sağlanması konusudur. Profesyonel meslek içerisinde kişiler ancak kendi mesleki örgütlerine sahip olan kişilere karşı sembolik olarak da olsa sorumluluk geliştirmek durumundadırlar (Freidson, 1984, s.1). Toplumsal kontrolün etkisiyle bir işçinin üstlerinin belirlediği işleri yapması ve bundan habersiz olmalarıyla profesyonel birinin kendi kendini yöneten karar ve kurallara tâbi olması ve ancak kendi benzeri niteliğe sahip bir profesyonelle irtibatla olması yönünden önemli ölçüde bir farklılık olduğu gözlenmektedir.

Profesyonel meslek ve yarı-profesyonel meslek kavramı tartışmalarının temelinde özet olarak toplum içerisindeki derecelenmeler yatmaktadır. Bir iş veya uğraşın belirli özellikler ve nitelikler kazanarak meslek hâline gelmesiyle, mesleklerin kendi işlerinde belirli derecelere ayrılmasına sebep olmuştur. Bir bireyin önemli derecede yüksek bir eğitim aşamasından geçip bunu sistematik anlamda içselleştirip kullandığı takdirde ortaya çıkardığı ürün veya hizmetin kullanım niteliğine göre profesyonel bir meslek icra edip etmediği söylenebilmektedir. Barber'ın örneğinde olduğu gibi çalışmaya karşılık alınan ücret miktarının profesyonellik konusunda belirleyici olduğunun göz önüne alınması oldukça önemlidir. Böylelikle toplumdaki mesleklerin statülerini ve hiyerarşik tabanlarını görebilmek mümkün olmaktadır.

Son olarak mesleklerle ilgili 2019 yılında lisans eğitime yönelik olarak Türkiye Cumhuriyeti Cumhurbaşkanlığı İnsan Kaynakları Ofisi tarafından yayımlanan Üni-Veri⁵ adlı veri tabanında Türkiye’de 70 ana bölümün (her bir bölüm kendi dallarına ayrılmaktadır) istihdam oranı, iş bulma süresi, ücret, nitelik uyumsuzluğu, kamuda işe yerleşme oranı, dağılım grafikleri ve oranlar şeklinde belirtilmiştir. 2014-2018 arası verileri kapsayan programda “Aşçılık” bir ana bölüm olarak yer almasa da “Gastronomi, Mutfak Sanatları, Yiyecek ve İçecek İşletmeciliği vb.” bölüm ve meslekler ana bölüm olan “Turizm” başlığı altında yer almıştır. İstihdam oranı ve iş bulma süresi olarak 70 meslekten 12. sırada, 2517 TL olarak belirlenen ücret ile 57. sırada yer almıştır. Kamuda işe yerleşme oranının %4 gibi düşük bir oranda olması aşçılık vb. mesleklerin daha çok özel sektöre yönelik meslekler olduğunu göstermektedir.

2.1.4.1. Profesyonel meslekler ile ilgili temel yaklaşımlar

Profesyonel meslekler çağımızı belirleyen bir konuma gelmişlerdir. Sanayileşmenin etkisiyle birlikte çoğu meslekte; hukukçular, öğretmenler, mühendisler, mesleki anlamda örgütlenmelerini tamamlamışlardır. Ayrıca bu grupların mensup olduğu meslekler, siyasal, ekonomik ve kültürel etkinliklere katılımı gittikçe artmaktadır (Cerit, 1994, s. 15-16). Toplumsal hayatta halkın yaşadığı sorunların çözümünde bu tür profesyonel mesleklerin etkisi büyüktür. Sağlık sorununda doktorlar, adli ve hukuki sorunlarda hukukçular sorun çözümünde etkin olmaktadır. Özellikle Batı’da mesleklerin profesyonel boyutunun tartışılmasında işlevselci yaklaşımlar dikkat çekmiştir. Profesyonel meslek ve örgütlerin toplumsal uyum sürecindeki rolleri tekrardan gündeme gelmiştir. Sosyoloji biliminin temel konularından olan iş bölümü kavramıyla çalışma ve meslek hayatına temel katkılar sunan Durkheim, işlevselci kuramda toplumların değişimiyle mesleklerin profesyonelleşmesi konularını gündeme getirmiştir.

Durkheim’in (1986, s.25) meslek ahlakı kavramı, Fransa’daki bozulmaların etkisiyle özgürlükçü ekonomi düzeninin yükselmeye başlaması konusunda etkili olmuştur. Bu yeni ekonomi düzeninde sanayi ve ticaret ilişkilerini toplumsal uyum adına meslek ahlâkı düzenleyecektir. Gökalp’e (1995, s. 94) göre, Durkheim’in meslek ahlâkı, başka meslek gruplarına bağlı olduğu biçimiyle sadece bir meslek erbabına, meslek icabı, yasak olan

⁵ Üni-Veri, üniversite lisans mezunlarının işgücü piyasası performanslarının bölüm bazında değerlendirildiği, özellikle üniversite tercihi yapacak öğrencilerin yararlanabileceği Türkiye Cumhuriyeti Cumhurbaşkanlığı İnsan Kaynakları Ofisi tarafından yayımlanan veri tabanıdır.

eylemleri gösterir. Toplum sorunlarında, örneğin bir salgında, sağlık çalışanları ve din görevlileri toplumu terk etmez. Böylece her mesleğin hem meslek ahlâkı hem de meslek etiği açısından kendine ait kuralları bulunur.

Durkheim (1957, s. 8), sanayi devriminin yarattığı toplumsal ve ekonomik sorunları ancak profesyonel mesleğe sahip bireylerin çözebileceğinden bahsetmektedir. Toplumda oluşan kuralsızlığın üstesinden ancak profesyonel meslekler gelebilir. Bunun dayanağı olarak, profesyonel meslekler kendi ahlâkî ve etik kurallarını oluşturabilir ve geliştirebilir. Ayrıca, kendi kurallarını oluşturup kendi kendilerini yönetebileceklerin ötürü sanayileşmenin yarattığı olumsuz koşulları düzeltebilirler. Cirhinlioğlu'na (1997, s. 9) göre, Durkheim'ın bu kuramında profesyonel meslek gruplarının önemi büyüktür. Profesyonel mesleklerin kendi meslekî ahlâk kurallarından dışarı çıkamayacaklarını söylemektedir.

Durkheim'ın profesyonel mesleklerle ilgili temel görüşleri önemini hâlâ korumaktadır. Bu açıdan profesyonellerin toplumsal sorunlara üreteceği çözümler özellikle Türkiye gibi gelişmekte olan ülkeler için daha önemli görülmektedir.

Klasik sosyolojinin önemli isimlerinden biri olan Weber, meslek çalışmalarını yakından ilgilendiren toplumsal statü, rol, prestij konuları hakkında açıklamalar sunmuştur. Bunların yanında ekonomik düzenle ilgili görüşleri de mevcuttur. Weber (1968), ekonomik düzenle ilgili üretim araçlarının mülkiyeti konusundan ziyade daha çok üretilen bu malların nasıl dağıtıldığı konusuyla ilgilenmiştir. Weber, Durkheim gibi direkt olarak profesyonel meslekler ile ilgilenmemiş olsa da temelde serbest piyasa ortamında çalışanların profesyonelleşme sürecinde bilgi ve becerilerin nasıl toplumsal ve ekonomik ödüllere dönüştürüldüğü ile açıklamalar sunmuştur. Aynı zamanda, bir işyerinde yönetici olanların sorunların çözümünde rasyonel yolları bulması gerektiğini belirtmiş; bunun için özellikle yöneticilerde daha üstün niteliklerin, yeteneklerin ve becerilerin bulunması gerektiğine değışmiştir.

Cirhinlioğlu'na (1997, s. 11) göre, Türkiye'de birçok grup piyasa mekanizması içerisinde yer almaktadır. İçerisinde belirli yönlerden rekabet sistemi kurulmuştur. Bu açıdan her profesyonel grup yaptıklarından ekonomik ya da toplumsal ödüller kazanmaktadır. Ekonomik olarak para örneği gösterilirken, toplumsal anlamda itibar

kavramı gösterilmektedir. Ancak Weber, profesyonel meslekler konusunda yetersiz kalmıştır.

Marx'ı izleyenlerin profesyonel meslekler ve gruplar hakkındaki görüşleri hangi bağlamda incelendiğinin anlaşılması konusunda önemlidir. Marx için emek-değer yaratan öz"dür ve bu konuda üç farklı değer vardır; değişim, kullanım ve artı-değerdir. Ancak Marx'ın kendisi profesyonel mesleklerin yapısı üzerinde durmamıştır. Marksist kuramlarda ise, mesleklerin yapısı profesyonellerin üretip sattığı malların özellikleri görölmektedir. Profesyonelliğın ürettiğı mallar artı-değer üreterek sermaye birikimine katkı sağlamamaktadır. Bu açıdan profesyoneller, kapitalist sınıfın sömürsünden kaçabilirler ancak, aynı zamanda, üretim araçlarının mülkiyetine sahip değildirlir. Marksist düşüncede profesyoneller, kapitalist ile işçi ya da burjuvazi ile proleterya arasına sıkışmış sistem dışı gruplar olarak görölmektedir (Cırhinlioğlu, 1997, s. 12). Larson'a (1972, s. 212) göre, Marksist düşünce içerisinde, profesyoneller yapısal olarak diğer emek türlerinden ayrı görölmemektedir. Bu açıdan kapitalist sistemde sermaye yeniden düzenlenmeli ve entelektüel gücün yeniden değişmesi zorunlu hâle geldi. Uzmanların seçimi, profesyonel mesleklerden olmaktadır, böylelikle işçiler bu uzmanların statüsüne talip olmaktadır. Ancak her koşulda üretim süreçleri içerisinde yer alan meslekler ve örgütler içerisinde iş verenler asıl malların sahibi konumundadırlar.

İşlevselci yaklaşım kuramının önde gelen isimlerinden biri olan Parsons (1951), tıpkı Durkheim gibi profesyonel mesleklerin toplumsal düzeni sürdürmesi gerekliliğı üzerinde durmuştur. Aynı zamanda profesyonel meslekler konusunda öncelik olarak tıp doktorluğu mesleğı üzerinde durmuştur. Swingewood'a (1991, s. 303) göre, Parsons, bilimsel uygulamaların öncelikli olarak profesyonel ortamlarda olabileceğini öne sürmüştür. Profesyonel mesleklerin bilimsel uygulamalarda kişisel çıkardan ziyade müşterilere olan hizmetin önemli olduğı düşüncesi vardır. Parsons'ın işlevselci açıklamalarında eylem sistemlerini 'iş adamı', 'baba' ve 'profesyonel' vb. gibi belirli bir statüyü gösteren istikrarlı davranış kalıpları ve rollerle tanımladığı (1991, s. 303) görölmektedir.

Profesyonel mesleklerin temel vasıflarını yansıtan özellikleri belirleyerek profesyonel olan ve olmayan meslekleri ayırt etmeye çalışan yaklaşım ise özellikler yaklaşımıdır (Greenwood, 1957; Wilensky, 1964). Bu yaklaşımı benimseyen birçok çalışmacı (Becker, 1962; Greenwood, 1957; Wilensky, 1964; Barber, 1963) profesyonel mesleklerin özelliklerini belirledikleri çalışmalar yapmışlardır (Gönç, 2015, s. 121). Bu

konu hakkında yapılan birçok çalışmayı ortak özelliklerle belirlemeye çalışan Millerson'a (1946, s. 6) göre, profesyonel meslekler sahip olması gereken nitelikler;

- 1) Teorik bilgilere dayalı beceri gerektirir.
- 2) Mesleki beceriyi edinmek eğitim ve talime bağlıdır.
- 3) Profesyonellerin yeterlilikleri sınavla ölçülmelidir.
- 4) Davranış kurallarına bağlılık üzerinden bir meslek ahlâkı oluşturulmalıdır.
- 5) Hizmetleri kamu yararına olmalıdır
- 6) Örgütlenmeye sahip olmalıdırlar.

Bu özelliklerle birlikte bir mesleğin profesyonel sayılması için bu özelliklerin hepsine sahip olunması gerekip gerekmediği konusunda tartışmalar bulunmaktadır. Becker (1962) ve Wilensky (1964) sıraladıkları özelliklere sahip olmayan meslekleri profesyonel olmayan meslekler olarak görmektedirler. Ancak Greenwood (1957) ve Barber (1963), profesyonel olsun veya olmasın tüm mesleklerde bu özelliklerin bulunduğunu ama profesyonel mesleklerle daha yüksek düzeyde olduğunu savunmaktadırlar.

2.1.5. Meslekler sosyolojisi

Meslek(ler) sosyolojisi Türkiye'de henüz önemli ölçüde bir gelişme göstermemiş bir alandır. 2000'li yıllardan itibaren mesleklere dair tez çalışmaları ve makaleler mevcut olsa da oldukça yerel ve tasviri olmaktan öteye gidememiştir. Bu açıdan meslek kavramı üzerinde şekillenmesi beklenen meslek boyutları, içeriği gibi konularda bir sosyoloji geleneği tam olarak oturmuş vaziyette değildir (Koytak, 2020, s. 4). Toplumların geçmişten günümüze dek var olan dönüşümleri, çalışma yaşamıyla benzerlikler kurarak ilerlemiştir. Mesleklerin ortaya çıkışı ise, toplumların tarihsel değişimi ve dönüşümüyle şekillenmiştir. Bu açıdan bakıldığında toplumların tarihsel olarak ana hatlara ayrılması gerektiği uygun görülmüştür. Giddens'in (2012, s. 68-69) kategorileştirdiği bu yapıda toplum üç ana başlığa ayrılmaktadır. Bunlar, avcı-toplayıcılar, büyük tarım ve kır toplumları ve sanayi toplumlarıdır. Avcı-toplayıcılar hayatlarını avcılık, balıkçılık veya doğada bulunan yenilebilir bitkileri toplayarak sürdürmüşlerdir. Eşitsizliğin az olduğu, az sayıda insanın bulunduğu bu topluluklarda hiyerarşik bir yapı bulunmamaktadır. Tarım veya kır toplumları hayatlarını basit tarımla ve evcilleştirilmiş hayvanların

yetiştirilmesiyle sürdürmekteyken, toprağa yerleşme sonrası şef veya savaşçı krallar tarafından yönetilmişlerdir.

Henüz sanayileşmemiş olan toplumların varlığından sonra ilk olarak modern toplum adıyla sanayileşmiş toplumlar ortaya çıkmıştır. Sanayileşme genel olarak, canlı olmayan güç kaynaklarının kullanımına dayalı olarak makineleşmiş bir üretim sistemini temsil etmektedir. Makinelerin buhar ya da elektrik kullanımı üzerinden gerçekleştirdiği kimi zaman modern veya gelişmiş toplumlar olarak adlandırılabilen bir toplumsal yapıya işaret etmektedir. Sanayileşme, geçmişteki toplum türlerinden oldukça farklı olarak dünya çapında önemli etkiler yaratmıştır (Giddens, 2012, s. 73-74). Sanayi devriminin etkisiyle beraber gelişen teknoloji ve sayıları hızla artan fabrikalar, toplumda önemli değişiklikler meydana getirmiştir. Adam Smith, Andrew Ure ve Charles Babbage'in modellerindeki talep üzerinden gerçekleşen geniş ölçekli ekonomik organizasyonların üretimi, ev yerine dev fabrikalarda gerçekleşmeye başlamıştır. Fabrika üretimini gerekli kılan mekanik üretim yöntemleri, işgücüne duyulan ihtiyacı kontrollü bir yönetim biçiminde mecburi kılmıştır. Hiyerarşiye dayalı bu kontrolün teknik ve organizasyon açısından yapılandırılması zorunlu olarak var olurken, ekonomik açıdan akılcı olmayan bir yöntem olmaya başlayacağı düşünülmüştür (Grint, 1998, s. 54). Toplumların bu dönüşümleri, çalışma hayatıyla ilintili olarak devam ederken meslek kavramını dönüştürdüğünü gözler önüne sermektedir.

Üretimin ev dışına çıkmasıyla beraber meslekler profesyonelleşirken meslek gruplarının cinsiyet kompozisyonları da değişmiştir. İşin piyasa değeri ve teknolojiyle olan ilişkisi dâhilinde örneğin fırıncılık ve aşçılık gibi mesleklerde bir dizi işin özel alanlarda kadınların işiyken, kamusal alanda erkeklerin işi olmuştur. Sonraki süreçte ise, bu meslekler erkeklerin mesleği konumuna gelmiştir. Göncü'e (2017, s. 243-244) göre, mesleklerdeki cinsiyet kompozisyonlarındaki değişimler ile mesleki statü üzerindeki bu tarz mesleklerin 'kadın işi' olarak görülmesinin değişmesi yönünden etkilidir. Aynı zamanda erkekler bu tarz profesyonel mesleklerde dernekleşme konularında da kadınlardan daha ilgili ve istekli görünmemektedirler. Bu açıdan mesleki statünün artmasında önemli olan örgütlenme konusu da mesleğe erkeklerin girişi ile ilişkilidir.

Meslek kavramının sosyolojideki yerinin önemi sanayileşme dönemi ve sanayi sonrası dönemdeki gelişmelerle artmıştır. Meslek sosyolojisi, Durkheim'dan itibaren özellikle 1960'lı yıllara kadar meslek araştırmaları üzerindeki sorunsallar çevresinde

gelişmiştir. Weber'in meslek konusundaki görüşleri sayesinde 1970'li yıllardan itibaren literatürde yeni kavramlar ve tanımlar üretilmiştir (Koytak, 2020, s. 4). Durkheim (1933), Carr-Saunders (1933) ve Mannheim'ın (1929) meslekler sosyolojisi ve profesyonelleşmeye dair kısıtlı görüşleri mevcuttur. Özellikle Durkheim'ın Fransa'da bozulma ve yozlaşmaların eğitilmiş insanlar tarafından düzeltilebileceği inancı, profesyonelleşmenin önemini bir bakımdan belli ettiği söylenebilmektedir. Durkheim "Meslek Ahlakı" kitabında ana konu olarak ele aldığı üzere, meslek sosyolojisi kapsamında meslek ahlakı hakkında fikirler sunmuştur. İnsan eylemlerini gerçekleştirmek istedikleri amaçlara göre birbirinden ayıran Durkheim, özgürlükçü ekonomi düzeninde sadece meslek ahlakının ticaret ve sanayi ilişkilerini toplumsal uyum adına düzenleyebileceğinden bahseder (Durkheim, 1986, s. 25). Genel olarak Durkheim, meslek kavramına ilişkin düşüncelerini ampirik verilere dayandırmadığı için sunduğu analiz bilimsellikten ziyade açıklama niteliğindedir (Koytak, 2020, s. 5).

Her ne kadar 1930'lu yıllardan itibaren mesleklere dair görüşler ve teoriler mevcut olsa bile asıl çalışmalar 1960'lardan sonra kendini göstermeye başlamıştır. Bu çalışmaların ekseninde özellikle 1960'lar ve sonrası için yapılan çalışmalar, meslekler sosyolojisi ve profesyonelleşme kavramlarına oldukça ışık tutmuştur. Özellikle Daniel Bell'in çalışmaları sanayi sonrası toplumun getirileriyle ilintili olarak eğitilmiş bireylerin topluma olan etkisinin nasıl olduğu hakkındaki görüşleri meslekler sosyolojisinin gelişimine katkı sağladığı düşünülmektedir (Cırhınlıoğlu, 1995, s.8-9). Bell'in sosyolojisindeki temel nokta, sanayi sonrası toplumunun özelliklerinin ne olduğunu belirleyip açıklamaktır (Slattery, 2014, s. 461). Böylelikle Bell'in sanayi sonrası toplumun gelişimi ile ilgili düşüncelerinin meslekler sosyolojisine dolaylı yoldan etkisini açıklamak gerekmektedir.

Bell (1999), "*The Coming of Post Industrial Society*" adlı kitabında genel olarak sanayi sonrası toplumun değişen yapısına değinmiştir. Bell'e göre toplumların genel anlamda üç aşamadan geçtiği söylenebilmektedir. Ayrıntılarıyla belirtmemekle birlikte üç aşama kabaca sanayi öncesi toplum, sanayi toplumu ve sanayi sonrası toplum olarak anlaşılmaktadır. Ancak Bell, sanayi sonrası toplumunun bu aşamalardan geçtiğini net olarak belirtmese bile tarihsel örneklerle bu aşamaların yer aldığını bir bakımdan kabul etmektedir. Bu üç dönemi aşama olarak toprak dönemi, makine dönemi ve bilgi

(*enformasyon*) dönemi olarak ayrıştırmaktadır. “Post endüstriyel”⁶ kavramını ilk kullanan kişi olmasa da bu kavram ile daha çok ünlenmiş bir sosyolog olan Bell, sanayi sonrası toplumda mavi yakalı olarak adlandırabileceğimiz iş alanlarının gittikçe etkisini yitirmesi ve onun yerini almaya başlayan beyaz yakalı olarak adlandırabileceğimiz hizmet sektöründe çalışan bireylerin iş yaşamının yerini profesyonelliğe bıraktığı, daha çok teknik ve bilimsel bilgi birikimini içeren meslekler yapısına doğru ilerlediğinden bahsetmektedir. Sanayi sonrası veya post endüstriyel toplum yapısı esas olarak toplumsal değişmeyi içinde barındıran yapısıyla birlikte üretim biçiminin değiştiğine dair izler göstermektedir. Tarım sektörünün gittikçe geride kalmaya başladığı bu dönemde hizmet sektörünün daha fazla ön plana çıkması, bilim ve teknoloji çerçevesinde öne çıkan mesleklerin toplumu kaplamaya başladığından, özellikle üniversitelerin bu yeni sanayi sonrası toplumun temel özelliklerini içereceğinden bahsetmektedir. Slaterry, (2014, s. 462-463) Bell’in toplum tipindeki mesleki açının mavi yakalı endüstriyel mesleklerden beyaz yakalı profesyonel ve teknik konumlara, işçi sınıfının ağırlıkta olduğu bir toplum tipinden orta sınıflı bir topluma geçtiğini söylemektedir. Hizmet sektörünün gelişmesiyle birlikte profesyonel ve tekniğe dayalı mesleklerin artması sayesinde para yerine bilginin ön plana çıktığı, toplumun ayırt edici özelliği olarak üniversiteler, idari teşkilat ve uzmanlık alanları ile artık toplumda bilgi sınıfının ortaya çıktığını göstermektedir.

Bell’in sanayi sonrası toplum tipolojisine eleştiride bulunan yazarlar da bulunmaktadır. Genel olarak sanayi sonrası düzenin sanayi toplumundan ayrılmadığı, hizmet sektörünün sanayi sektörüne halen bağlı olduğu düşünceleri ön plana çıkmıştır (bkz. Kumar, 1978, Giddens, 1989, Gershuny, 1978). Özellikle Gershuny’nin (2005, s. 4) bir imalat endüstrisinin (örnek olarak madenciler ve perakendecileri vermektedir) tüm mesleklerden bir çalışana sahip olabileceğinden bahsetmektedir. Bir balıkçılık firması, mühendisleri kendine istihdam edebilirken; bir hastane birincil meslek sayılan bir bahçıvanı yanında çalıştırabilir. Marangozlar da bir doktor veya hemşire kadar yanında temizleyici (veya yardımcı) birini çalıştırabilir. Tüm bu eleştirinin temelinde üçüncül veya hizmet sektörü mesleklerinin endüstriyel yapı içinde yayıldığı düşüncesini desteklemektedir.

⁶ Post-endüstriyel veya sanayi-ötesi toplum terimi ilk olarak David Riesman tarafından kullanılmış olup 1890’da yazar William Morris’in izleyicisi Arthur Pentty’ye atfedilmiştir (Slaterry, 2014, s. 462).

Günümüzde devam eden sanayi sektörünün, hizmet sektörü olarak yemekhanelerinde işçilere yemek çıkarması için aşçı istihdam ettiği bilinmektedir. Bu durum Gershuny'nin üçüncü sektörün ikinci sektörün bir parçası olduğu düşüncesini örneklendirse de sanayi firmalarından bağımsız restoran ve zincir restoran işletmelerinin yemek yapmanın tabldot usulünden uzaklaşıp topluma mönü çeşitlerini birer hizmet olarak sunmak adına bilgi ağını böylelikle kullanabildiği anlaşılmaktadır.

Bell'e (1999, s. 102) göre toplum (esas olarak sanayi sonrası toplum), analitik olarak üç bölüme ayrılmaktadır: sosyal yapı, politika ve kültür. Ona göre bu sosyal yapıyı ekonomi, teknoloji ve meslek sistemi oluşturur. Bell, sanayi sonrası topluma girdiğimiz gerçeğini bu sistemin enformasyon tarafından şekillendirildiğini söylemektedir. Enformasyon sistemi nicelik ve nitelik bakımından oldukça belirleyici olarak düşünülmektedir. Toplumun süreçleri, birbirini takip ederek sanayi sonrası toplum modeline evrilen bir durum gibi anlaşılsa bile 18. yüzyılın başlarında İngiltere, sanayi öncesi tarım toplumu örneğini temsil ederken, yüzyılın sonlarına doğru sanayi toplumu hâline geldiği görülmüştür. Daha sonra günümüzde ise hizmet sektörünün varlığı İngiltere'nin bir sanayi sonrası toplumu olduğunun söylenmesine olanak sağlamaktadır (Webster, 2002, s. 33). Ayrıca Kumar (1978, s. 205) sanayi toplumu ile sanayi sonrası toplumdaki durum için ikisi arasında bir devamlılığın olduğundan ve sanayi sonrası dönemin sanayi döneminin bir devamı olduğundan bahsetmektedir.

Bell'in düşüncelerinin ekseninde tarım ve sanayi dönemindeki işgücünün sağlandığı canlı istihdam yerini makinelere bırakırken, sanayi sonrası toplumda hizmet sektörüne geçilmesiyle canlı işgücü kendine yeni bir istihdam ortamı yaratmıştır. 2000'lerin başına kadar hizmet sektörü çalışanlarının makineleşmesinin zor olacağı düşüncesi hâkimken, 2010'lardan sonra yaygınlaşan "robotik" sistemin yavaş yavaş yer edinmeye başlaması sektörü olumsuz açıdan etkilemektedir. Yemek yapmanın bir iş olarak algılanmaya başlandığı dönemlerden günümüze kadar gelen aşçılık mesleği bir hizmet sektörü işidir. Öyle ki ünlü bir Türk şefinin "İnsanları mutlu etmenin mutlu yorgunluğudur mutfak" (Aslan, 2018, s. 157) sözünden de anlaşılabacağı gibi aşçılığın hizmet sektörünün önemli kollarından biri olduğu anlaşılmaktadır. Yardımcı araç-gereçlerin yanında bir ekip işi olarak kendini topluma hizmet sağlamaya adanmış aşçılık mesleğini Bell'in düşüncelerinden çok sonraki dönemlerde ortaya çıkan bazı teorilerin diğer hizmet sektörlerini olduğu kadar aşçılık mesleğini de tehdit ettiği düşünülmektedir.

Günümüz dünyasında kapitalizmin etkisiyle mesleklerin ve iş yaşamının farklılaştığı söylenmektedir. Bu konuda “Yeni Kapitalizmin Kültürü” adlı kitabıyla “Marx’tan bu yana kapitalizmin tek değişmezi istikrarsızlık oldu” diyen Sennett’in (2009, s. 18) görüşleri oldukça önemlidir. Sennett’e (2009, s. 64) göre, günümüz dünyasında “işe yaramazlık kâbusu” olarak adlandırdığı sorunu modern bir tehdit olarak biçimlendiren üç etken bulunmaktadır: küresel emek arzı, otomasyon ve yaşlanmanın yönetimi. Bugünkü beceri toplumunda belirli niteliğe sahip bireylerin bir mesleğe sahip olabilmek için eğitim alıp yine de işsiz kalma korkusu yaşadığı bilinen bir gerçektir. Tüm bunların ışığında yeteneğe dayalı meslek seçimleri insanı ekonomik bir değer konumuna getirmektedir. Küresel emek arzının emek piyasasının ucuza yetenek aradığı gerçeğiyle, otomasyonun makinelerin insan yerine geçeceği korkusu (2009, s. 66- 67) ve yaşlılığın verimliliği düşüren bir tehlike yaratması (2009, s. 70) düşüncesi iç içe geçmiş bir şekilde bireyler ve meslekleri üzerinde etki oluşturmaktadır. Sennett’in düşüncesindeki temel nokta ise, değer kazanmanın işe yarayabilir olmakla bir olmasıdır. Aşçılık mesleğini icra eden bireylerin, takım çalışması içinde verimliliği sağlayıp, zaman ile yarışabilecek konuma gelerek ve kendi dallarında bir yetenek geliştirmeleriyle ancak iş yaşamlarında varlığını sürdürebileceği söylenebilmektedir. Özellikle de Sennett’in (2009, s. 90) bahsettiği potansiyel yeteneği oluşturma “ben herkesle çalışabilirim” algısı yaratmasıyla iş ve iş birliği yapma becerisi, meslek dalında kalıcı olabilmenin önemli bir unsuru görülmektedir.

Küresel dünyada ortaya çıkan kültürel farklılaşmaları bireysel ve toplumsal açıdan ele alarak bireylerin tarihsel süreçteki düşünce değişimlerinden ilginç örneklerle bahsettiği “Karakter Aşınması” kitabında Sennett’in *Boston’lu fırıncılar* üzerine verdiği örnek oldukça önemlidir. Sennett’in (2008, s. 47) özellikle esneklik ve çalışma üzerine yaptığı tartışmaları dikkat çekmektedir. Günümüz modern dünyasında giderek esnekleşen çalışma, bağlılık meselesini “uzun vade yok” sloganıyla birleştirmektedir (2008, s. 23). Bir meslek örneği olarak bahsi geçen *Boston’lu fırıncıların* çalıştıkları fırının adının İtalyanca olması ve İtalyan ekmekleri üretmesine karşın neredeyse tüm çalışanların Yunan olması arasında bir mesele mevcuttur. Başka ülkelerden gelip bu işin yapılmasına Yunanlılar karşı çıkmış görünseler de yıllar sonra fırının dev bir gıda şirketi hâline dönmesiyle karşı karşıya kalmışlardır. Artık Rus, İtalyan ve Fransız ekmeği üretirken makineleşmenin ve esnek uzmanlaşmanın getirisiyle birlikte artık Yunanlı fırıncıların

kendilerine ihtiyaç kalmamıştır. İşçilerin artık ekmek üretmenin ne olduğunu bilmemeleri (2008, s. 69-70) onların Marx'ın yabancılaşma kuramı açısından mesleklerine ve ürettikleri ürüne yabancılaştıklarını da göstermektedir.

2.1.5.1. Türkiye’de meslekler sosyolojisi

Türkiye’de yapılan meslek çalışmaları ise farklı bilim dallarınca ilgi görmüş ve araştırma konusu olmuştur. Bireylerin mesleklerle ilgili bağlantılarında toplumla ilişki içinde oldukları için meslek olgusu, sosyoloji için oldukça önemli bir yere sahip olmuştur. Bunun dışında meslek olgusuna birey-meslek bağlantısında psikoloji biliminin katkılarının yanı sıra; pazarlama, işletme, kamu yönetimi, reklamcılık ve turizm gibi alanlarda meslek olgusu önemli bir inceleme konusu olmuştur (Eke, 1987, s.377-378). Türkiye’de yapılan çalışmalar göz önüne alındığında mesleklerle ilgili çeşitli araştırmalar mevcuttur. Bunların belirli bir kısmı doğrudan sosyoloji ile ilgili olmakla birlikte genellikle turizm, işletme ve iktisat gibi alanlarda kendine yer bulmuştur.

Meslekler sosyolojisi ile ilgili doğrudan ilgili olan benzer çalışmalar mevcuttur. Bu çalışmalar yüksek lisans tezleri ve doktora tezi olarak yer almaktadır. Hasan Uzun’un (2000) “Meslekler Sosyolojisi Açısından Avukatlar ve Avukatlık Mesleği: Elazığ Barosu Avukatları Üzerine Sosyolojik Bir Araştırma” ve Deniz Tengiz’in (2001) “Meslekler Sosyolojisi Açısından Mühendislik Mesleği ve Mühendisler: Diyarbakır Türk Mimar ve Mühendisler Odası Birliğine Kayıtlı Mühendisler Üzerine Sosyolojik Bir İnceleme” ve Yavuz Selim Dayı’nın (2007) “Meslekler Sosyolojisi Açısından Doktorluk Mesleği ve Doktorlar: Elazığ Örneği” adlı çalışmalar yalnızca Elazığ ve Diyarbakır illerinin örnekleri olarak sınırlı kalmış ve meslekler sosyolojisine sınırlı sayıda ışık tutmuşlardır. Son olarak Murat Atalay’nın (2017) “Hekimlik Mesleğindeki Değişimin Meslekler Sosyolojisi Açısından İncelenmesi” adlı doktora tezi meslekler sosyolojisiyle ilgilidir. Bunların dışında din görevlisi, polislik, hemşirelik vb. mesleklerle ilgili çeşitli çalışmalar mevcuttur.

Meslek sosyolojisi ile ilgili çalışmalar 1960’lardan sonra popüler hâle gelmeye başlamıştır. Mesleklerin toplumla ilgili olan bağlantısı ve profesyonelliğin getirdiği sonuçlar, sosyolojinin ilgi odağı hâline gelmeye başlamış ve çeşitli görüşler ortaya çıkmıştır. Daha önce adı geçen çalışmalardan biri Hughes’dır (1963), Barber (1963) ve Freidson’dan (1984) da bahsedilmiştir. Bu konuyla ilgili Goode (1957) ise, profesyonel

olma yolunda olan meslekleri “topluluk içinde birer topluluk” oluşturma yönüyle nitelendirmeye çalışmıştır.

Mesleklerin ve gelecekte ortaya çıkacak olan mesleklerin temel bir amacı vardır: Meslek topluluğu olabilmek. Fiziksel anlamda bir varlığı bulunmasa bile profesyonel mesleklerin toplum içinde birer topluluk olarak adlandırılacakları özellikleri bulunmaktadır. Bu özellikler şu şekilde sıralanabilir:

1. Üyeleri arasında kimlik duyguları aracılığıyla birbirlerine bağlılıkları mevcuttur.
2. Üyelik bir kez gerçekleştiğinde mesleği terk eden sayısı oldukça sınırlıdır.
3. Üyeleri açısından meslek son bir noktada veya devam eden bir sürekliliği içermektedir.
4. Üye olanlar ve olmayanlar arasında rollerin tanımları belirlenmiştir ve herkes için geçerlidir.
5. Ortak hareket alanında meslekten olanlar arasında meslekten olmayanlara kıyasla ayrı ve ortak bir dil geliştirilmiştir.
6. Mesleki topluluğun kendi üyeleri üzerinde belirli bir otoriteye sahiptir.
7. Biyolojik olarak meslek aktarımı olmasa da yeni gelen üyeler için toplumsal bir kontrol alanı mevcuttur (Goode, 1957, s. 194).

Meslek içerisinde profesyonelleşmenin ilk adımlarından biri olarak görünen kıstas topluluk olma isteğidir. Her meslek kendi yerini sağlamlaştırmak ve kendi varlığını belli etmek için topluluk olabilme adına kendi içerisinde toplumsal kontrol ve kurallar oluşturarak var olmaya çalışmaktadır. Mesleğin kendi içerisinde bir otorite oluşturması ve örgütlenme konusunda gelişmesi profesyonel meslek kimliği kazanmasında etkili olmaktadır. Gelişmekte olan bir ülke olarak sınıflandırılacak Türkiye’de meslek sosyolojisi çalışmaları profesyonelleşmenin yeni yeni kendini gösterdiği bir dönemde olmasından ötürü literatürde fazla yer almamaktadır. Büyüyen ve gelişmekte olan şirketlerin kendi içerisinde bir dil üretmeleri, kurallar oluşturan bir toplumsal kontrol mekanizmasının varlığı ile profesyonel meslek olarak bir topluluk oluşturma yolunda ilerlemektedir. Örneğin, mühendislerin, avukatların veya tıp doktorlarının kendi

aralarında oluşturdıkları dil yapısı, hiyerarşik sisteme göre toplumsal kontrol mekanizmaları ve üye oldukları kurumsal veya kurumsal olmayan meslek örgütleri, meslek odaları, dernekleri vb. mevcuttur. Tüm bunlar mesleğin toplum içinde bir topluluk olabilme ve profesyonel olma adımlarında oldukça önemlidir. Bu çalışmanın temel konusu olan aşçılık mesleğinde hiyerarşik bir tabanın oluşumu, kontrol mekanizmaları ve örgütlerin varlığı ayrı bir başlıkta incelenmektedir.

2.2. Bir Meslek Olarak Aşçılık

Bu bölümde aşçılık mesleğinin tanımı, kavramı ve icra edenlerin özelliklerinden bahsedilmektedir. Aşçılık mesleğinin kısıtlı sayıda profesyonellik tartışmaları içerisinde nasıl konumlandırıldığı tartışılmaktadır.

2.2.1. Aşçı / Aşçılık nedir?

Türk Dil Kurumu sözlüklerine göre, aşçı kelimesinin tanımı “yemek pişirmeyi meslek edinen kimse” olarak yapılmaktadır. Diğer bir anlamı ise, “yemek pişirip satan kimse” olarak geçmektedir. Türkçede oldukça fazla tartışma yaratan “ahçı” kelimesinin de TDK’nin sözlükleri içerisinde yer aldığı ve “aşçı” ile aynı anlama geldiği belirtilmektedir. Üçüncü bir anlam olarak aşçı kelimesi, halk ağzında “aşevi, yemek yenilen yer/dükân, lokanta” anlamına da gelmektedir.⁷ İlk olarak 1916 yılında yayımlanan Hacıbeyzâde Ahmed Muhtar’ın (2014) “Aşevi: Ameli, Nazari Aşçılık, Sofracılık” adlı kitabından anlaşılacağı üzere, aşçı kelimesi üçüncü bir anlam olarak aşevi kelimesini de karşılamaktadır.

Besim Atalay tarafından Türkçeye çevrilmesiyle literatür ve edebiyat dünyasına oldukça büyük bir katkı sağlayan, 1040 yılında Kaşgarlı Mahmut tarafından Araplara Türkçeyi öğretmek amaçlı Arapça olarak yazılan, anlamı “Türk Dilinin Toplu Sözlüğü” olan “Divanü Lûgat’it-Türk” adlı ilk büyük Türkçe sözlüğe göre, günümüzde aşçı kelimesinin karşılığı olan “salçı” kelimesi karşımıza çıkmaktadır. “Salçı” kelimesi, “aşçı, mutfakta bulunan kimse” olarak karşılık bulmaktadır (Atalay, 1986).

M. Sabri Koz’un hazırladığı “Yemek Kitabı I” adlı derlemede yer alan Artun Ünsal’ın (2002) “Osmanlı Mutfacı” adlı çalışmasında aşçılık ile ilgili birçok tanımın

⁷Türk Dil Kurumu Sözlüğü 2019.

olduğu ancak en ayrıntılı olarak Hacıbeyzâde Ahmed Muhtar'ın “Aşevi” adlı kitabında yer alan tanımın ön plana çıktığı belirtilmektedir. Bu tanıma göre:

Tam Aşçılık: Şiir, resim, temsil ve musikî gibi sanati nefîsenin fevkinde hem zarif hem de tabâbet kadar nâfi bir fenni âliyedir. Bu sanata lâzım olan istidât ve arzu ne kadar olursa olsun, yine bir üstâddan tahsîl-i marifet etmeden aşçı olmak kabil değildir (Ünsal, 2002, s. 104).

Yapılan tanıma göre, aşçılık mesleğinin tek başına yemek yapmakla ilintili olmadığı aynı zamanda içerisinde sanat barındıran bir meslek olduğu ve sanat yapan kişilerin bulunduğu önemli ve ciddi derecede bir eğitim süreci gerektiren, uzmanlar tarafından da bu eğitime tâbi tutulan kişilerden oluşmaktadır (Güldemir, 2018, s. 756).

İşkur'un öğrencilere meslek seçiminde kolaylık sağlama amacı ile ayrıntılı bir içerik olarak yayımladığı “İşkur Meslek Bilgi Kitapçığı”⁸ içerisinde aşçılık mesleğiyle ilgili ayrıntılı bir tanım ve genel özellikler kitapçıkta yer almaktadır. İşkur'un yayımladığı bu kitapçık, aşçılık mesleğini genel anlamda ele almaktadır. Aşçılığın türleri ve çeşitlerinden bahsetmemektedir. Bu kitapçıkta temel tanıma göre, “Aşçı, mutfak araç, gereç ve ekipmanını kullanarak, hijyen ve sağlık koşullarına uygun yiyecek üretimi yapma ve servise hazır hâle getirme yeterliliklerine sahip nitelikli kişidir.” Aşçıların temel görevleri ve özellikleri ise şunlardır:

1. Yemekleri hazırlama aşamasında malzemelerin eksiksiz ve taze olmasına özen gösterir ve kontrolünü yapar.
2. Hazırlanacak olan yemek için malzemelerin nasıl hazırlanacağı konusunda aşçı yardımcısına tarifler sunar.
3. Malzemeyi tarife uygun olacak şekilde seçtiği bir mutfak aletine (tencere, tava vb.) koyar ve yemeğin türüne göre fırın veya ocağı kullanır.

⁸İşkur, 2017 yılında öğrencileri meslek seçimi süreçlerinde ve diğer kariyer gelişim yollarında destekleme amacıyla hizmet portföyüne meslek bilgi kitapçıklarını eklemiş bulunmaktadır. Bu kapsamda, Türkiye geneli öğrenciler ve diğer hedef kitleye ulaşması planlanan 250 adet mesleğe ilişkin bilgilerin yer aldığı 8 adet meslek bilgi kitapçığı tasarlanmış olup, İŞKUR Kariyer bağlantısı üzerinden Meslek Bilgi Bankası bölümünde paylaşımına sunulmuştur. Meslek Bilgi Kitapçıklarının; öğrencilere, velilere, iş ve meslek danışmanlarına ve rehber öğretmenlere mesleki rehberlik süreçlerinde fayda sağlayacağı düşünülmektedir.

4. Mutfaktaki alakart ⁹ listesinde olan yemekleri hazırlar ve gerektiğinde süslemelerini yapar.

5. Kullanım süresi dolan yiyecekleri bilinçli bir biçimde imha eder.

6. Mutfak içinde kullanılan araç ve gereçlerin gerekli bakım, onarımı ve temizliğini yapar veya yaptırır.

7. Bir sonraki gün yapılacak yemeklerin listesini hazırlar ve gerekli malzemelerin siparişini verir.

Aşçı olmak isteyenler için ayrıntılı bilgiler sunan kitapçıkta, aşçıların yiyecek ve içeceklerle ilgili koku ve tat duyularının gelişmiş olması, el becerisine sahip olması, yeniliklere açık ve yenilikler üretebilen olması, sorumluluk sahibi, mutfak araçlarını kullanmaya hâkim, hızlı karar verebilme yeteneğine sahip, işiyle ilgili organizasyon düzenleyebilen ve sosyal açıdan güçlü kişiler olması gerektiğinden bahsedilmektedir. Çalışma koşullarına bakılacak olursa, pozisyonların durumuna göre değişkenlik göstermekle birlikte, uzun çalışma saatleri ve çalışma yoğunluğu olmaktadır. Mutfağın yapısı itibarıyla zor bir çalışma alanı olmasından ötürü aşçılar için özel kıyafetler mevcuttur. Turizm bölgeleri söz konusuysa aşçılık, mevsimlik bir çalışmayı kapsayabilir. Aşçılık için eğitim, üniversitelerde yüksekokullara bağlı önlisans programları mevcuttur. Ayrıca mesleki ve teknik ortaöğretim kurumlarında “Yiyecek İçecek Hizmetleri” alanı olan “Mutfak” dalında da bu mesleğin eğitimi verilmektedir. Aşçılık mesleğine sahip kişiler, konaklama işletmelerinin yiyecek-içecek bölümlerinde, özel ve kamu kuruluşlarının (hastane, okul, iş yeri, fabrika, ordu vb.) mutfaklarında, yemek fabrikaları, lokanta, kafeterya, bar ve restoran gibi yiyecek içecek üretimi yapan yerlerin mutfaklarında çalışabilirler (İMBK, 2017).

Hizmet sektöründeki işler daha esnektir ve daha az rutini barındırır aynı zamanda bu illerde hem görevlerin hem de işin statüsünün yeniden tanımlanması kolaylaşır (Gönç, 2017, s. 36). Hizmet sektörünün en önemli bileşenlerinden hizmet, emek, işgücü tartışmaları eksenin aşçılık mesleğini ilgilendirdiği söylenebilir. Bu konuda Baverman

⁹Türk Dil Kurumu sözlüklerinde genel olarak kabul edilen tanıma göre alakart; “seçmeli yemek, tabldot karşıtı” olarak geçmektedir. Fransızca “A La Carte” kelimesinden gelmektedir. Gastronomide yemek-kartında bulunan her şeyi özgürce seçebilme imkânınız olduğunu ifade eden kelimedir. Menü sıralaması yoktur ve istediğiniz bir sıralama ile yemek ısmarlayabilme anlamına gelir.

(2008, s. 330) hizmetleri emek ve üretimle olan ilişkide açıklarken şöyle bir örnek vermektedir: “restoranda yemek yapmak, hazırlamak, toplamak, hizmet etmek, tabak çanak ve kap kacak vs. yıkamakta harcanan emek, tıpkı daha çok birçok imalat sürecinde istihdam edilen emek gibi elle tutulur bir üretimde bulunur”. Aşçılık mesleğinin zanaat olduğu dönemden uzanarak bir hizmet sektörü kalıbına girmesiyle mekanikleşmenin yaşanması ve artık “mikro dalgalı elektronik aşçılar” benzetmesiyle aşçıların otomatikleşmesi ve mekanikleşmesinin kaçınılmaz bir hâle geldiği anlaşılmaktadır (Dağdeviren, 2006, s. 118). Böylelikle aşçılık mesleğinin hizmet sektörünün bir parçası olduğu söylenebilir.

2.2.2. Aşçılık mesleği profesyonel midir, yarı-profesyonel midir?

Meslekler sosyolojisi bölümünde bahsedildiği üzere, profesyonel meslek kavramının tartışmaları Batı sosyolojisinde 1930’lu yıllardan başlamış olup 1960’lı yıllarda daha çok tartışılır hâle gelmiştir. Profesyonel meslek ile ilgili genel kuramlar ve tartışmalarda Durkheim (1933,1957), Carr-Saunders ve Wilson (1933), Marshall (1939), Parsons (1951, 1957), Tawney (1961), Barber (1963), Hughes (1963), Lynn (1963), Weber (1968) gibi düşünürlerin görüşleri mevcuttur.

Bir mesleğin profesyonel olma yolunda en önemli göstergelerinden birisi meslek mensuplarının birleşerek örgütlenmesi ve buna yönelik sorumluluk oluşturmaları (Freidson, 1984, s. 1). Mesleki örgütler ve mesleklerin kendisi ihtiyaç duyulan her alanda daha iyi tanıtılmakta ve temsil edilmektedir. Aşçılık mesleği açısından ele alındığında özellikle ulusal ve uluslararası düzenlenen yemek festivali ve yarışmalarında aşçılar ülkemize özgü lezzetlerin dünya ülkelerine tanıtılmasında önemli rol ve görevler üstlenmektedirler. Bu tür organizasyonlarda aşçılar meslek birlikleri olan aşçılık federasyonlarına bağlı olarak ülkeyi temsil etmektedirler. Ancak bu noktada Türkiye’nin sayıları 19’u bulan farklı aşçılık federasyonuna sahip olması, yurtdışındaki organizasyonlar açısından muhatap sorununun oluşmasına neden olmaktadır (Özbay ve Karaca, 2021, s. 2). Profesyonel meslek tanımından yola çıkılarak aşçılık mesleğinin bu tanımlara olan uygunluğu ve örgüt konusundaki gidişatı önemli görülmektedir.

Profesyonel meslek denilince en temelde geleneksel olarak akıllara gelen mesleklerde hekimler, hukukçular, öğretmenler ve mühendisler bulunmaktadır. Batı sosyolojisinde kendine yer bulmaya başlayan profesyonel meslek kavramı, sanayileşme

ile arasında bir paralellik kurarak ilerlemiştir. Sanayileşme döneminin hızla artmasıyla başka meslekler de profesyonel olmaya doğru yol almaktadır. Araştırmacılara göre profesyonel meslek olmanın belli başlı kuralları vardır:

- 1- Özel anlamda bilgiler bütününe sahip olabilme,
- 2- Mesleğe sahip üyelerin örgütlenebilme durumu,
- 3- Bu örgütlerin devlet karşısında tanınması ve belli bir toplumsal konuma erişebilmiş olmaları,

Bu tanımların geneline bakılacak olursa, bir mesleğin tam anlamıyla profesyonel sayılabilmesi için kendine ait bir meslek örgütü etrafında toplanmış olması ve alanında uzman kişiler olmaları gerekmektedir (Cırhinlioğlu, 1997, s.7).

Aşçılık mesleğinin bu üç tanımı kendi içerisinde barındırıp barındırmadığı düşünüldüğünde ilk maddede verilen özel anlamda bilgiler bütününe sahip olmak konusunda kuşkusuz diğer profesyonel sayılan mesleklerden bir farkı olmayacak kadar uzmanlaşmayı ve yüksek eğitimi barındırdığı söylenilebilmektedir. Bununla birlikte aşçılık mesleğini icra etmek için geçirilen farklı eğitim süreçleri ileriki bölümde daha ayrıntılı olarak bahsedilecektir. Yine aşçılık mesleğine sahip kişilerin örgütlenme ya da bir derneğe sahip olma durumu mesleğin profesyonellik durumu açısından oldukça önemlidir. İkinci ve üçüncü madde de göz önüne alındığında aşçılık mesleğinin kendi içerisinde örgütlendiği ve devlet tarafından tanınan dernekleşme yapıları mevcuttur. Bunlarla ilgili Türkiye’de en önemli örgütlenmeler “Türkiye Aşçıları ve Şefler Federasyonu” veya kısaca “TAŞFED” ve “Tüm Aşçıları ve Pastacılar Konfederasyonu” veya kısaca TAŞPAKON’dur. Federasyon, konfederasyon, dernekler biçiminde ayrı olarak veya bünyesinde barındırdığı diğer derneklerle beraber kurumsal bir kimliğe sahip olan aşçılık mesleği, bu hususta profesyonel bir meslek olarak adlandırılabilir. Türkiye içerisinde devlet tarafından tanınmalarının yanında dünya tarafından da öneme sahip olan kuruluşlar da mevcuttur. “Türkiye Aşçıları Federasyonu” olarak bilinen TAFED, dünyaca ünlü şefler birliğine 2014’te üye olarak adından söz ettirmeye devam etmektedir.

Modern dönemde dışarıda yemek yiyen insan sayısı artmıştır. Özellikle seyahatler sırasında dışarıda yemek yenmektedir. Özel kurumda çalışanlar gün içerisinde dışarıda

yemek yemektedir. Bu sebeple ev dışında beslenme hizmeti veren işletmelerde çalışan aşçıların bilgi düzeylerinin yeterli olması gerekmektedir (Çekal, 2007, s. 65). Bu durumda aşçıların mesleklerinde yeterli düzeyde bilgiye sahip olması beklentisi onların mesleklerinde profesyonel olmaları gerektiği düşüncesini beraberinde getirmektedir.

Morgan'a (2006, s. 3) göre, günümüzde yemek, başlı başına bir sanat formu olan tanınmış bir yaratıcılığın aracı hâline gelmiştir. Şef / aşçı ise bu mesleğe sahip olarak mutfağın oluşumunu yaratıp yönlendirebilen, kılavuzluğunu yapabilen, yüksek derecede yeterliliğe sahip olması beklenen ve kârlılık oranını bilen kişilerdir. En etkili şefin / aşçının bir mutfak sanatçısı, yönetici ve öğretmen olabilmesi gerekmektedir. Dünyada oldukça saygın bir şekilde tutuluyor olmaları ve en yüksek güven konumlarından birine sahip olmaları ise, onların özellikle tıp alanındaki diğer uzmanlardan daha fazla vücudumuza aldığımız maddelerle ilgilenmelerindendir. Ve aynı zamanda onların oluşturdukları bizim bir parçamız hâline gelmektedir. Şeflerden beklenenler usta bir şekilde mutfağı icat etmesi, tüm kültürlerin yiyecekleri hakkında bilgi edinmeleri ve merak etmeleridir. Böylelikle başarılı bir şef / aşçı olmanın koşulu tüm dünyadaki bilgi ve teknikleri sindirebilen bir profesyonel olmasına bağlanmaktadır.

2.3. Ulusal Meslek Standartlarına Göre Mutfak Çalışanlarının Görevleri ve Nitelikleri Tablosu

Tablo 2.1. *Ulusal Meslek Standartları'na göre meslek tanımları (MYK, 2019)*

MESLEĞİN ADI	MESLEĞİN TANIMI
Aşçı	Standart reçete ve mönü hazırlama, yerel, ulusal ve dünya mutfaklarına ait çorba ve konsomeleri, sıcak ve soğuk sosları, hamur işi yemeklerini, et ve su ürünleri yemeklerini, sebze ve kuru baklagillerden yapılan yemekleri, zeytinyağlıları, pilav ve makarnaları, sıcak-soğuk mezeleri, salataları, garnitürleri ve tatlıları reçete/mönülere ve hijyen kurallarına uygun olarak hazırlama ve servis için sunuma hazır hâle getirme bilgi ve becerisine sahip kişidir. Bölümle ilgili bütçe hazırlama, bölümü sevk ve idare etme, eğitimler düzenleme ve verme konularında amirine yardımcı olur.
Mutfak Görevlisi	Mutfak işlemlerine ilişkin taşıma işlerini yapma, servise çıkacak temiz malzemelerin hazır bulunmasını sağlama, büfelerin hazırlanması ve mutfığa geri taşınmasına yardımcı olma, servis esnasında büfedeki ürünleri takviye etme, mutfakta bulunan tüm soğuk oda, ambar ve depoların temizliğini yapma, sıcak-soğuk yemeklerin ve tatlıların ön hazırlıklarına yardımcı olma bilgi ve becerisine sahip kişidir.
Mutfak Yöneticisi	Özel ya da kamuya ait konaklama veya yiyecek, içecek işletmelerinde mutfak alanındaki hizmetlerin işletme ve bölüm izlekleri doğrultusunda planlamasını ve koordinasyonunu yapan, verdiği görevler ve sorumluluklar doğrultusunda astlarını denetleyip yönlendirerek hizmetlerin işletme standartlarına uygun sunulmasını sağlayan, işletmenin genel bütçesine uygun bütçe hazırlayan, konuk istek ve şikâyetlerine çözümler bularak konuk

MESLEĞİN ADI	MESLEĞİN TANIMI
	memnuniyetini sağlayan, yönetme bilgi ve becerisine sahip kişidir.
Pastacı	Hamur ürünlerini, hamur tatlılarını, sütlu ve çikolatalı tatlıları, tahıl ve meyve tatlılarını, hoşaf ve kompostoları, yaş pastaları ve pasta soslarını reçete/mönülere ve hijyen kurallarına uygun olarak hazırlama bilgi ve becerisine sahip kişidir. Bölümle ilgili bütçe hazırlama, bölümü sevk ve idare etme, eğitimler düzenleme ve verme konularında amirine yardımcı olur.
Restoran Yöneticisi	Restoran yöneticileri kafe, restoran ve ilgili faaliyetlerini planlar, organize eder ve yönlendirir yemek ve catering hizmeti veren kuruluşları yönetir.
Mutfak Şefi	Şefler menüleri tasarlar, yemekler yaratır ve otellerde, restoranlarda ve diğer yemek yerlerinde, gemilerde, yolcu trenlerinde ve özel evlerde yemeklerin planlanması, organizasyon hazırlığı ve yemeklerin yapılmasını denetler.
Kasaphane Şefi ve Balık Satıcısı	Kasaplar, balık satıcıları ve ilgili yiyecek hazırlayıcıları hayvanları keser, etleri ve balıkları temizler, keser ve giydirir, kemikleri çıkarır ve ilgili yiyecek maddelerini hazırlar veya et, balık ve diğer yiyecek ve yiyecek ürünlerini kurutma, tuzlama veya tutsüleyerek muhafaza eder.
Kısım Şefi	Alakart kısım şefi, Alakart için tüm hazırlık ve yemeklerin yapım ve sunulmasından sorumludur

Tablo 2.2. Uluslararası standart meslek sınıflaması sistemi (MYK, 2019)

MESLEĞİN ADI	MESLEĞİN ULUSLARARASI SINIFLANDIRMA SİSTEMLERİNDEKİ YERİ
Aşçı	ISCO 08: 5120 (Aşçılar)
Mutfak Görevlisi	ISCO 08: 9412 (Mutfak yardımcıları)
Mutfak Yöneticisi	ISCO 08: 1412 (Restoran Müdürleri)
Pastacı	ISCO 08: 7512 (Fırıncılar, pastacılar ve şekerleme imalatçıları)
Restoran Yöneticisi	ISCO 08: 1412 (Restoran Yöneticileri)
Mutfak Şefi	ISCO 08: 3434 (Şefler)
Kasaphane Şefi ve Balık Satıcısı	ISCO 08: 7511 (Kasaplar, balık satıcıları ve ilgili yiyecek hazırlayıcıları)

Tablo 2.3. Mutfak çalışanlarının çalışma ortamı ve koşulları (MYK, 2019)

MESLEĞİN ADI	ÇALIŞMA ORTAMI VE KOŞULLARI
Aşçı	Yiyecek üretimi yapılan özel ve kamuya ait konaklama işletmelerinin, lokanta, gemi, tren ve yatların mutfaklarında görev yapar. Servis, Oda Servisi, Ambar, Satın Alma, Teknik Servis, Çamaşırhane, İnsan Kaynakları gibi bölümlerle iş birliği içinde ve uzun süre ayakta çalışır. Mesleğin icrası esnasında iş sağlığı ve güvenliği önlemlerini gerektiren kaza ve yaralanma riskleri bulunmaktadır. Tatil günlerinde çalışma, vardiya usulü ve fazla çalışma söz konusu olabilir.
	Özel ve kamuya ait konaklama ve yiyecek-içecek işletmelerinin, lokanta, gemi, tren ve yatların mutfaklarında görev yapar. Servis, Oda Servisi,

MESLEĞİN ADI	ÇALIŞMA ORTAMI VE KOŞULLARI
Mutfak Görevlisi	Ambar, Satın Alma, Teknik Servis, Çamaşırhane, İnsan Kaynakları gibi bölümlerle iş birliği içinde çalışır. Mesleğin icrası esnasında iş sağlığı ve güvenliği önlemlerini gerektiren kaza ve yaralanma riskleri bulunmaktadır. Tatil günlerinde çalışma, vardiya usulü ve fazla çalışma söz konusu olabilir.
Mutfak Yöneticisi	Özel ya da kamuya ait konaklama veya yiyecek, içecek işletmelerinin tüm yiyecek üretimi yapılan birimlerinden sorumlu kişidir. Genel Müdür, Genel Müdür Yardımcısı ve tüm bölüm yöneticileriyle iletişim ve iş birliği içinde çalışır. Mesleğin icrası esnasında kaza ve yaralanma riskine karşı gerekli iş sağlığı ve güvenliği önlemlerini alarak, astları ve kendisi için güvenli çalışma ortamı yaratmalıdır. Tatil günlerinde çalışma, fazla mesai, gece nöbeti söz konusu olabilir.
Pastacı	Yiyecek üretimi yapılan özel ve kamuya ait konaklama işletmelerinin, lokanta, gemi, tren ve yatların mutfaklarında, pastanelerde görev yapar. Servis, Oda Servisi, Ambar, Satın Alma, Teknik Servis, Çamaşırhane, İnsan Kaynakları gibi bölümlerle iş birliği içinde ve uzun süre ayakta çalışır. Mesleğin icrası esnasında iş sağlığı ve güvenliği önlemlerini gerektiren kaza ve yaralanma riskleri bulunmaktadır. Tatil günlerinde çalışma, vardiya usulü ve fazla çalışma söz konusu olabilir.
Mutfak Şefi	Kamu veya özel otellerde, restoranlarda ve diğer yemek yerlerinde, gemilerde, yolcu trenlerinde ve özel evlerde çalışabilirler.

Tablo 2.4. *Mutfak idaresi ve gıda tekniği, mutfaktaki başlıca pozisyonlar (Kutbay, 1991)*

MUTFAKTAKİ BAŞLICA POZİSYONLAR	POZİSYONLARIN GÖREVLERİ
Executive Chef (Yetkili Şef)	Büyük müesseselerin mutfağından sorumlu, geniş bir ekibe sahip, menüleri planlayan ve mutfaktaki koordineyi sağlayan kişidir. Günlük toplantılara katılıp organizasyon, kalite, rantabilite, kontrol, kısmen satın alma ve menülerin hazırlanmasından birinci derecede sorumludur.
Sous Chef (Yardımcı Şef)	Kumanda zincirindeki ikinci kişidir. Mutfağın görünüşü, temizliği, tertibi, mutfak personelinin denetimi, yemeklerin imali ve servisinden sorumludur.
Chef Steward	Orta büyüklükteki işletmelerde tasarruf etme açısından geliştirilmiş bir pozisyondur. Gıda maddelerinin satın alınmasından sorumludur. Yemek saatlerinde denetleyicilik de yaparlar.
Working Chef (Çalışan Şef)	Küçük işletmeler, restoranlar ve kafelerde imalata ve işgücüne katkıda bulunmak için kendileri de bilfiil çalışırlar. Etleri kesmek, çorba hazırlamak, dikkat gerektiren yemekleri hazırlamak gibi işleri de yapabilirler.
Diğer önemli mutfak çalışanları:	İstasyon Şefi, Gece Şefi, Ziyaret Şefi, İkinci Aşçı, Çorbacı, Izgaracı, Ocakçı, Sebzeci, Komiler, Değiştirici, Soğukçu, Pastane Şefi, Pastane Şef Asistanı, Fırıncı, Fırıncı Yardımcıları, Kasap, Balık Kasabı, Tavuk Kasabı, İstiridyeci.

2.4. Aşçılık Mesleğinde Eğitim Süreci

Aşçılık mesleği ilk defa İngiltere’de bir sanat olarak kabul edilmiş olup yemeğin miktarından çok görünüm özelliklerine ve lezzetine önem verilmiştir (Barrows ve Shapleigh, 1915’ten aktaran Kılıç, Kurnaz ve Kurnaz, 2014, s.43). Tarihte ilk modern restoran ise 1700’lü yıllarda Paris’te, Boulanger isimli bir Fransız tarafından açılmıştır.

Boulangier, bir yemekhanede ne çıkarsa yemek zorunda olanlar için seçim hakkının olması gerektiği düşüncesiyle çeşit oluşturmaya başlamıştır. Çeşitli seçimler için “müşteriyi geri çekmek” (*restore*) anlamına gelen ve Fransızca olan *restaure* kelimesinden türetilerek ortaya çıkan işletmeler günümüzdeki anlamıyla restoran olarak bilinmeye başlamıştır (Morgan, 2006, s. 8). Modern anlamda mönüye sahip olan ve belirli saatlerde özel partilere de olanak sağlayan ilk restoran ise Paris’te 1782 yılında açılmıştır (Hürriyet Gazetesi Arşivi).

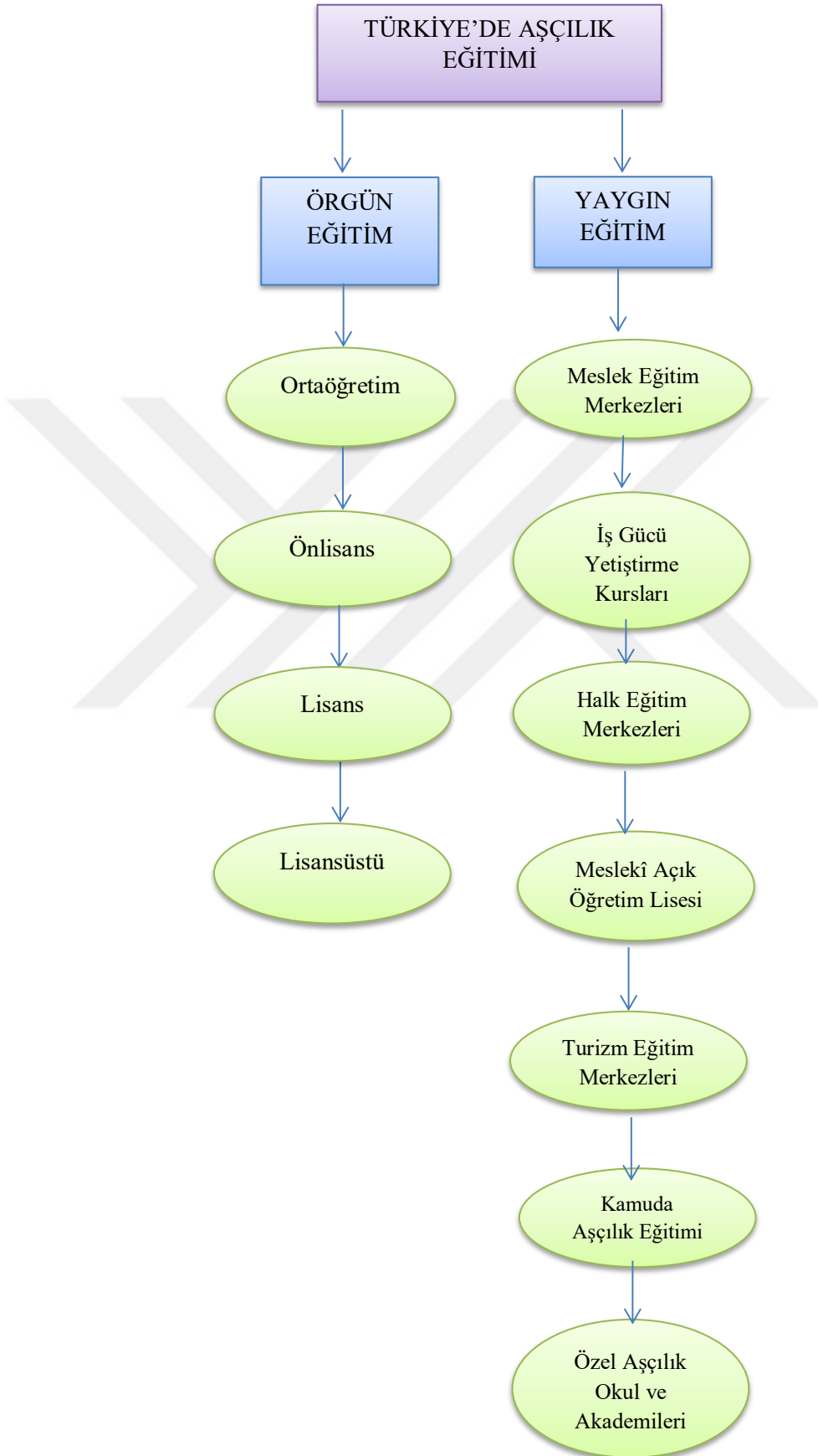
Sonraki yıllarda Fransız İhtil li sebebiyle işsizliğin artması Paris’teki çoğu a çıyı i siz bıraktığı için bu durum a çıların başka büyük şehirlerde restoran a malarına olanak sağlamıştır. O dönemlerde eğitim olarak daha çok usta ve çırak ilişkisiyle a cılık mesleğinin nitelikleri aktarılmaya ba lanmıştı (Kinton ve Ceserani, 1987, s.282). Ge mi e bakıldığında daha öncesinde mutfakla ilgili hizmetlerin mesleki birikimlerini astlarından uzun süre boyunca gizleyen baskıcı mutfak Şeflerinin elinde bulunduğu görülmektedir. Ancak günümüzde, mutfak eğitimi veren okul,  niversite, kurs gibi aracılar sayesinde mesleki gelişimin y n  değişmiştir. Mutfak ile ilgili eğitim veren bu yerler, yalnızca kalifiye mutfak personeli yeti tirmekten ziyade halkın d  ncesine yemek pi irmenin bir meslek olarak algılanabileceği görüşünü de a ılamıştır (Hughes, 2003, s.10). Robinson ve Barron’a (2007, s. 913) göre, a cılık mesleği (*the occupation of cookery*) kalifiye çalışan sıkıntısı çeken bir meslek olarak tanımlanmaktadır. A cılık mesleği sektörüne yeni işe alım oranları yükselse de henüz  ıraklık aşaması bitmeden veya sonrasında istifa oranının yüksek olduğu görülmektedir.

Dünyada ilk olarak a cılık eğitimi veren otelcilik okulu İsviçre’nin Lozan kentinde 1893 senesinde açılmış olup o tarihten sonra diğer Avrupa  lkelerinde görülmeye ba lanmıştı. Osmanlı Devleti döneminde ise uzun süreli olarak a çıların yetiştirilmesinde bir eğitim kurumu vasfını üstlenen saray mutfakları dikkat çekmiştir. Türkiye’de ise 1950’lere kadar usta ve çırak ilişkisi yöntemi devam etmiştir. Ankara’da ve İzmir’de meslek odaları ve belediyeler aracılığıyla kısa süreli de olsa kurslarla a cı yeti tirilmeye ba lanmıştı ancak uzun ömürlü olamamıştır. Turizm Bakanlığı’nın kurulu u vasıtasıyla eğitim kurslarının içerisinde a cılık eğitimi ile ilgili kurslar yer almıştır ( etin, 1993, s.16). Dünyada a cılık eğitimi veren birçok okul mevcuttur. En  nemlilerinden *Le Cordon Bleu* ve *Culinary Institute of America* sayılabilir. Modern a cılık eğitiminin verildiği bu yerlerde dünyaca nam salmış Şefler yetiştirilmektedir.

Ülkemizde ise, 1960’lardan sonra aşçılık eğitimi devlet tarafından örgün ve yaygın olmak üzere temel iki ayrıma tâbi tutulmaktayken, son zamanlarda özel aşçılık okulları ve mutfak akademileri de ön plana çıkmaya başlamışlardır (Birdir ve Kılıçhan, 2013, s.618). Aşçılık eğitimi ile ilgili bu tezin bölümlerinde belirtildiği üzere örgün ve yaygın eğitim şeklinde temelde iki tür sistem bulunmaktadır. Örgün eğitimde; ortaöğretim, önlisans, lisans ve lisansüstü aşçılık eğitimi ile ilgili dallar yer alırken; yaygın eğitimde ise genel olarak çeşitli eğitim merkezleri yer almaktadır. Türkiye’de aşçılık eğitiminin verildiği şema temel olarak iki kategori üzerinden türlerine ayrılarak değerlendirilmektedir.



Şekil 2.1. Türkiye’de aşçılık eğitimi. (MEB, 2019)



2.4.1. Örgün aşçılık eğitimi

Örgün eğitim, “Kişilerin hayata atılmadan, iş ve meslek kollarında çalışmaya başlamadan önce okul veya okul niteliği taşıyan yerlerde, genel ve özel bilgiler bakımından yetişmelerini sağlamak amacıyla belli kanunlara göre düzenlenen eğitim, formel eğitim”¹⁰ olarak tanımlanmaktadır. Örgün eğitim; okul öncesi, ilköğretim, ortaöğretim ve yükseköğretim kurumlarını kapsar (MEB, 2018-2019). Türkiye’de örgün aşçılık eğitimi genel olarak üç türden oluşmaktadır. Bunlar ortaöğretim, önlisans ve lisans aşçılık eğitimini kapsamaktadır. Bunun dışında günümüzde lisansüstü aşçılık eğitimi de mevcuttur. Lisansüstü aşçılık eğitimi, genellikle mutfak akademilerinde ücretli olarak verilmektedir.

Türkiye’de mesleki teknik eğitimin tarihçesinde genel olarak eğitim kurumunu Anadolu’da Türklerin yaşamaya başlamasıyla birlikte ahilik denilen teşkilatla başladığı söylenebilmektedir. Bu teknik Batı tarzı mesleki teknik eğitim kurumlarına kadar devam etmiş olup Osmanlı döneminde 19.yy’a kadar mesleklerin usta ve çırak ilişkisi sayesinde öğrenildiği bilinmektedir. Batı tarzı eğitim Osmanlı Devleti’nin çöküşü sıralarında cereyan etmiştir. Böylece Türkiye’nin mesleki eğitim ile ilgili olan temelinin Osmanlı Devlet’i zamanından ileri geldiği söylenebilmektedir (Kılınç, 2012, s.64). Aşçılık mesleği ile ilgili teknik eğitimin ilk dönemlerde orta öğretim düzeyinde olduğu görülmektedir. Günümüzde ise, Türkiye’de mesleki eğitim meslek liseleriyle başlamaktadır. Meslek liseleri, kısa sürede iş bulabilmeyi ve işgücü piyasası içerisinde yer edinebilmeyi kolaylaştıran beceriler kazandırması açısından (Yazgan ve Suğur, 2018, s. 269) oldukça önemlidir. Aşçılık mesleği için meslek liselerinin gelişimiyle birlikte yüksek düzeyde eğitim olanaklarının artması mesleğe duyulan önemi de artırmıştır.

2.4.1.1. Ortaöğretim aşçılık eğitimi

Türkiye’de 1981’de ilki yapılan Mengen Aşçıları ve Turizm Festivali’nde aşçıları tarafından aşçılık okulu istemiyle 1982 yılında okulun temeli atılmış, 25 Ekim 1985 yılında Türkiye’nin ilk ve tek aşçılık eğitimi veren lisesi eğitim öğretime başlamıştır. 2002 yılında Millî Eğitim Bakanlığı’nın okullarda isim birliğine gitmesi sebebiyle Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Liseleri kapsamına alınmıştır. Ancak,

¹⁰Türk Dil Kurumu Sözlüğü 2019

Türkiye'nin tek aşçılık lisesi olması sebebiyle isminin başına "Aşçılar" ifadesi konularak Mengen Aşçılar Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi olarak değiştirilmiştir.¹¹

Usta ve çırak ilişkisi içerisinde devam eden aşçılık mesleğinde en önemli değişim Ankara Otelcilik Okulu'nun 1961-1962 yıllarında açılmasıyla olmuştur (Kılıç, Kurnaz ve Kurnaz, 2014, s.43). 1963-1964 yıllarında 3 yıllık öğretim sistemine geçilmiş ve adı "Otelcilik Okulu" olarak değişmiştir. 1964-1965 yıllarından itibaren ise okula kız öğrencilerin alınmasıyla turistik tesis ve işletmelerde eğitim vermeye başlanmıştır. 1973 yılından itibaren yapılan değişikliklerle beraber adını "Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi" olarak değiştiren okula aynı yıl üniversiteye giriş konusunda hak sağlanmıştır. 1984-1985 yıllarında ise programa eklenen bir yıllık hazırlık sınıflarıyla öğretim süresi 4 yıla çıkarılmış, ayrıca yabancı dil eğitime önem verilmiştir. Bu tarihten sonra okulun adı "Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi" olarak değiştirilmiştir. 2014-2015 yıllarında ise son olarak, Milli Eğitim Bakanlığı Mesleki ve Teknik Eğitim Genel Müdürlüğü'nün genelgesi ile birlikte okulun ismi "Ankara Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi" şeklinde değiştirilmiştir (Ankara Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi, 2019).¹² Benzer dönemlerde tekrardan otelcilik okulu olarak 1967-1968 öğretim yılında önce İstanbul'da, yaklaşık yedi yıl sonra ise Kuşadası'nda okullar açılmıştır. Bu okullar ise, 1975 yılında "Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi" olarak adlandırılmaya başlanmıştır (Ünlüöner ve Boylu, 2005, s.14). Türkiye'de bu yıllardan 2005-2006 öğretim yılına kadar orta öğretim seviyesinde aşçılık ile ilgili eğitimler yalnızca "Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Liseleri"nde verilmiş olup daha sonraki yıllarda Kız Anadolu ve Meslek Liseleri, Ticaret Meslek ve Ticaret Anadolu Liseleri, Endüstri Meslek ve Endüstri Anadolu Liseleri, Çok Programlı Liseler ve aynı zamanda Açık Öğretim Meslek Lisesi gibi liselerde uygun koşullara bağlı olarak mutfak dalında eğitim hakkı verilmiştir (Görkem, 2011, s.47).

2.4.1.2. Önlisans aşçılık eğitimi

Türkiye'de turizm alanında yaşanan gelişmelerle birlikte turizm sektöründe istihdam sağlama talebinin artmasıyla üniversitelerin turizm bölümlerinde bir artış yaşanmıştır. Türkiye'de önlisans eğitiminde turizm bölümü olarak ilk defa Boğaziçi ve

¹¹ Milli Eğitim Bakanlığı'na bağlı Bolu-Mengen Aşçılar Meslekî ve Teknik Anadolu Lisesi'nin tarihçesini belirttiği veri tabanından alınmıştır.

¹² Milli Eğitim Bakanlığı'na bağlı Ankara-Yenimahalle Ankara Meslekî ve Teknik Anadolu Lisesi'nin tarihçesini belirttiği veri tabanından alınmıştır.

Ege Üniversitesi'nde 1970'li yılların ortalarına doğru ara insan gücü yetiştirmek suretiyle açılmış bir yükseköğretim programı mevcuttur. Daha sonra Ege Üniversitesi'ndeki program dört yıllık düzeye çıkarılmıştır (Ünlüöner, 1993, s.500). Orta öğretim düzeyinde mutfak eğitimi 1960'larda başlamasına rağmen önlisans düzeyinde ise daha gecikmelidir. Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesi'nde 1997 yılında "Aşçılık" bölümü açılarak önlisans düzeyinde eğitim başlamış bulunmaktadır. Daha sonrasında ise 2001 yılında Afyon Kocatepe Üniversitesi, 2002 yılında Eskişehir Anadolu Üniversitesi ve 2003 yılında Gaziantep Üniversitesi aşçılık programlarında eğitim vermeye başlamışlardır. Vakıf üniversitelerinde ise ilk kez 2006 yılında Kapadokya Meslek Yüksekokulu'nda önlisans düzeyinde Aşçılık bölümünde eğitim vermeye başlanmıştır (Görkem ve Sevim, 2016, s.979). Türkiye'de aşçılık ile ilgili önlisans eğitimi veren önemli okullardan biri Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesi'ne bağlı Mengen Meslek Yüksekokulu'dur. Aşçılık programına 1997 yılında başlayan yüksekokul, örgün eğitimde gündüz ve ikinci öğretim olarak gece eğitim programları da mevcuttur. Son verilere göre okuldan 1999 – 2018 yılları arasında 926 öğrenci mezun olmuştur (Mengen Meslek Yüksekokulu, 2019). 2019 yılı itibariyle Türkiye'de Aşçılık bölümünün olduğu devlet ve vakıf üniversitelerinin sayısı şu şekildedir:

Tablo 2.6. *Aşçılık önlisans bölümü devlet ve vakıf üniversiteleri sayısı (ÖSYM, 2019)*

Bölüm	Eğitim Öğretim Yılı	Devlet Üniversitesi Aşçılık Bölümü Sayısı	Vakıf Üniversitesi Aşçılık Bölümü Sayısı	KKTC'deki Aşçılık Bölümü Sayısı
Aşçılık (Önlisans)	2019-20	77	98	23

Temel olarak turizm eğitimi verilen yükseköğretim kurumlarındaki önlisans programlarının amacı; öğrencilere bilgi ve tecrübeyi bir arada kullanabilmeyi öğretmek ve turizm sektöründe çalışacak olan öğrencilere ara aşama elemanlarda bulunması gereken nitelikleri kazandırmaktır (Rutter, 1991, s. 356'danaktaran Pelit ve Güçer, 2006,

s.143). Aşçılık önlisans programının temel amacı, gastronomi alanında mutfak, servis ve insan ilişkileri konularıyla birlikte mesleğe gerekli olan bilgi ve beceri niteliğine sahip çalışan kazandırmak ve bu alanda duyulan eksikleri her yönden kapatmaktır (Anadolu Üniversitesi, 2019).

2.4.1.3. Lisans aşçılık eğitimi

Lisans eğitimi, ortaöğretimin bitirilmesi şartıyla en az 4 yıllık ve 8 dönemlik bir eğitim sistemini kapsayan yüksek eğitim-öğretim türüdür. Aşçılık eğitiminin verildiği üniversiteler Turizm fakülteleri kapsamı alanında yer almaktadır.

Aşçılık eğitiminin lisans düzeyinde de veriliyor olmasındaki temel amaç, turizm sektöründe üst düzeyde çalışabilecek yönetici bireyler yetiştirmektir. Lisans düzeyinde eğitim veren kurumlar sayesinde turizm ve aşçılık mesleğinde bilgi ve becerileri sağlayabilen, işletme ve yönetme ile ilgili yeteneklere sahip olabilen, personel eğitimi ile konulara hâkim olabilen bireyler yetişmektedir (Aymankuy ve Aymankuy, 2002, s. 31). Türkiye’de ilk olarak lisans düzeyinde turizm eğitiminin verildiği okul “Ticaret ve Turizm Yüksek Öğretmen Okulu” olarak kabul edilmektedir. Ekim 1965’ten beri içerisine “Turizm bölümü” ilave edilmiş olup adı “Ankara Ticaret ve Turizm Yüksek Öğretmen Okulu” olarak kararlaştırılmıştır. Okulun ilk zamanlardaki temel amacı meslek liselerine turizm eğitimi verilmek üzere öğretmen yetiştirmek olmuştur. 1967 yılından sonra 3 yıllık eğitim sürecinden 4 yıla yükseltilen bölüm, Gazi Üniversitesi Mesleki Eğitim Fakültesi’ne dâhil edilmiş olup bölümün adı ise “turizm işletmeciliği ve otelcilik eğitimi bölümü” olarak yer almıştır. Gazi Üniversitesi’ne bağlı bulunan bölümün fakülte olarak 1992 yılında kurulmuş olup “Ticaret ve Turizm Eğitim Fakültesi” adıyla eğitim faaliyetine devam etmiştir (Ünlüönen ve Boylu, 2005, s.20). Türkiye’de aşçılık eğitimi 2003 senesinde 4 yıllık lisans düzeyinde ilk kez İstanbul Yeditepe Üniversitesi Güzel Sanatlar Fakültesi bünyesinde yer alan “Gastronomi ve Mutfak Sanatları” bölümünün açılması ile başlamıştır (Yeditepe Üniversitesi, 2019)

ÖSYM’nin 2019 Yükseköğretim Programları ve Kontenjanları Kılavuzu’na göre, Turizm fakültelerine bağlı “Aşçılık” bölümü 2 yıllık önlisans tercihleri olarak yer alırken; “Yiyecek İçecek İşletmeciliği”, “Gastronomi” ve “Gastronomi ve Mutfak Sanatları” bölümü 4 yıllık lisans tercihleri olarak yer almaktadır. Önlisans (2 yıllık) düzeyinde Tablo-3’te yer alan verilere göre, 85 adet (ikinci öğretim ve açık öğretim dâhil) devlet

üniversitelerinde “Aşçılık” bölümü, 113 adet (ikinci öğretim, burslu ve İngilizce eğitim dâhil) vakıf üniversitelerinde “Aşçılık” bölümü olmak üzere toplam 198 adet bölüm bulunmaktadır. Lisans (4 yıllık) düzeyinde ise Tablo-4’te yer alan verilere göre, 50 adet (ikinci öğretim ve açık öğretim dâhil) devlet üniversitelerinde “Gastronomi / Gastronomi ve Mutfak Sanatları” bölümü, 3 adet “Yiyecek ve İçecek İşletmeciliği” bölümü, 109 adet (ikinci öğretim, burslu ve İngilizce eğitim dâhil) vakıf üniversitelerinde “Gastronomi / Gastronomi ve Mutfak Sanatları” bölümü olmak üzere toplam 162 adet bölüm bulunmaktadır (ÖSYM, 2019).

2.4.1.4. Lisansüstü aşçılık eğitimi

Lisansüstü eğitim iki türde gerçekleşmektedir. Bunlar yüksek lisans ve doktora eğitimlerini kapsamaktadır.

Yüksek lisans düzeyindeki eğitimde aşçılık ile ilgili temel amaçlar, özellikle yiyecek ve içecek hizmetlerinin bulunduğu işletmelerde üst düzey bilgi ve yetenek sahibi bireylerin profesyonel yönetici ve eğitimci olabilmesini sağlamak ile birlikte sektöre hâkim nitelikli araştırmacılar yetiştirmektir. Doktora düzeyindeki eğitimde aşçılık ile ilgili temel amaçlar ise, özellikle akademik alanda yüksek düzey bilgi birikimine sahip, analiz yeteneği oldukça güçlü, akademik olarak araştırma yapmaya nitelikli ve iletişim düzeyleri oldukça yüksek bireyler yetiştirmektir (Demirkol ve Pelit, 2002, s. 131). Türkiye’de geçmiş yıllara nazaran aşçılık eğitimi içeren “Gastronomi ve Mutfak Sanatları” üzerine tezli ve tezsiz olmak üzere oldukça fazla sayıda lisansüstü eğitim imkânı mevcut hâle gelmiştir.

Boyraz vd.’nin (2018, s. 134) belirttiğine göre, “Yüksek lisans düzeyinde gastronomi eğitimi ise ilk olarak 2012 yılında Mardin Artuklu Üniversitesi tarafından Gastronomi Turizmi yüksek lisans programı adıyla açılmış ancak sürdürülebilirliği sağlanamayarak kapatılmıştır. Gastronomi eğitiminin verildiği ilk doktora programı ise Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi tarafından Gastronomi ve Mutfak Sanatları doktora programı adıyla 2014 yılında Ankara’da açılmıştır.”

2.4.2. Yaygın aşçılık eğitimi

Türkiye’de eğitim – öğretim türünde örgün ve yaygın olmak üzere temelde iki düzeyde eğitim vardır. Bunlardan ilki olan örgün eğitimi ayrıntılarıyla açıklandı. Bir diğeri olan yaygın eğitim, “Örgün eğitim sistemine hiç girmemiş ya da örgün eğitim

sisteminin herhangi bir kademesinde bulunan veya bu kademedan ayrılmış ya da bitirmiş bireylere; ilgi, istek ve yetenekleri doğrultusunda ekonomik, toplumsal ve kültürel gelişmelerini sağlayıcı nitelikte çeşitli süre ve düzeylerde hayat boyu yapılan eğitim, öğretim, üretim, rehberlik ve uygulama etkinliklerinin tümünü kapsamaktadır (Resmî Gazete, 2010) olarak tanımlanabilmektedir.

Millî Eğitim Bakanlığı'nın "Hayat Boyu Öğrenme" sloganıyla devam ettirdiği yaygın eğitimin içerisinde birçok öğretim programı mevcuttur. İlgili kursların "genel kurs" ve "meslekî ve teknik kurs" olarak iki türde toplandığı görülmektedir. MEB'in öğretim programları içerisinde aşçılık mesleğini içeren yaygın eğitim kurslarında "Aşçı, Aşçı Çırağı ve Aşçı Yardımcısı" olmak üzere üç adet meslekî ve teknik kurs bulunmaktadır. Çıraklık ve yardımcılıktan sonra aşçılık mesleği belgesine sahip olmak gerekmektedir ve aşçılık 4. Meslek seviyesi olarak yer almaktadır. Bunun dışında yiyecek içecek hizmetleri dalında mutfak ile ilgili türlü çeşitte meslek edindirme kursları bulunmaktadır (HBOGM, 2019). 4. meslek seviyesi, liseden mezun olma şartıyla öğrencilerin kazandığı yeterli düzeye denk gelmektedir. Meslek lisesinde bulunan yiyecek içecek hizmetleri alanından mezun olmuş öğrencilerin bulunduğu meslekî yeterlilik seviyesi olarak 4. Seviye belirtilmekte olup (lise diplomasına sahip olmak, usta unvanı) (MYK, 2019) ulusal meslek standardı yeterlilik tablosunda da açıklamalarla yer almaktadır.

Yaygın aşçılık eğitimi ile ilgili temelde yedi adet imkân bulunmaktadır. Şekil 1'de de gösterildiği gibi yaygın aşçılık eğitiminin türleri; meslek eğitim merkezleri, iş gücü yetiştirme kursları, halk eğitim merkezleri, meslekî açık öğretim lisesi, turizm eğitim merkezleri, kamuda aşçılık eğitimi ve özel aşçılık okulları ve akademileridir.

Mesleki Eğitim Merkezleri'nde bulunan aşçılık eğitimi, yiyecek-içecek hizmetleri alanında yer almaktadır. Bu alanda çıraklık, kalfalık ve ustalık eğitimleri verilmektedir. Tüm programları başarıyla bitiren bireyler bu çalışmalar sonucunda yiyecek içecek hizmetleri alanında faaliyet gösteren; 1. Aşçılık, 2. Servis Elemanlığı, 3. Pastacılık, Tatlıcılık ve Şekerlemecilik 4. Barmenlik, 5. Et ve Et Ürünleri İşlemeciliği, 6. Fırıncılık Meslek dalları (MAOL, 2019) olmak üzere bu eğitim dallarında meslek sahibi olabilmektedirler. Halk Eğitim Merkezleri'nde genellikle tamamen ücretsiz olarak verilen eğitimlerin sonunda bireylerin yeterli görüldüğü takdirde meslek sahibi olabilmeleri mevcuttur. Milli Eğitim onaylı sertifikaların verildiği bu merkezlerde

ücretsiz olarak aşçı çırağı, aşçı yardımcısı, servis elemanı ve barmenlik gibi alanlarda eğitim ve sertifika verilmektedir. Genel olarak diğer merkezlerde ücretsiz ve benzer türde eğitim verilmesinin yanı sıra ücretli olan aşçılık eğitimleri de mevcuttur. Özel Aşçılık Okul ve Akademileri'nde yer alan aşçılık eğitimi belirli bir süre koşulunda genellikle ücretli olarak verilmektedir. Bunlardan en bilineni ise MSA (Mutfak Sanatları Akademisi)'dir. Genellikle saatlik, haftalık veya 8-10 aylık stajlı ve stajsız olmak üzere temel aşçılık alanında profesyonel olarak ücretli eğitimler verilmektedir (MSA, 2019). Bunların dışında yurtiçinde ve yurtdışında profesyonel eğitim almak için mevcut olan birçok akademi mevcuttur. Bunlardan bazıları; *Chef's Table*, *The Culinary Institute*, *Le Cordon Bleu*, *Johnson & Wales*, EKS Mutfak Akademisi, *Apicius International School of Hospitality*'dir.

2.5. Aşçılık Mesleğinde Eğitimin Sosyolojik Yeri ve Önemi

Eğitim, bireyin yaşamı boyunca sosyal, kültürel, bireysel ve siyasi boyutları açısından düşünüldüğünde tanımı yapılması zor olan bir kavram olmasıyla birlikte temel anlamda bireylerin toplum nezdinde tüm sosyal süreçlerini kapsamaktadır. Eğitim, daha çok bireylerin sosyolojik açıdan toplum içerisinde değeri bulunan yetenek, tutum ve davranış örüntülerini geliştirdiği bir süreç olmakta beraber özellikle ilk adımda aile ve okulun etkisiyle sosyal anlamda yeterlilik ve optimum düzeyde bireysel gelişmeyi sağlayan bir süreçtir (Altınışik ve Peker, 2012, s. 2). Toplumların en temelindeki ekonomik ve kültürel yapıların sürdürülebilir nitelikte olması eğitime verilen önemle oldukça yakından ilgilidir. Eğitim için ayrılan önem, süre ve finansal kaynaklar sayesinde kişisel ve toplumsal faydaların arttığı görülmektedir.

Toplumun özellikle ekonomik anlamda gelişmesindeki en temel etkenlerden biri meslekî eğitim sistemine verilen önem ve görevlerdir. Meslekî eğitimin amacı ise, kendi içerisindeki sektörün isteklerini karşılayabilecek, ihtiyaçlarına yanıt verebilecek, bilgi ve beceri bütününe sahip nitelikli personeller yetiştirmektir (Öztürk ve Görkem, 2011, s. 69-70). Ülkelerin ekonomik anlamdaki gelişimlerinde fiziki ve beşerî faktörler oldukça önemlidir. Beşerî sermaye faktörlerinden biri de eğitimidir. Ülkenin beşerî sermayesini ciddi düzeyde yükselterek ekonomik anlamda büyümeyi sağlayacak olan şey eğitimidir. Eğitimin en temelde ekonomik ve kültürel işlevleri vardır. En temeldeki ekonomik işlevinde Adam Smith eğitim konusunu, bir bireyin kendi şahsına bağlı olarak gerçekleştirmiş sermayesi olarak nitelendirmiştir (Cingi ve Güran, 2003, s. 109-111). En

temelde eğitimin ekonomik işlevi, mesleki tutumları ve kendi içindeki sektörleri etkilemektedir. Bu sektörlerden biri de turizm sektörüdür. Turizm sektörü içerisinde yer alan aşçılık mesleğinin Türkiye’deki eğitim olanakları sayesinde nitelikli bir personel yaratabilme kapasitesi açısından var olan meslekî eğitimlerin oldukça önemli olduğunu söylemek mümkündür.

2.5.1. Aşçılık mesleğinde eğitime bakış

Aşçılık eğitimi esas olarak kapsamlı bir süreci kapsamaktadır. Bu süreç genel anlamda “gıda maddelerini endüstri standartlarına uygun olarak hazırlama, pişirme, sunma bilgi ve becerisi kazandırma süreci” olarak tanımlanabilmektedir (Birdir ve Kılıçhan, 2013, s. 617). Aşçılık mesleği önemli derecede üst düzey becerisi ve planlı olarak çalışmayı gerektiren bir meslektir. Son yıllarda mesleğe olan ilginin artmasıyla nitelikli iş gören ihtiyacı önemli bir hâle gelmiştir. Aşçılık eğitimi alan bireylerin meslekî tutumları açısından bakıldığında turizm sektörünün gelişimini ve kalitesini doğrudan etkilemektedirler (Kılıç, Kurnaz ve Kurnaz, 2014, s. 42). Eğitimin rol oynadığı kritik noktalardan birisi sunulan hizmetlerin niteliği ve kalitesidir. Bu konuda bir gıda hizmeti şirketinin rakiplerinden ayrılması konusunda farklılaşma ve kaliteli hizmet sunma nitelikleri, turizm sektöründeki kurum ve insanların (*hospitality*)¹³ bu endüstrideki önemli görevlerindendir (Rodriguez ve Gregory, 2005, s. 42). Aşçılık ile ilgili hizmet sektörlerinin temelinde bu amaçların olduğu gözle görülür biçimdedir. Kaliteli ve iyi hizmet sunma amacı, aşçılık sektörünün temellerini oluştururken, bunun için uygun ve eğitilmiş personellerin yetiştirilmesi isteği, eğitimin aşçılık sektöründe önemli olduğu gerçeği kaçınılmaz olarak görülmektedir.

Genel olarak aşçılık eğitimi ‘mutfak eğitimi’ olarak ele alınacak olursa, mutfak eğitiminin kendi içerisinde barındırdığı çeşitli temel unsurlar karşımıza çıkmaktadır. Mutfak eğitimi içerisinde hem yemeğin üretim aşamasındaki temel gereklilikleri hem de hazırlayan kişinin mesleki özellikleri dikkat çekmektedir.

Öztürk ve Görkem’e (2012) göre, “Nitelikli bir mutfak eğitimi için eğitimi veren öğretmenin yeterliği, derslerin işleniş yöntemi, müfredatın sektör gereksinimlerine uygunluğu, atölye, donanım ve uygulama malzemesi yeterliği ile staj eğitimi faktörleri

¹³ *Hospitality*, İngilizce-Türkçe sözlüklerinde tam çeviri olarak “konukseverlik, misafirperverlik” olarak geçmektedir. Bunun yanında teknik bir anlam olarak “turizmde konaklama ve catering sektörlerindeki insan ve kurumlar” olarak tanımlanmaktadır.

hayati önem taşımaktadır”. Bir yemeğin son aşamasında beklenenler lezzet, besin değeri oranı, sağlamlık ve sunum olarak tarif edilebilmektedir. Tüm bunların başarıya ulaşması için ilk olarak yeterli, uygun ve kaliteli malzeme, tüm araç ve gereçlerin yeterli olarak yer aldığı bir mutfak ve son olarak, hazırlanan yemekle ilgili bilgi ve tecrübesi yüksek olan mutfak personeli gerekmektedir. Bu üç temel basamak birbirini tamamlayıcı özelliklere sahip olmak zorundadır. Örnek olarak, yapılması planlanan herhangi bir yemeğin malzemelerindeki kalitesizlik veya eksiklik, özellikle lezzeti ve besin değeri açısından her ne kadar tecrübeli bir mutfak personeli tarafından yapılmış olsa da oldukça eksik kalacaktır. Bu örnek üzerinden bakıldığında gastronomi veya aşçılık eğitimi için bu üç şartın oldukça önemli olduğu görülmektedir (Görkem ve Sevim, 2016, s. 980). Buradan da anlaşılabacağı üzere aşçılık mesleğinin iyi bir şekilde icrasında yeterli düzeyde malzemeler ve donanımın yanı sıra alınan eğitimin veya öğretim elemanının oldukça büyük önem taşıdığı görülmektedir.

Aşçılık mesleği ile ilgili eğitim süreçlerinden önceki bölümlerde bahsedilmiştir. Örgün aşçılık eğitiminde görüldüğü üzere orta öğretim, önlisans, lisans ve lisansüstü eğitim oldukça önemlidir. Bu eğitim süreçleriyle ilgili aşçılık eğitiminin içinde bulunduğu turizm sektörüne yönelik oryantasyon programı ile ilgili bir araştırma mevcuttur (Boylu, 2007). Kişilerin eğitim düzeyinin önemli olarak görüldüğü oryantasyon programlarıyla ilgili yapılan bu çalışmada, mesleki eğitime yönelik en yüksek tutumun lisans düzeyinde eğitim almış kişilerde ortaya çıktığı görülmüştür. Onu izleyen önlisans mezunlarının da olumlu bir tutum sergilediği görülmüştür. Ortaöğretim mezunlarının ise, oryantasyon programına yönelik düşünceleri görece daha olumsuz bir tutum içerisinde olduğundan dolayı turizm eğitimi içerisinde öğrenim düzeyinin arttıkça bu tarz programlara olan tutumların da olumlu olduğu anlaşılmaktadır (2007, s.266). Bu açıdan bakıldığında, aşçılık mesleği ile ilgili eğitim sürecinin sergilenen tutumları belirleyebildiği gibi eğitimde bulunan eksikleri ve sorunları da göz önüne çıkarmaktadır.

2.5.2. Aşçılık mesleğinde eğitim ile ilgili sorunlar

Eğitim tek başına bir sistem olmakla birlikte aynı zamanda toplumsal bir olgudur. Bu olgunun oluşumunda onu bir sistem hâline getiren değişkenlerin doğru analizi oldukça önemlidir (Sarıbaş ve Babadağ, 2015, s. 18). Eğitim ile ilgili süreçler ve analizlerde, ilgili problemlerin ortaya çıkması kaçınılmazdır. Turizm sektörünün oldukça önem arz ettiği Türkiye’de her meslekte olabildiği gibi aşçılık mesleğinin eğitim süreçlerinde de

eksiklikler ve sorunlar mevcuttur. Genellikle meslekle ilgili şeflerin yenilikçilik süreçleri, aldıkları eğitimin durumu ile ilgili çalışmalar ön plana çıkmaktadır.

Meslek seçimi ile ilgili öğrencilere verilmesi gereken en temel şey, teknik eğitimlerdir. Öğrenciye eğitimin temelinde teknik becerinin kazandırılması ileride karşılaşılabilecek sorunları çözebilme yetisi kazandıracaktır. Turizm dâhilinde aşçılık mesleğinin yer aldığı yükseköğretim kurumlarından mezun olan öğrencilerin kendi alanlarına dair özel bilgi bütününe ve becerilere sahip olması oldukça önemlidir. Genel olarak mesleğe dair alınan eğitimin esasında teknik bilgi ve becerilerin yanı sıra sevgi, saygı, hoşgörü gibi davranış biçimlerinin kazandırılması bulunmaktadır (Üzümcü ve Bayraktar, 2004: 84). Yani, her meslekte olabildiği gibi aşçılık mesleğinde de teknik bilgi ve becerilere dayalı eğitim, mesleği devam ettirmede yeterli görünmeyebilir. Süreklilik ve verimlilik sağlama adına davranış biçimleri eğitimle birlikte kazanılması gerekmektedir.

Ottenbacher ve Harrington'ın (2007, s. 19-20) "The Innovation Development Process of Michelin Starred-Chefs" adlı çalışmasında Michelin¹⁴ yıldızlı şeflerin eğitim ile ilgili sorunları yer almaktadır. Restoranların öncelikle çalışanlarını eğittiği daha sonra ise son testi (*final testing*) uyguladığı durumlar düşünülse bile bazen tam tersi şekilde çalışanların öncelikle yeni yemek için teste tâbi tutulduğu görülmektedir. Eğitim (*training*), sadece şefler için değil, servis için de oldukça önemli olarak kabul edilmektedir. Çünkü her iki aşamada (ürünün kökeninin bilinmesi ve servis edilme sırası) süreçlerin bilinmesi gerekmektedir. Bu işyerlerinde en üst düzeyde hizmet uygulama konusunda bir basamak olarak eğitim süreçleri önemli teşkil etmektedir. Michelin yıldızlı şeflerden biri, diğer şeflerin önünde yüzde yüz iyi yemek yapabilmeleri için sık sık antrenman yaptıklarını, pişirme sürecine patron dâhil olmadan, mükemmel bir yemeğin ortaya çıkarılması gerektiğinden bahsetmektedir. Ürün ve hizmetlerin kalitesine göre kendine bir marka sağlamış, endüstrileşmiş temsilcilerin ilk olarak önem vereceği şeyin

¹⁴Michelin ismi bilindiği üzere araba lastiği üreten Fransız bir firmaya aittir. 1900 yılında o dönemde 3000'den daha az olan araba kullanıcısının daha çok yol kat edip, lastiklerini eskitip tekrar lastik talep etmelerini özendirmek için gezilecek yerleri gösteren küçük bir rehber oluşturmuşlardır. Hazırlanan bu ücretsiz dağıtılan rehberde lastiklerin kullanım ve tamiri, otel ve petrol istasyonlarının yerleri bulunmaktaydı. "Ücretsiz olana güven azalır" düşüncesiyle rehber ücret karşılığı satılmaya başlanmış olup 1926'da restoranların özel bir sınıflandırması ve yıldızlama sistemine başlanmıştır. Kendi kategorisinde iyi anlamına gelen bir yıldızdan sonra 1931 yılında iki ve üç yıldızın da eklenmesiyle devam etmiştir. İki yıldız "mükemmel mutfak, gitmeye değere, üç yıldız ise, "olağanüstü mutfak, özel bir ziyarete değer" anlamına gelmektedir ve 1936 yılından bu yana hiç değişmeden devam etmiştir (Özdoğan, 2016, s. 118)

eğitim olacağı kuşkusuzdur. Burada verilen örnekle aşçılık mesleği örgün eğitim hayatında edinilen bilgilerle başlıyor olsa bile mesleğin icra edildiği mekân, bölge ve hiyerarşik yapıların içerisinde devam eden bir eğitim sürecinin oldukça önemli olduğu anlaşılmaktadır.

Üniversite düzeyinde turizm alanı ile ilgili eğitim veren okullardaki en temel eksiklik teorisinin dışında pratik anlamda uygulama alanının azlığıdır. Mezun olan öğrencilerin işletmelerde çalışmaya başladıklarında ortaya çıkan bu sorunlar kişileri meslekten soğutabilmektedir (Sü, 1999, s. 71) ve böylece verimliliğin düşeceği de söylenebilmektedir.

Bir bireyin seçtiği mesleği hakkıyla yerine getirebilmesi için ciddi anlamda bir eğitim süzgecinden geçip, gerekli olan donanıma erişip bu konuda yeteneklerini geliştirmesi ve göstermesi oldukça önemlidir (Çakıcı ve Eser, 2017, s. 49). Aşçılık mesleğinin çalışma alanı doğal olarak mutfaklardır. Mutfağın başarıya ulaşması meslekte başarıyı getirmektedir. Bir mutfağın başarıya ulaşması, hedeflenen kalite ve nitelikte yiyecek üretiminin sağlanması, hijyenik ortamların oluşturulması, ciddi bir şekilde planlamaların yapılması, donanımsal özelliklerin tam yerinde sağlanması ve pek tabii olarak nitelikli eğitilmiş personellerin var olmasıyla ancak mümkün olmaktadır. Tüm bu özelliklerin temelinde yatan eğitim, üniversitelerin teorisinin yanında pratik bir eğitime olanak sağlamasıyla birlikte önemini korumaya devam edecektir (Çemrek ve Yılmaz, 2010, s. 208). Aşçılık mesleği, genel anlamda turizm eğitiminin bir alt kümesi konumundadır. Üniversitelerde bu tür eksiklerin var olması eğitim alanında teorik bilgilerin tek başına kişiyi hayata hazırlamada yeterli olmayacağını göstermektedir. Bu alandaki eksiklikler var oldukça mesleki hayat içerisinde pratik alandaki eğitim her daim önemini korumaya devam edecektir.

Birçok üniversite maddi sebeplerden ötürü pratik eksiklerini gideremedikleri gibi iyi restoranların stajyer almak istememeleri durumu vahim kılmaktadır. Stajlar ile pratik eğitimi gideren bu bölümlerde demo mutfak, istasyonlu mutfak ve pastane gibi farklı pratik alanlarının ve uygulama restoranının olması gerekmektedir. Her ne kadar aşçılık mesleğinde uzun süreli ve ağır bir çalışma planı var olsa da ömür boyu yaratıcılık yetisini sunuyor olması, kendi kendine yarışabilmeyi, yeni şeyler keşfedebilmeyi ve dinamik olmayı beraberinde getirmektedir (Akgün, 2015). Tüm bunların yanında Hegarty'e (2009, s. 14) göre, gastronomi ile ilgili araştırmaların teorik aşamadan pratik aşamaya

döndürülürken nelerin yapılması gerektiği tartışması konusu olmalıdır. Gastronomi eğitimi, özellikle öğrenciler üzerinde onların bilgiye ulaşmalarında, eleştirel düşünebilme yetisi sağlamalarında, vasıflarını geliştirmelerinde, yeniliğe açık ve müteşebbis olmalarında etkili olması gerekmektedir.

2.6. Aşçılık Mesleğinin Örgütsel Boyutları

Profesyonel mesleklerin çoğunda olduğu gibi aşçılık mesleğinde de örgütlenmenin önemi oldukça fazladır. Gerek çalışma ortamındaki örgütlenme ve motivasyon araçları ilişkisi, gerekse genel olarak dernekler, federasyonlar anlamındaki örgütlenmeler profesyonel mesleklerde önemli bir yer tutar. İş yaşamındaki örgütlülüğün iş bölümü, organizasyon ve bürokratik yapılarla ilişkili olduğu söylenebilmektedir. Daha önceki bölümlerde iş bölümü kavramına genel olarak yer verilmiştir. Burada örgüt, organizasyon ve bürokrasi kavramlarının açıklanıp birbirleriyle ilişkisinden bahsedilecektir.

Örgüt, kişiler arası bir bütünü kapsayan ve birer toplumsal yapı olma özelliğine sahip olan, bireylerin amaçlarına ulaşmak için karşılıklı olarak davranış örüntülerinde bulunduğu yapısal bir süreci kapsamaktadır. Bir örgütün varlığı, birbirleriyle etkileşimde bulunacak bireylere, gerçekleştirilmesi beklenen ortak bir amaca ve tüm bunlara katkıda bulunma isteğine bağlıdır (Bulut ve Polat, 2018, s. 100). Tüm bu örgüt aşamalarında bürokratik yapının getirilerinden olan hiyerarşik düzenden bahsetmek gerekmektedir. Bu konuda öncelikle bürokrasi kavramına değinilmesi gerekmektedir. Bürokrasi ile ilgili Weber'in görüşlerinin daha etkin olduğu bilinmektedir.

Weber'e (2014, s. 14-15) göre bürokrasi, örgüt sosyolojisinin çıkışında rol oynayan unsurların temelinde itici bir güç, organik yapı veya bir aktör olarak bulunan, "en" örgütlenme biçimi olarak görülen, tıpkı bir makinenin dönen çarkı gibi modern dünyada başka bir alternatifi bulunmayan bir sistemdir. Sennett'e göre, (2009, s. 25) Weber'in bu örgüt modelinde temel olan şey zamandır. İşlevler durağan ve sabit görülürken; hangi konumda kim olursa olsun örgüt dağılmamalı, yok olmamalıdır. Örgütlenmenin en tepe noktası olarak gördüğü bürokrasi konusunda Weber, örgüt ve kuruluş türleri ile ilgili de açıklama yapar. Weber (2014, s. 38) örgütlerin anlamını temelde ikiye ayırır: Örgüt, sürekli bir amaca yönelik bir eylem sistemidir, bunun dışında bir işletme veya işletme örgütü ise, belirli amaçlar ekseninde idarî bir ekiple birlikte

faaliyetler gösteren toplumsal ilişkiler bütünü oluşturmaktadır. Süreklilik kıstasına dayalı olmak koşuluyla gönüllü birlik ve zorunlu birlik olarak adlandırdığı dernek / kurumları da içine katar.

Aşçılık mesleği ile ilgili işletmelerin birleştiği örgütlenmelerde öne çıkan bazı federasyonların ortak amaçlar hedeflediği görülmektedir: Diğer kurumlarla işbirliği içinde olmak ve mesleği kendi kültürel boyutlarında uluslararası alanda tanıtmak. Tüm bunlar mesleğin birliğini ve dinamiğini koruma konusunda önemli bir etkidir. Aşçılık mesleğinin yapıldığı işletmelerde ise Weber'in tanımında belirttiği gibi bir ekiple ortak amaç uğruna faaliyet yürütmek gerekmektedir. Bu yüzden bu işletmelerde hiyerarşik düzen, bürokratik yapı ve zamana karşı yarış ön plana çıkmaktadır. Bu konular ayrı başlıklar altında incelenmeye çalışılmıştır.

2.6.1. Mutfak hiyerarşisi ve mutfakta iş bölümü

Organizasyonlar insanlar tarafından oluşturulur ve düzensiz, istikrarsız bir yapıda bulunmaları bir kaos yaratabilir. Bundan kaynaklı olarak karmaşayı önlemek ve kendi organizasyonlarına bir yapı temin etmek adına insanlar bürokrasi kavramını icat etmişlerdir. Siyasi, dini, askeri, ticari, eğitsel ve diğer tüm organizasyonlarda bulunan bürokratik yapı, Weber'in görüşlerinden önce sistematik bir incelemeye tâbi tutulmamıştır. Bugün işletmelerde bile bürokrasi, insanların koordinasyonlarını sağlayabilmektedir (Hicks ve Gullett, 1981, 99). Modern örgütlenmeler/organizasyonlar ve bürokrasiyle ilgili Amerikan sosyolog Etzioni (1964, s. 4) belirli bir amaca ulaşmak için oluşturulmuş toplumsal birimler olarak gördüğü örgüt/organizasyon kavramı konusunda organizasyonlar içinde doğduğumuzdan, uzun süre eğitim görüp yine organizasyonlar içinde çalıştığımızdan söz etmektedir. Ona göre boş zamanlarımızı bile bazı organizasyonlara ödemeler yapıp oyun oynayarak, aktiviteler gerçekleştirerek, dua ve ibadet ederek geçirmekteyizdir. Cenazeler bile bir organizasyonla düzenlenip bunların idari birimlerden izinlerinin alınması dahi gerekmektedir.

Günümüz modern toplumunda bürokratik yönetimler modern devletin çıkması esasıyla olmasına rağmen geçmişte bürokratik yönetimler de mevcuttu. Sadece devlet ile sınırlı kalmamakla birlikte Weber'in politik sosyolojisi dâhilinde bu bürokratikleşme süreci, bir örgüt türü olarak kademeli olacak şekilde tüm sosyal kurumlara etki etmiştir. Örgütsel düzenlemelerde kurumların en fazla verimlilik hedefini arzulamaları

beraberinde akılcı kuralları da getirmiştir. Bu verimlilik hedefli kurallar en çok büyük ölçekli işletmelerde görülmektedir (Mouzelis, 2001, s. 31-32). Bürokrasi konusunda Urwick şunları söylemektedir:

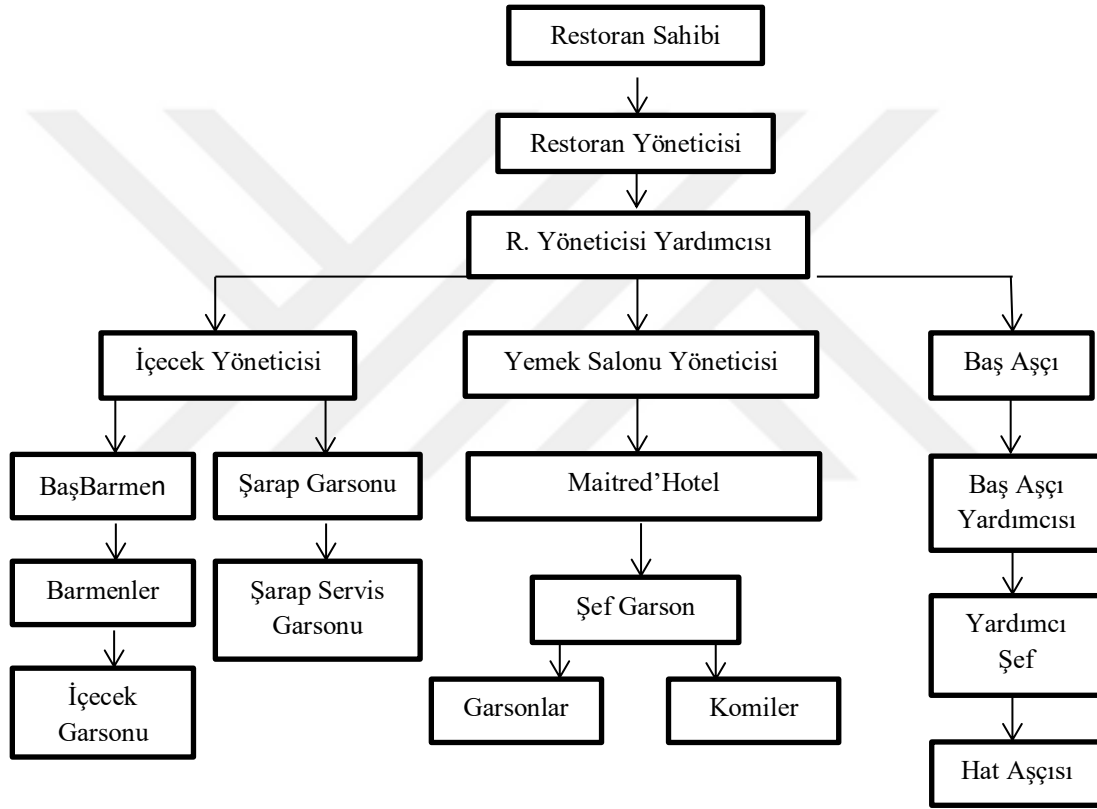
Eğer insanlar arası iş birliği ile ilgili sistemler belirli bir hacmin dışına taşacak ölçüde gelişmiş ise, organizasyonun bürokratik şekli, kaçınılması mümkün olmayan bir şey olur... bir avuç insandan oluşan, yüz yüze ilişkiler yoluyla liderliğin ötesine geçecek kadar gelişmiş, insanların iş birliği yaptığı çeşitli türden kuruluşların çoğunda bürokrasiye rastlanır (Urwick, 1967, s. 9).

Hiyerarşi kavramı ise, bürokrasideki organizasyonun geniş amaçlarının yan amaçlara ayrılması, bu amaçların uzmanlık alanlarına göre ünitelere ayrılmasıyla ilişkilidir. Sistemdeki güç ve yetki, en tepeden başlayıp yöneticilerin kendilerine bağlı çalışanlarına doğru devam eder. İşteki her pozisyonda belli bir yetki alanı bulunmakla birlikte açık bir iş bölümü, yetki ve sorumluluk vardır. Bir araya gelen tüm pozisyonlarda üst düzeye bir bağlılık bulunmakla beraber her kademedeki birey kendisine bağlı kişilerin durumundan sorumlu olup bir üstüne hesap verme zorunluluğu bulunmaktadır. Piramit biçiminde işleyen bu süreçte herkes en tepedeki üst düzey yöneticiye karşı sorumludur. Böylece, tüm işler ve faaliyetler düzen içinde, açık, anlaşılır ve karmaşa yaratmadan örgütlenmiş olurlar. Bürokrasinin temelinde profesyonel nitelikler bulunmaktadır. Üst düzey eğitim görmüş uzmanların seçiminde teknik türden niteliklere dayalı seçimler bulunur. Mesleki açıdan bakıldığında ise, bürokraside yarımından güven duyma duygusunun en üst düzeyde olduğu, bu sebeple de iş içerisinde güvenlik duygusunu ön planda tutan bireyler için bürokrasinin oldukça önemli ve çekici olduğu düşünülmektedir (Hicks ve Gullett, 1981, s. 101-102). Bürokrasi ve beraberinde gelen hiyerarşik yapı her alanda etkisini göstermektedir.

Bütün idari yapılarda bulunduğu gibi profesyonel mutfakta da hiyerarşi sistemi bulunmaktadır. Hemen hemen her mutfakta bir aşçıbaşı (*executive chef*) ve farklı rütbelerde yardımcıları vardır. Rütbelerin sayısı ve özellikleri mutfağın durumuna göre değişmektedir. Sonuç olarak mutfaktan çıkan yemekler bir ekip tarafından hazırlanmakta olup temelde aşçıbaşı, kalfa, usta aşçı vb. rütbelerden oluşur (Türkan, 2009, s. 61). Ancak günümüzde bunların çeşitliliği artmış olup bu rütbelerin daha ayrıntılı profesyonel isimleri mevcuttur (bkz. Tablo 2.2. ve Tablo 2.4.).

Restoranda işlerin organizasyonu ya da düzenlenmesi olarak bilinen kâğıt üzerinde diyagram biçiminde olan organizasyon şeması, kuruluşa nasıl uyulduğunu bilme ve çalışma düzeni konusunda oldukça önemli bir yer tutar. Grafikte alt kademelerin üstlere doğru gidildikçe rapor verme görevleri bulunmaktadır. Örneğin, garsonlar şef garsona, şef garson *maitre d'hotel*'e¹⁵, o da yemek salonu yöneticisine rapor vermektedir (Dahmer ve Kahl, 2009, s. 9).

Şekil 2.2. Servis işlerinin kısa bir tanımını içeren yemek odası organizasyon/hiyerarşi şeması (Dahmer ve Kahl, 2009, s. 10).



Şeflerin Kralı veya Kralların Şefi olarak bilinen Auguste Escoffier (1846-1935) ilk büyük modern şef olarak bilinmektedir (James, 2002). Escoffier'in müşterileri arasında krallar, devlet başkanları, Londra ve Paris Operası'nın birçok yıldızı bulunmaktadır. Kariyerindeki en önemli etkenler çalıştığı oteller, gastronomi estetiğine ve en önemlisi mutfak sanatları işlerine yaptığı katkılardır. Escoffier, her düzeydeki yemek servisi profesyonellerinin eğitim yoluyla becerilerini ve genel bilgilerini geliştirmeye adanmış olması gerektiği inancını desteklemiştir (Escoffier Brochure, 2019).

¹⁵ Ev sahibi de denilen *maitre d'hotel*, zamanlamaları değiştirir ve atamalar yapar, personel ile günlük toplantılar düzenler, oturma düzenini kontrol eder, konukları karşılama ve menü tedarik işlerini yapar. (Dahmer ve Kahl, 2009, s. 10)

Mutfakı basitleştirmek adına çeşitli bölümlere ayırarak bir iş bölümü mantığı yaratan Escoffier, böylece işte (mutfakta) uzmanlaşmayı ortaya çıkarmıştır. Mutfakta ortaya çıkmış olan bu iş bölümü ve iş organizasyonları, verimlilik konusunda etkili olmuş olup zaman ve malzeme israfını önlemeye çalışmıştır (Beaugé, 2012, s. 9).

Her işin hiyerarşik yapıda bir yeri bulunmaktadır. Bu konuda bir diğer unsur ise örgütsel mantıktır. Bu örgütsel mantıkta, iş gibi hiyerarşi de gerçek işçilerden yoksun bir şekilde soyut görünen farklılaşmalara dayanır. Belirli formların bulunduğu hiyerarşilerde bazı varsayımlar bulunur. Bunlardan biri çalışan kişilerin hiyerarşiyi kabul edip bunu bir ilke, bir son aşama biçiminde görmeleridir. Bu açıdan bir iş değerlendirilmesi yapıldığında hiyerarşide yeri oldukça önemli görülmektedir. Bir kuruluştaki işlerin sıralaması yöneticilere mantıklı gelmelidir, ancak çoğu çalışanın sıralamayı, tıpkı değerlendirme sistemi düzenli çalışma ilişkilerine katkıda bulunacakmış gibi kabul etmesi önemlidir. Örgütsel mantık sorumluluk, iş karmaşıklığı ve hiyerarşik konum arasında bir uyum olduğunu varsayar. Örneğin, çoğunlukla kadınlar tarafından doldurulan en düşük seviyedeki pozisyon, aynı derecede düşük karmaşıklık ve sorumluluk seviyelerine sahip olmalıdır (Acker, 1990, s. 148). Acker, hiyerarşinin hem iş yaşamındaki yerine hem de cinsiyete göre bir değerlendirmesini yapmaktadır. Hiyerarşinin alt tabakasından üst tabakasına gidildikçe işin karmaşıklık düzeyi ve sorumluluk oranının arttığını özetlemektedir.

Goody'nin (2013, s.131) "Yemek, Mutfak, Sınıf" adlı kitabında mutfak kültürünü yüksek ve alçak mutfak kültürü olarak ikili yapıda sunduğu görülmektedir. Farklılaşmış bir mutfak yani profesyonel mutfak diyebileceğiniz *haute cuisine* (yüksek mutfak) ile *basse cuisine* (alçak mutfak) mutfak farklılığının aynı zamanda sınıfsal farklılıklara da işaret ettiğine değinmektedir. Goody, her ne kadar hiyerarşi kavramını Avrasya ve Afrika toplumları arasındaki görece farklılığı ifade etmek için kullansa da (2013, s. 7) evrensel anlamda olmasa bile toplumlarda bir mutfak hiyerarşisinin bulunduğunu ve bu mutfak hiyerarşisinin daha çok sınıflı toplumlarda ortaya çıktığını belirtmektedir, aynı zamanda mutfaktaki hiyerarşik yapı işgücünün cinsiyet boyutundaki ayrımlarını da içermektedir (İnce, 2016, s. 41). Tüm bu bürokratik süreçler ve hiyerarşik yapı bütün iş yaşamlarında olduğu gibi aşçılık mesleğine de önemli derecede etki etmekte olup iş hayatındaki çalışma koşullarını şekillendirmektedir.

2.6.2. Aşçılık mesleğinin çalışma koşulları

Organizasyonlar/örgütler, toplumun karmaşıklığından dolayı ortaya çıkmış olup diğer organizasyonların ve insanların tatmin edici ihtiyaçlarına bağlı olarak şekillenmektedir. Teknolojik gelişmeler, pazar rekabeti, ekonomik zorluklar, genişleyen pazarlar, yeni düşünce sistemleri ve hükümetlerin yönetmeliklerinde meydana gelen gelişmelere bağlı olarak işletmelerin içinde yeniden yapılanma ve birleşmelerine gereksinim ortaya çıkmıştır (George, 2002, s. 1). Günümüz modern toplumunun en önemli özelliklerinden biri toplumsal ilişkilerin örgütler aracılığıyla yürütülmesidir. İnsanlar her dönemde belirli örgütlerle iç içe olurlar. Örgütler, sosyalleşme, kültürel birikim ve değer yargılarını öğrenmekte etkilidir. Modern örgüt, belirli hedefleri ve amaçları gerçekleştirme düşüncesiyle oluşturulmuş, örgütsel teknik yapıların ve süreçlerin belirlendiği, sosyal ve çalışma ilişkilerinin hukuki düzlemde koordine edildiği, yasal otoritenin belirleyici olduğu yapılar olarak tanımlanmaktadır (Zencirkıran, 2018, s. 3). Her örgütlü yapıda “bir kişiyi belirli bir amaç uğruna harekete geçiren güç” olarak tanımlanan motivasyon kavramının çalışma hayatında etkisi oldukça önemlidir. Motivasyon kavramı ile ilgili en temel kuram bilindiği üzere Maslow’un ihtiyaçlar hiyerarşisidir. Bunların en temelinde özellikle aşçılık mesleğinin çalışma koşullarında ekonomik temelli motivasyon araçları ön plana çıkmaktadır.

Çalışma yaşamında ve örgütlerde en önemli motivasyon unsurlarından biri ücret ve ücret artışı konusudur. Adil ücret, çalışanın aldığı eğitim, vasıf düzeyi, sektöre veya şehirlere bağlı olabilmektedir. Adil olmayan ücret durumunda çalışandan verim beklenmesi olanaksız olmakla birlikte örgüt içerisinde sorunlara sebep olabilmektedir. İki önemli unsorda ücret konusu motivasyon aracı olmaktadır: Bunlardan ilki ücret çalışanın hak ettiği düzeyde olmalı; ikincisi ise, ücret seviyesi çalışılan sektöre göre piyasa şartlarının altında olmamalıdır (Keser, 2018, s. 73). Çalışma yaşamında bir diğer önemli konu ise, iş yaşamındaki gelişimin sağlanmasıdır. Drucker’a (1994, s. 14) göre insanlarla çalışıyor olmak, aynı zamanda karşılıklı etkileşimde bulunmayı gerektirir. Bu etkileşim içerisinde gelişmenin oluşabilmesi kişinin bir iş gören olup olmamasıyla ilgilidir. Yapı içerisinde yöneticinin kişiliği, iş görenleri doğru yöne sevk edebilmek, kişiliklerini geliştirmeye katkıda bulunmak ve onların mesleki gelişimlerine katkıda bulunabilmek konusunda oldukça önemlidir.

Aşçılık mesleğinin turizm sektörü içinde yer aldığı bilinmektedir. Buna göre bu sektördeki çalışma koşullarıyla ilgili Ocak-Haziran 2017’de TÜRSAB ve TÜADER tarafından “Turizm Sektör Raporu” ve T.C. Çalışma ve Sosyal Güvenlik Bakanlığı (ÇSGB) İş Teftiş Kurulu Başkanlığı tarafından Aralık 2011’de “Turizm Sektöründe Çalışma Sürelerinin İyileştirilmesi Programlı Teftişi Sonuç Raporu” yayımlanmıştır. Turizm Sektöründe Çalışma Sürelerinin İyileştirilmesi Programlı Teftişi Sonuç Raporu’nda, sektörde iş sürelerinin uzun olduğu belirtilmiştir. Örnek olarak, bir işçinin fiilen 08.00-20.00 saatleri arasında çalıştığı yere bağlı kaldığı müddet içerisinde 3-4 defa ara verdiği belirtilerek günlük 12 saatlik dilimde 8-10 saat fiili olarak çalıştığı raporda belirtilmiştir. Bunun yanı sıra turizm sektöründe “günlük 16 saati aşan çalışmalar” genel kabul görerek yaygın bir şekilde çalışma süreleri olarak uygulanır hale gelmiştir. Bu çalışma biçiminin işçinin fazla çalışma (mesai) ücretlerinin ödenmesi durumunda yasaya aykırılık bir durum görülmemekle birlikte işçinin sağlığını ve sosyal hayatını olumsuz etkileyeceği kaçınılmaz bir sonuç olacağı söylenmektedir. Ayrıca raporda çalışma sürelerinin ve fazla çalışma sürelerinin işveren tarafından belgelenmesinin zorunlu olduğu, çalışma sürelerinin tespiti işçilerin hak kaybını önleyecek şekilde olması gerektiği aktarılmaktadır (ÇSGB, 2011).

Çalışma koşulları işletmenin özelliğine ve çalışanın pozisyonuna göre değişkendir. Genellikle çalışma saatleri uzun ve sezonun durumuna göre yoğundur. Mutfak az da olsa rutubetli, basık, sıcak olabilir. Aşçılar çalışırken mesleğin gerektirdiği özel kıyafet giyerler. Turizm bölgeleri için mevsimlik çalışma söz konusu olabilir (İŞKUR, 2019). Ulusal meslek standartlarına göre, Aşçı (Seviye 4) yiyecek üretimi yapılan özel ve kamuya ait konaklama işletmelerinin, lokanta, gemi, tren ve yatların mutfaklarında görev yapar. Servis, oda servisi, ambar, satın alma, teknik servis, çamaşırhane, insan kaynakları gibi bölümlerle iş birliği içinde ve uzun süre ayakta çalışır. Mesleğin icrası esnasında iş sağlığı ve güvenliği önlemlerini gerektiren kaza ve yaralanma riskleri bulunmaktadır. Tatil günlerinde çalışma, vardiya usulü ve fazla çalışma söz konusu olabilir (MYK, 2019). Genel olarak çalışma ortamı olan mutfaklar yüksek tavanlı ve aydınlık, duvarlar fayans, kaydırmayan bir zemini olup, iyi bir havalandırma sistemi vardır. Hizmet sektöründe çalışmasından dolayı müşterilerin eleştirilerine karşı açık olmalı, iletişimi kişisel olarak algılayan, duygusal bir yapıya sahip olmamalıdır. Çeşitli ekipman kullanıldığından dikkatsizlik veya iş güvenliğinin yeterince

sağlanamadığı durumlarda kazalar meydana gelebilmektedir. Aşçılar birinci derecede malzeme ve aletlerle ilgilidirler. İş genellikle gündüz yapılır ama günlük yemek listesinin hazırlanması ve gerekli planlamanın yapılması gece çalışmayı gerektirebilir. Turizm bölgeleri için mevsimlik çalışma söz konusu olabilir. İşletmeye göre çalışma saatleri (8-12 saat) değişebilir ve vardiya usulü çalışabilirler (İŞKUR, 2019).

Literatürde geniş bir yer tutan turizm ve aşçılık mesleği ile ilgili önlisans ve lisans düzeyindeki öğrencilerin sektörde çalışmaya hazırlık, çalışma koşullarını algılama, kariyer beklentileri, iş bulma ve ücret beklentileri gibi konulardan oluşan birçok araştırma mevcuttur. Genel bulgular olarak henüz sektöre yeni girmiş veya girmeye hazırlanan kişilerin sektördeki çalışma koşullarını ağır bulmaları, çalışma hayatında risklerin bulunduğu, çalışma saatlerinin uzun ve düzensiz olduğu, ücret ve ek gelirlerin ise yetersiz olduğu sonuçları ortaya çıkmıştır (Tolga, Korkmaz ve Atay, 2015; Korkmaz, Gürol ve Avcıkurt, 2012; Aymanıkuy ve Aymanıkuy, 2011; Duman, Tepeci ve Unur, 2006; Aksu ve Köksal, 2005; Olalı ve Timur, 1988; Kuşluvan ve Kuşluvan, 2000).

2.6.3. Aşçılar federasyonları ve konfederasyonları

Türkiye’de en önemli örgütlenmeler TAŞFED ve TAŞPAKON’dur. Türkiye’de aşçılık mesleğine dair bilinen en önemli federasyon ise TAŞFED’tir. “Türkiye Aşçılar ve Şefler Federasyonu” olarak bilinen dernek, Türkiye’de aşçılık ve yemek kültürü alanında faaliyet gösteren 5 derneğin bir araya gelmesiyle 29 Ocak 2007 tarihinde kurulmuştur. Federasyonun kurucu başkanlığında Mutfak Profesyonelleri Derneği Başkanı Yaşar Yalçın Manav bulunmaktadır. Oldukça fazla sayıda dernekle işbirliği içinde olan TAŞFED, yurt içinde ve yurt dışında Türk Mutfak Kültürü’nü başarıyla tanıttığı söylenebilmektedir. TAŞFED’in resmi internet sitesinde kendisine bağlı bulunan üye derneklerinden bazıları ise şunlardır: Akdeniz Pastacılar ve Genç Aşçılar Derneği, Araştırmacı Aşçılar Derneği, Bursa Tüm Aşçılar Derneği, Denizli Profesyonel Aşçılar Derneği, Ege Profesyonel Aşçılar Derneği, Gastronomi ve Yemek Kültür Derneği, Gaziantep Profesyonel Aşçılar ve İşletmeler Derneği, İstanbul Pizza Ustaları ve Aşçıları Birlikteliği, Mutfak Profesyonelleri Derneği, Şef Mavi Fethiye Profesyonel Aşçılar Derneği.

Aşçılık mesleği ile ilgili bilinen ve en meşhur meslek örgütlerinden bir diğeri TAŞPAKON’dur. “Tüm Aşçılar ve Pastacılar Konfederasyonu” olarak bilinen

konfederasyon, Türkiye’de aşçılık ve özellikle pastacılıkla ilgili gelişmelerin sağlanması, ülke ve yöresel mutfaklara ait değerlerin farkında olup koruma altına almak, ülkedeki aşçılar ve pastacılar arasındaki sosyal ve mesleki anlamdaki dayanışmayı artırmak, hizmet konuları doğrultusunda çalışmalar yapan kişi ve kuruluşlarla işbirliği yapmak ve destek olmak amacı ile üç bölgesel federasyon (Marmara Aşçılar ve Pastacılar Federasyonu, Karadeniz Aşçılar ve Pastacılar Federasyonu, Anadolu Aşçılar ve Pastacılar Federasyonu) ve 17 dernek ile kurulmuştur. Hâlen yedi bölgesel federasyon, 63 vilayette 63 dernek ile faaliyetlerine devam etmektedir. Konfederasyonun öncesi 2013 yılı başında kurulmuş olan Aşçılar ve Pastacılar Federasyonu – AŞPAFED’dir.

Bir diğer kurumsal federasyon ise TAFED’tir. Açılımı “Türkiye Aşçılar Federasyonu” olan bu federasyon sekiz derneğin birleşmesiyle 2006 yılında İstanbul’da kurulmuştur. Şu anda 23 derneği bünyesinde bulunduran bu kuruluş, İçişleri Bakanlığı’nın denetimi ve Ocak 2008 yılındaki onayından sonra “Türkiye” adını almaya hak kazanmış ilk federasyon olarak bilinmektedir. TAFED’in kuruluş amacı resmi sitesinde belirtildiği üzere; Türkiye’deki bütün bölgesel dernekleri aynı çatı altında toplayarak birlik içinde aşçılık mesleğinin gelişimine katkıda bulunmak, mesleği hukuksal ve sosyal açıdan daha iyi konumlandırmak, mesleki eğitimi destekleyerek üst seviyeye getirmek, gençleri ve kadınları bu mesleğe kazandırmaktır. TAFED, dünyanın en büyük ve kapsamlı birliği olan “*World Association of Chefs Societies – Dünya Aşçılar Birliği*” ne 7 Şubat 2014 tarihinde üyeliği kabul edilmiştir. Bunların dışında Esnaf ve Sanatkârlar Meslek Kuruluşları Kanunu kapsamında kurulan “Türkiye Lokantacılar, Kebapçılar, Pastacılar ve Tatlıcılar Federasyonu” ve şefler tarafından özel olarak 1997 yılında kurulmuş “Aşçılar Derneği” de bulunmaktadır.

Son olarak dünyanın en önemli şefler derneği olan “Dünya Şefler Dernekleri Birliği” veya kısaca “*Worldchefs*”, tüm seviyelerde ve dünyadaki tüm uzmanlık alanlarında şefleri temsil eden, 100’den fazla şef birliğinden oluşan dinamik bir küresel bir ağa sahip olan önemli bir kuruluştur. 1928 yılında Paris – Sorbonne’da August Escoffier tarafından kurulmuştur. Bulunduğu odak alanlarından etki yaratarak gıda konusunda küresel bir otoriteye dönüşmüş olan bu dernek aynı zamanda küresel bir eğitim ağına sahip olup bu hususta eğitimler vermeye devam etmektedir (TAFED, 2019).

2.7. Aşçılık Mesleğinde Toplumsal Cinsiyet ve Sorunları

Bu başlıkta, aşçılık mesleğindeki toplumsal cinsiyet sorunları, cinsiyet ayrımcılığı, kadının iş yaşamındaki ve profesyonel mutfaklardaki konumu toplumsal cinsiyet sosyolojisi ile ilişkilendirilerek tartışılmaktadır.

2.7.1. Cinsiyet ve Toplumsal Cinsiyet Tartışmaları

Meslek ve çalışma hayatı içerisinde cinsiyetlerin toplumsal açıdan farklılıkları ve sorunları oldukça önemli bir yer tutmaktadır. Toplumsal cinsiyet ile ilgili literatüre genel olarak sosyoloji bilimi önemli derecede etki ve katkı sağlarken, bunun yanında ekonomi bilimi ile ilgili bölümlerin çalışmaları da özellikle kadının iş hayatındaki konumu açısından oldukça önem taşımaktadır. Meslekler ile ilgili temelde cinsiyete göre iş bölümü veya cinsiyet ayrımcılığının kadının iş hayatına girmesi ve işgücünün nasıl temsil edildiği hususu ön plana çıkarken, aşçılık mesleği başlığı altında hem kadının iş hayatındaki konumu hem de mutfaktaki konumu dikkat çekmektedir. Genel olarak iş hayatı ve aşçılık mesleği ile ilgili kadının konumunun tartışılmasının yanında cinsiyet, toplumsal cinsiyet ve cinsiyet ayrımcılığı kavramlarının açıklanması önem arz etmektedir.

Genel bir tanımına göre cinsiyet, bir bireyin kadın veya erkek olarak gösterdiği özellikle biyolojik, genetik ve fizyolojik özellikleri yansıtan bir kavramdır (Yılmaz ve Zoğal, 2015, s. 6). Sullivan'a (2003, s. 224) göre, cinsiyet başlı başına atfedilmiş bir statüdür. Toplum içerisinde bireye atfedilmiş olan cinsiyet, bireylerin kontrolü dışında gelişir. Bireyler kazanılmış statülerini (eğitim ve meslek aracılığıyla) belirleyebilirken; atfedilmiş statü olan cinsiyeti ise değiştiremezler. Cinsiyetin temel bir statü olarak var olması aynı zamanda tüm toplumlarda önemli derecede toplumsal bir anlama sahip olmasındandır.

Cinsiyet kavramının İngilizcedeki karşılığı “sex”tir. Sex, genel olarak erkek ve kadınlardaki üreme fonksiyonuyla ve biyolojik ayrımlarla ilgilidir (Ryan, 2007, s. 4205). Cinsiyet kelimesi kısaca biyolojik faktörleri anlatmada sınırlı kalmaktadır. Bunun dışında sosyolog Ann Oakley¹⁶ tarafından 1972 yılında literatüre giren “gender” kelimesi ise Türkçede “toplumsal cinsiyet” olarak çevrilmektedir. Toplumsal cinsiyet kavramı

¹⁶Gordon Marshall, Sosyoloji Sözlüğü'nde “Sex, Gender and Society” adlı kitabında “gender” ifadesini İngilizceye ilk olarak 1972'de Ann Oakley'in kazandırdığından bahsetmektedir (Marshall, 1999, s. 98).

biyolojik anlamdaki cinsiyet kavramından farklı olarak kültürel ögelere inmekte ve toplumsal anlamda daha etkin açıklamalar sunmaktadır.

Toplumsal cinsiyet terimi her ne kadar temel düzeyde kadın-erkek arasındaki fiziksel ve toplumsal farklılıkları anlatmak için kullanılsa da sosyologlar ve özellikle feministler tarafından kesin bir tanımla yapılmaya çalışılmıştır. Sosyologlar, en temelde cinsiyet (*sex*) terimini kadın-erkek arasındaki fizikî özellikler veya cinsel organları ifade etmek için kullanırlarken; toplumsal cinsiyet (*gender*) terimini davranışlar ve rollerdeki erkeksilik (*masculinity*) ve dişilik/kadınsılık (*femininity*) olarak adlandırılan kişiye ait niteliklerdeki farklılıkları anlatmak için kullanmışlardır. Toplumsal cinsiyet konusundaki en temel sorun, kadın-erkek arasındaki toplumsal davranışların biyolojiden mi yoksa kültür tarafından mı belirlendiğidir. Erkekler doğaları gereği mi yapan/eden, savaşçı, karar alıcı, saldırgan ve akılcı iken; kadınlar genel olarak bakıcı, duygusal, evle ilintili konumlara mı sahiptirler? (Slattery, 2014, s. 341). Bu konuyla ilgili doğa veya kültür ikiliğinin tartışması hakkında oldukça fazla çalışma mevcuttur.

Dünya Sağlık Örgütü'nün yaptığı bir tanıma göre toplumsal cinsiyet, herhangi bir toplumun kız çocuklar (*girl*) ve erkek çocuklar (*boy*) veya kadınlar ve erkekler için uygun olduğunu düşündüğü roller, davranışlar, faaliyetler, özellikler ve fırsatlar anlamına gelir. Toplumsal cinsiyet, biyolojik cinsiyetin ikili kategorileriyle etkileşime girer, ancak ondan farklıdır (WHO,2019) Toplumsal cinsiyet, toplumun kişiye toplumsal çevre tarafından yüklenen davranışlar ve duygular bütünüünün ekseninde toplumsal çevrenin kişiyi nasıl anlamlandırdığı ve bu hususta nasıl etkilediği konusunda açıklamalar sunmaktadır. Acker'a (1992, s. 565) göre, toplumsal cinsiyet ve biyolojik cinsiyet her ne kadar birbirlerine bağımlı olsalar da aynı zamanda birbirlerinden farklı kavramlardır. Cherry (2005, s. 157) ise, toplumsal cinsiyet (*gender*) kavramını kadın ve erkeğin toplumsal ve kültürel rollerin beklentileri olarak tanımlarken biyolojik anlamdaki cinsiyeti (*sex*) ise, fiziksel farklılıklar açısından açıklamaktadır.

Cinsiyet ve toplumsal cinsiyet konusunda en temel ayrımı Judith Butler şöyle aktarmaktadır:

Cinsiyet ile toplumsal cinsiyet arasındaki ayrım ilk başlarda "biyoloji kaderdir" ifadesine itiraz getirmek için kullanılmıştı, aynı zamanda da cinsiyet biyolojik anlamda ne denli geri çevrilemez görünürse görünsün toplumsal cinsiyetin kültürel olarak inşa edildiği, dolayısıyla ne cinsiyetin nedensel sonucu ne de onun kadar sabit bir şey olduğu savı için de

kullanılmaktadır. Toplumsal cinsiyetin cinsiyete getirilen çoklu yorum olarak tanımlanmasına fırsat veren bu ayrım nedeniyle öznenin birliği zaten tartışmaya açık bir meseledir (Butler, 2014, s. 50).

Gordon Marshall'ın toplumsal cinsiyet ile ilgili bir terimin giderek kapsamlı hâle gelmesi hususunda yaptığı açıklamaya göre;

“Toplumsal cinsiyet”, kadınlar ile erkekler arasındaki farklılıkların toplumsal düzlemde kurulmuş yönlerine dikkat çekmektedir. Fakat bu terimin kapsamı, ilk ortaya çıkışından beri, yalnızca bireysel kimliği ve kişiliği değil, ayrıca sembolik düzeyde erkekliğin ve kadınlığın kültürel idealleri ile stereotiplerini, yapısal düzeyde ise kurumlar ve örgütlerdeki cinsel iş bölümünü içine alacak kadar genişlemiştir (Marshall, 1999, s. 98).

Marshall'ın açıklamasında anlaşılan, cinsiyetin biyolojik anlamdan ziyade toplumsal hayatta kişinin öznel kimliğinin dışında kurumsal ve örgütsel alanlarda görülen iş bölümünün içerisinde, her an ve her yerde görülebilecek kadar genişlemiş ve bireyleri etki altına almış bir kavramdır. Tüm bunlar aynı zamanda cinsiyet ayrımcılığını beraberinde getirmektedir.

2.7.1.1. Cinsiyet ayrımcılığı

Tüm toplumlarda kadın ve erkeğe roller yüklenmekte olup geçmişte bu durumun daha çok tanrısal anlamlara ve biyolojik farklılıklara işaret ettiği bilinmektedir. Bu gerekçeler ikna edici vaziyette olmadığından erkeklerin kadınlar üstündeki egemenliği eşitlik konusunda tartışmaları (Demirbilek, 2007, s. 16) ve cinsiyet ayrımcılığı konularını meydana getirmiştir. Cinsiyet ayrımcılığı kavramı ise, toplum içerisinde sahip olunan cinsiyetten kaynaklı olarak adaletsizliğe maruz kalmaktır. İnsan haklarından yararlanmasını engelleyen ve toplumsal anlamda yapılandırılmış olan cinsiyet rolleri ve kurallarına göre bir kısıtlanma veya dışlanma yaşanması durumudur. Temelinde eşitsizlik, şiddet ve genel hizmetlerden yararlanma konusunda eksikliğin var olması, iş yaşamında ve politikada kadının kısıtlı olarak yer alması ve kadın ile erkek arasında kadının güç ilişkilerinde geri plana itilmeye çalışılmasıdır. Cinsiyet ayrımcılığı, doğrudan ve dolaylı cinsiyet ayrımcılığı olmak üzere iki biçimde ortaya çıkmaktadır. Doğrudan cinsiyet ayrımcılığı, bir kişinin kadının cinsiyetini temele alarak erkek bireylere olan davranışlarına kıyasla daha olumsuz veya daha az olumlu biçimde uygulamasıdır. Dolaylı cinsiyet ayrımcılığı ise, dışarıdan bakıldığında genel olarak

eşitlikçi gözüken davranış kalıplarının daha sonradan kadının üzerinde ayırıcı etkiler ortaya çıkarmasıdır (TMMOB, 2019). Bu tanımlardan yola çıkarak cinsiyet ayrımcılığının kadınlar üzerinde toplumsal olan her alanda ortaya çıkabileceği söylenebilmektedir. Özellikle kadının ekonomik anlamdaki özgürlüğüne olan müdahaleye dikkat çekmek gerekmektedir.

Cinsiyet ayrımcılığı kadınların günlük hayatta iş yaşamına dair faaliyetlerinde birçok sorun oluşturmaktadır. Bunlar, karar mercii olarak bulunamama, uygun koşullarda yaşayamama, iş yaşamında engellerle karşılaşma, taciz veya haksızlığa maruz kalma, mobbing ile karşılaşma, sendika ve derneklere üye olamama ve faaliyetlerine katılamama gibi örneklerden oluşmaktadır (Yılmaz ve Zoğal, 2015, s. 6). Toplumsal yaşamda kadının konumu birçok alanda tartışma konusu olmaya devam etmektedir. Özellikle iş yaşamında ve meslek sahibi olma konusunda yaşanan cinsiyet ayrımcılığı “kadın işi” veya “erkek işi” olarak nitelendirilerek karşımıza çıkmaya devam etmektedir. Bu hususta aşçılık mesleği konusunda kadının konumu, iş yaşamındaki durumunun tartışılması gerekmektedir. Toplamların genelinde yemek pişirmenin bir kadın işi olarak algılandığı, profesyonel mutfak olarak adlandırılan iş alanlarında erkeğin konumuna nazaran kadının yeri ve önemi hakkında tartışmalar mevcuttur.

2.7.2. Kadınların profesyonel iş yaşamındaki yeri

İlk insandan beri var olan çalışma olgusu geçmişten bugüne kadınları da kapsamıştır. O dönemlerden itibaren kadınların köle ve çırak gibi roller üstlendiği bilinmektedir. Ancak günümüz anlamında kadınların iş yaşamına girişi 18.yy’ın sonlarına rastlamaktadır. Kadınların iş yaşamına girişindeki en temel etkenlerden biri sanayi devrimi döneminde ortaya çıkan işgücü gereksinimidir. Bu gereksinim düşük ücretlerde çalıştırılacak bireylerden sağlanmaya çalışılmıştır. Erkeklerin elinde olan ekip biçme işi dışında hizmet sektörünün varlığı kadınlar açısından önemli olmaya başlamıştır. Tekstil fabrikalarında kalifiye olmayan üretimin yaygınlaşması sayesinde iş bulan kadın, ev hayatından ve tarımsal alandan tamamen kopmuştur. Uzun çalışma saatleri ve düşük ücretlerde çalışan kadınlar, erkeklerin bu açıdan devam eden işgücü ikamesi olarak görülmeye devam etmiştir (Yılmaz, Bozkurt ve İzci, 2008, s. 91). Gönç’e (2017, s. 37) göre, erkeklerin kadın mesleklerini devralmaları en çok Sanayi Devrimi ya da hizmet sektörünün ağırlık kazandığı sanayi sonrası dönüşüm gibi büyük ekonomik değişim zamanlarında görülmektedir. Gönç (2017), tekstil fabrikalarındaki kadın ve erkek işinin

dönüşümünü örneklendirmiştir. Bu açıdan bakıldığında profesyonel aşçılık mesleği sanayi sonrası dönemde ön plana çıkmıştır, kadınların yemek pişirmesi işi profesyonel iş yaşamına aktarıldığında erkeklerin de içine dâhil olduğu bir alan olarak karşımıza çıkmaktadır.

Özçelik'e (2017, s. 52) göre, Türk tarihi içerisinde kadınların toplum içerisinde statü kazanmaya başlaması 1839'da Tanzimat Fermanı'na kadar dayanmaktadır. Bunun birlikte bazı haklar elde eden kadınlar, ebelik kurslarına, kız ortaokullarına ve kız öğretmen okullarına gidebilme fırsatı yakalamışlardır. İkinci Meşrutiyet döneminde kızlar üniversitesi açılmasına rağmen her kadın bu haktan kolaylıkla yararlanamamıştır. 1850'den sonra tekstil işinde ön plana çıkan kadının aldığı ücret erkeklere oranla oldukça düşüktür. Cumhuriyetin ilanından sonra kadının iş yaşamıyla ilgili değişiklikler yapılmaya başlanmıştır. Bu dönemde savaşa katılması gereken erkek bireylerin yerini kadınlar doldurmaya çalışmış ve böylece iş yaşamında daha fazla söz sahibi olmaya başlamışlardır. Birinci ve İkinci Dünya Savaşı'nın bitmesiyle birlikte eve dönen erkekler tekrar eski işlerine girmesiyle kadınlar yeniden geleneksel ev kadınlığına geri dönmüşlerdir. 20.yy'ın ortalarından itibaren aktif bir şekilde çalışma yaşamına giren kadın, özellikle 1970'li yıllardan sonra kentleşmenin gelişmesi ve yaşam standartlarının değişmesiyle birlikte ev dışında çalışmak isteyen kadınların sayısında bariz bir artış görülmüştür.

Modern toplum içerisinde meslek anlayışının bir temele oturması kendi içerisindeki evrelerin tamamlanmasıyla yavaş yavaş şekillenmiştir. Temel bir ayırım olan sanayi öncesi meslekler ve çalışma şartlarıyla sanayi sonrasında çıkan meslekler, günümüz çalışma algısını hazırlamış olup geçmişten bugüne değişimler yaşamıştır. Modern toplumdaki çalışma ve meslek süreci içerisine dâhil olmaya başlayan kadın ise böylece ev içindeki emeğinin görünürlüğünün yanı sıra iş alanlarına da girmeye başlamıştır (Ertürk, 2016, s. 2). İşgücü piyasasının hem katılımları hem de çalışma koşulları bakımından ayrı bir incelemeye dâhil olan kadınların konumu, özellikle sanayi devriminden beri ucuz emek olarak görülmüştür. Kadının işgücü piyasasına katılımına olanak sağlayan ekonomik krizler, kadının çalışma koşulları açısından olumlu bir örnek teşkil edememiştir; böylece kadınların işgücü piyasasına katılımına dair çıkan sorunlar, kadınların iş yaşamları içerisinde de görünür hâle gelmiştir. Ekonomik ve toplumsal olarak ayırımı yapılan bu faktörler kadının iş yaşamında karşılaştığı en temel problemleri

oluşturmaktadır. Ekonomik olarak düşük ücretler ve güvenlikten yoksun olmak ön plandayken; toplumsal faktörler olarak, erkek egemen düşünce, toplumsal cinsiyet sorunsalı ve düşük eğitim sayılabilir (Önder, 2013, s. 35). Sennett’e (2008, s. 60) göre, günümüzde orta sınıfa mensup olan ortalama bir ailede iki yetişkinin çalışması mecburi olmaktadır. Ekonomik problemleri ancak hem erkek hem de kadın çalışırsa halledilebilmektedir. Ancak kadının esnek çalışma saatlerine duyduğu gereksinim onu yarı zamanlı çalışan ve tam zamanlı anne konumundan kaynaklanmaktadır. Böylelikle çalışma yaşamında erkeğin daha ön planda olduğu anlaşılabilmektedir. Tüm bunların temelinde karşımıza “cam tavan” kavramı çıkmaktadır.

Cam tavan (*glass ceiling*) kavramı, Lockwood’un (2004) “*The Glass Ceiling: Domestic and International Perspectives*” adlı makalesinde belirttiğine göre, ilk kez 1986 yılında Wall Street Journal’ın kurumsal bir raporunda Hymowitz ve Schellhardt tarafından kullanılmıştır. Buna göre cam tavan kavramı, şirketlerin, devletin, eğitimin ve kâr amacı gütmeyen kuruluşların üst düzey pozisyonlarını almaya (veya daha yüksek maaş seviyelerine) ulaşmaya çalışan ya da istekli olan kadınların karşılaştığı engelleri ifade eden, (Lockwood, 2004, s. 2) kadınların toplumsal hayatta tüm koşulları elde edebilmelerine rağmen geçilemez ve görünemez engeller olarak anlaşılan bir kavramdır (Alican ve Gül, 2008, s. 61). Geçmişten günümüze toplumun kadına yüklediği roller ekseninde çalışma hayatında ve meslek seçiminde ortaya çıkan cam tavan engeli, kadının erkek karşısında mesleki anlamda ilerlemesini engellemektedir. Her ne kadar kadınların iş yaşamında görünürlüğü gözle görülür biçimde artmış olsa da iş içerisinde cinsiyet ayrımcılığına maruz kalmaya ve mesleki yaşamlarında engellerle karşılaşmaya devam etmektedirler (Özçelik, 2017, s. 49). Genel işgücü piyasası içerisindeki katmanlaşmada belirlenen bazı mesleklerin cinsiyete dayalı bir biçimde devam ettiği görülmektedir. Hemşire, sekreter, diyetisyen, öğretmen, satış elemanı, sosyal hizmetli gibi meslekler ağırlıklı olarak kadın işi olarak görülmeye devam ederken; mühendislik başta olmak üzere benzeri montaj işi, teknolojiye dayalı meslekler erkek işi olarak görülmeye devam etmektedir (Önder, 2013, s. 51). Tüm bunların ışığında aşçılık mesleği düşünüldüğünde profesyonel anlamda erkeklerin egemenliğinde bir alan olduğu görülmektedir. Ev mutfağında kadının bir devinim içinde yemek pişirme ritüelleri bir meslek olarak algılanmazken; profesyonel mutfaklarda kadının yerinin erkeğe oranla daha düşük olduğu barizdir.

2.7.3. Kadınların profesyonel mutfaktaki konumu

Yemek yapma işi çoğu toplumda kadınlara ait olarak görülmektedir. Her ne kadar profesyonel anlamda iş yaşamına dâhil olsalar bile mutfığa dair her iş kadınların doğal görevleriymiş gibi algılanmaktadır. Yemek yapmanın da içinde yer aldığı bu ev işleri genellikle küçümsenmekte ve emeğin göz ardı edildiği bir alan olarak görülmektedir. Kadının evle olan bağlantısında ev ile kadın sözcükleri arasında uzun süreli bir bağ bulunur. Özellikle sanayi devrimi ile birlikte çocuk bakımı başta olmak üzere genel ev işlerinden sorumlu, bundan dolayı dış dünya ile bağlantısı azalmış ve hakları kısıtlanmış anlamında olan “ev kadını” yapısı gittikçe gün yüzüne çıkmaya başlamıştır (Yavuz, 2009, s. 439-440). Ev mutfağındaki bu belirlenmiş hâkimiyetin kadın üzerindeki yapısı, profesyonel mutfaklarda pek geçerli olarak görülmemektedir.

İnce’ye (2016, s. 409) göre, ev mutfağı alanı kadınlara ait olarak bilinmekteyken, profesyonel mutfak olan restoran mutfaklarına erkeklerin hâkim olduğu görülmektedir. Toplumsal cinsiyet rolleri ekseninde ev içinde yemek pişirme işinin kadınlara ait olduğu düşünülür. Ancak profesyonel mutfakta erkeklerin iktidar olduğu, kadınların bu işlerde geri planda tutulduğu ya da daha düşük ücretlerde, düşük pozisyonlarda kendilerine yer bulduğu görülmektedir. Ev içinde mutfak işinin kadına ait olarak algılanması kültürel bir sürece işaret etmektedir. Bu konuda Platzer (2011, s. 2), “*Women Not in the Kitchen: A Look at Gender Equality in the Restaurant Industry*” adlı çalışmasında yemek yapmanın kadınların içinde bulundukları alanlardan biri olduğundan ve uzun zamandır kadınların mutfakla ilişkili olduğundan bahsetmektedir. Kültürel anlamda kadınlardan yemek yapma beklentisi masaya sıcak yemek koyarak aileyi besleme görevine karşılık gelmektedir. Kendi ailesini yemek yaparak beslemenin kadınlar için biyolojik bir rol teşkil ettiği bile düşünülmektedir. Tüm bu sürecin etkisiyle Platzer, kadınların sahip olduğu bu kültürel sürece dâhil olan mutfak deneyimlerini profesyonel mutfaklara oldukça kolay bir şekilde aktarabileceğine dair bir düşünceye sahiptir.

Kadınların profesyonel mutfakta geri kalmasında kendilerini kamusal alanda özgür hissedememelerinin etkisiyle beraber daha çok ev içi alanlara hâkimiyetin yüklenmesi, aynı zamanda evin bir hapisane olarak görülmesine olanak sağlamıştır. Kadının evle ilgili otoriteye sahip olması (eşya satın alma, evi içi düzenleme, evi yenileme vb.) evin kadınsız olamayacağı algısını yaratmaktadır (İnce, 2015, s. 138). Böylece kadının mutfak becerisinin ev içinde daha güven ve samimiyet ilişkisini kurmasından

sebeple dışarıda profesyonel mutfaklarda bu başarıyı gösteremeyeceği düşüncesinden kaynaklı olarak kadınlar biraz daha dışarıda tutulmaya çalışılmıştır. Yine Platzer'in anlattıklarına göre, profesyonel mutfağın geçmişte ve bugün bile erkekler tarafından ele geçirildiği bilinmektedir. 14.yy. ve 15.yy. arasında savaş sırasında ordularda erkeklerden yemek yapması beklenmektedir. Hiyerarşik bir düzeni bulunan ordu içerisinde bir iş konumuna gelen yemek yapmak, aynı zamanda mutfak içinde hiyerarşi yaratarak erkek şefleri ön plana çıkarmıştır. Onlarca yıldır restoranları kontrol altına almış olan erkeklerin karşısında kadın, yalnızca ev içinde yemek pişiren bir birey olarak yer almaktadır (Platzer, 2011, s. 3). Bu durum profesyonel mutfaklarda cinsiyet ayrımcılığının varlığını en başından beri göstermektedir.

Ev mutfağı konumundan farklı olarak profesyonel mutfaklarda takım işi ön plana çıkar. Birlikte bir ekip olarak çalışmanın, erkeklere tahsis edilmiş olduğu görülmektedir. Acker'e (1990, s. 139) göre, organize yapılarda toplumsal cinsiyet faktörü pek de etkili değildir, bu tarz yapılarda kadın geri planda tutulur. Ayrıca Acker, kadının cinsiyetine dair (üreme, emzirme, çocuk bakımı vb.) yüklenen duygusal anlamların kadının takım işinde yer almasının kendilerini tanıtmaya ve gösterme konusunda yeterli olamayacağını, bu yüzden kadın şeflerin erkeklere oranla daha az olduğunu söylemektedir (Acker, 1990, s. 152). İş yaşamında başarılı olmanın cinsiyet ve cinsellik konuları üzerinden açıklanmaya çalışılması, iş yaşamında egemen olmanın erkeğin lehine olduğu anlaşılmaktadır. İnce'nin (2016, s. 420) belirttiğine göre, her gün simultane olarak yemek yapan kadınların şef olmak için oldukça yetenekli olmalarına rağmen çalışma yaşamlarında geri planda kaldığından bahsetmektedir. Verdiği örneğe göre, 2009 yılında Arnoldsson'un İsveç'te yaptığı araştırmanın sonucunda *executive chef* olarak erkeklerin oranı %66 olarak çıkmıştır. Bunun dışında kadınların sos ve pastane gibi bölümlerde çalıştığından, büyük şef olarak az sayıda bulunduklarından söz etmektedir. Böylece kadınların genel anlamda profesyonel iş yaşamındaki yerinin profesyonel mutfaklarda farksız olduğu görülmektedir.

Erkeklerin, erkeksi özelliklerini korumalarıyla birlikte kadınlardan farklı olarak yemek pişirmeye başlamaları II. Dünya Savaşı'na denk gelmektedir. Bu dönemlerde özellikle batıda ortaya çıkan arka bahçede barbekü yapmak, beyaz ve orta sınıflı erkeklerin eline geçmiştir. 1950'lerden sonra artan barbekü reklamlarıyla erkeklere ailesiyle ve eviyle ilgilenen eş ve baba rolü yüklemeye başlamıştır. Bilindiği üzere

ülkemizde “mangal yapmak” erkeklerin işi olarak düşünülür. Erkekler daha çok et ürünlerinden ve et pişirme konusundan anladıkları düşüncesi önemli bir ayrıntıdır. Et, erilliği ve eril gücü sembolize eder. Evin mutfağına girmeden yalnızca et veya balık pişirme erkeklerin kendine özel alanı olan ev bahçelerindeki etkinlikler olarak ortaya çıkar, bu etkinlik, erkeklere evde daha çok vakit geçirebilecekleri yeni ve eril bir alan daha yaratır. Bu durum sadece ürünü pişirmek değil, pişirme tarzlarının nasıl bir eril etkiye sahip olduğu tartışmalar da mevcuttur (İnce, 2020, s. 143-144). Ev içinde cinsiyetlendirilen konumlarda mutfak kadının bir alanı olmaya devam ederken, erkeklerin kendilerine özel olarak yarattıkları ev içi alanlar eril gücü kıramamaktadır.

Bilindiği üzere iş alanları toplumsal açıdan kategorize edilirken, biyolojik ve kültürel etkenlerin önceliklerine önem verilmektedir. Bu sebepten ötürü iş yaşamında meslekler, kadın işi ya da erkek işi olarak ayrıma tâbi tutulmaktadır. Toplumun meslekler üzerine yaptığı bu atıfla bireyler kendi cinsiyetlerine uygun mesleklere doğru yönelmektedirler. Ancak toplumda istisna olarak kadın işi olarak atfedilen mesleği bir erkek yapabiliyorken; tam tersi durum da toplum içinde yer almaktadır. Toplumsal cinsiyetin getirdiği bu etkenlerle iş yaşamında egemen yapıda erkelerin var olduğu görülürken, kadınlar egemen bir konumda değildir. Kaldı ki kadınların egemen olma konusunda bu tarz bir dil üretmediği ve kadın çoğunluğu ifadesinin daha uygun olarak görülmesi, hegemonik erkekliğe yönelik bir eleştiri niteliği olarak anlaşılmaktadır (Ertürk, 2016, s. 1-2). Yemek yapmanın kadın işi olarak görüldüğü hemen hemen her toplumda profesyonel mutfaklarda boy gösteren erkek çoğunluğu göz önüne aldığımızda, toplumun meslekler üzerinden belirlediği cinsiyet kalıbı da dağılmış olmaktadır. Ancak tüm bunlara rağmen erkek egemen yapı kendini göstermeye devam etmektedir.

Geçmiş toplumlara baktığımızda örneğin, Mısır döneminden beri Akdeniz ve Avrupa’da büyük saraylarda bile hep erkek aşçılar çalıştırılmasına rağmen tüm mutfak bilgileri ve yemek tarifleri hep kadınlardan alınmıştır. Böylece saraydaki aşçı erkekler kadınlardan gündelik yemek tarifleri alarak bunu saray mutfağına dönüştürmüşlerdir (Goody, 2013, s. 134). Görüldüğü üzere hemen hemen her toplumda mutfakla kadının ilişkilendirildiği bir gerçektir. Yemek konusunu toplumsal geleneklerle ilişkilendiren kadınların tüm bu geleneksel ritüellerin (düğün, cenaze, asker uğurlama, doğum vb.) uygulayıcısı olduğunu söylemek mümkündür. Bu gelenek taşıyıcılık rolü kadınların iş hayatına girmesiyle birlikte kadın ve mutfak arasında bir mesafe yaratsa bile mutfaktaki

gücün hâlen kadınlara ait olduğu aşıkârdır (Karaca ve Altun, 2017, s. 337-338). Tüm bunların temelinde bulunan ev kadınlığı kavramı, her gün rutin hâline gelmiş işleri üretim faaliyetlerine katılacak olan hane bireylerine yönelik olarak yemek yapmak, bulaşık ve çamaşır işleri, ev temizliği, çocuk bakımı gibi işleri içermektedir. Kadın, kimliğini böylece ev içi faaliyetlerinde kurmakta ve böylelikle duygusal ilişkileri üretmektedir (İnce, 2015, s. 138-139). Alışlagelmiş olan bu toplumsal cinsiyet rollerinde kadın yemek yapan, onu sunan ve hane halkını doyuran kişi olarak görülürken; erkek genellikle dışarıda çalışıp ekonomik olanakları tahsis eden statüyle kültürümüz içinde yer almaktadır. Televizyon programlarında görüldüğü gibi erkek usta ve şeflerin başı çekmesiyle kadını mutfaktan uzaklaştırmak, onların sömürülmesine sebep olurken, aynı zamanda ataerkil yapıyı güçlendirmektedir. Medyada yer bulan mutfak araçlarının tüketimine özendirme amaçlı reklamların bile görevi mutfakla ilgilenmek olarak algılanan kadınlara yönelik olması, bu ikiliği tekrar karşımıza çıkarmaktadır (Karaca ve Altun, 2017, s. 338). Mutfak içerisinde erkeklerin “çoğu zaman orada olmadıkları” istatistiksel olarak saptandığı gerçeğiyle mutfağın kadın mekânı olarak algılanması, cinsiyete göre rol dağılımlarında erkeklerin mutfaktan kovulduğu algısını yaratsa da (Mayol, 2009, s. 49) profesyonel mutfakta ekonomik anlamda yemek işini meslek edinen yine erkek olarak görülmektedir. Profesyonel mutfaklarda çalışan kadınlar, erkeklerin egemenliği altında yer almasıyla birlikte çalışma sorunlarını beraberinde getirmiş olup, kadının fiziksel açıdan güçsüzlüğüne dem vurarak (ağır yük taşımak, uzun çalışma saatleri vb.) açıcılık mesleğini icra etmesini engellenmeye çalışılmaktadır. Mekânsal özellikler ve donanımların sebebiyle kadınların fizikî açıdan erkeklere oranla “güçlü” olarak düşünülmemesi, ayakta durmak ve hız kapasitesinin düşüklüğü dâhil edildiğinde kadınların engellendiği yine açık bir şekilde görülmektedir. (İnce, 2016, s. 420; Karaca ve Altun, 2017, s. 339).

Ailenin kalbinin attığı yer olarak bilinen mutfaklarda (Mayol, 2009, s. 65), günlük yemek yapma işini hâlen kadınların devam ettiriyor olması, sosyal ve kültürel anlamda şekillenen zihniyetlerden kaynaklanmaktadır. Burada dişil bir zorunluluğun varlığını görmeyen Giard, (2009, s. 184) ev işine ve doğurmaya mahkûm edilmiş olarak görünen kadınların kamusal yaşamdan ve eğitimden uzak tutulduğuna işaret etmektedir (Giard, 2009, s. 186). Kamusal yaşam ve iş yaşamı içerisinde kadının ev mutfağı ile arasına mesafe girmesi “kadının yeri mutfaktır” sözüyle çelişmesi ve mutfağın bir iş kolu olarak

erkeğe yüklenmesi çelişki yaratmaktadır. Tüm bunların dışında “anne mutfağı” adı altında yemek dükkânlarının varlığı profesyonel mutfakların sadece bir erkek işi olarak değil kadının geçmişinden gelen bir sistem olarak bu işi daha iyi idare edebileceği bir alana yeniden sahip olmasını gerektirmektedir (Karaca ve Altun, 2017, s. 339). Günlük hayat içerisinde sıradan ve basit olarak algılanıp küçümsenen yemek işinin sorumluluğu tamamen “üstlenilmesi gereken” bir iş olarak kadına yüklenirken kendini ve aile bireylerini kadının beslemesi zorunluluğu, onu ailenin kök salmış bir kolu yapmaktadır (Giard, 2009, s. 190) ancak bu durum kadının ev içinde yaptığı gündelik bir işi, profesyonel yaşamda yapmasının engellendiği gerçeğini ortadan kaldırmamaktadır.

2.8. Türkiye’de Aşçılık Mesleğine Bakış

Türkiye’de ve dünyada aşçılık mesleği veya gastronomi eğitimi ile ilgili son dönemlerde ilgi artışı mevcuttur. Bu artışı, gazetelerde, internet sitelerinde ve meslekle ilişkili olanların makalelerinde görebilmek mümkündür. Mesleğin işsiz kalmamakla ya da çok para kazanma ile ilintili halde medyaya yansması mesleğin toplum gözünde olumlu bir etkiye sahip olmaya başladığını göstermektedir.

Son dönemlerde aşçılık mesleği uluslararası dolaşımda etkin olan bir meslektir. Bu konudaki gastronomi eğitimi ise, sadece iş bulabilmenin kolay olması açısından değil aynı zamanda maddi açıdan oldukça cezbedici bir niteliğe sahiptir (Alyakut ve Küçükkömürler, 2018, s. 825). Eskiden daha çok usta-çırak ilişkisiyle edinilen bir meslek olan aşçılık, artık yurtdışında okunmaya müsait ve “şef” olabilme imkânı ile unvan kazandırdığı görülmektedir. Mesleğin kazandığı önem, yeme-içmeye ilginin artmaya başlaması, yeni restoran zincirleri ve şef lokantalarının açılması ve daha da önemlisi aşçılık mesleğinin insanların kendilerini ifade edebilecekleri bir yaratıcılık alanı olarak ön plana çıkmasıyla birebir ilişkilidir. Teorik ve pratik uygulamalarının birebir gidebildiği bu eğitimde, dünyanın en iyi ve önemli şeflerinin yalnız teorik olarak değil pratik olarak da etki etmeleri önemlidir.

Öney’e (2016, s. 201) göre, aşçılık mesleği ile ilgili temel düşünce, ucuz işgücü ve alaylı aşçıların mezun olanları yetersiz görmeleridir. Öğrenciler açısından ise, mezun olan öğrencilerinin beklentilerini yüksek tutmaları ve her konuda uzman olabileceklerini düşünmeleri ön plana çıkmaktadır. Toplumun aşçılık mesleğine bakışı, özellikle medyada gastronominin aşçı veya şef olabilmek gibi oldukça popüler ve göz

önüne çıkmış bir meslekleri edinebilmeyi sağladığı düşüncesi hâkimdir. Bu düşünce biçimi, gastronominin yalnızca aşçı ya da şef olarak algılanmasına sebep olmaktadır. Akademik bakış açısı ile bakıldığında ise, gastronomi bölümünün farklı fakültelerde bulunması veya ona farklı misyonların yüklenmesi ön plana çıkmaktadır. Bu sorunların genel olarak çözümlenebilmesi için gastronomi bilincinin ilgili çerçeveye yerleştirilmesi ve gastronomi ile ilgili çalışmalar yapanların bir araya gelerek belirli etkinliklerde bulunması gerekmektedir.

Bu düşüncelerin temelinde ilk olarak aşçılık mesleğinin veya aşçılığa dair bölümlerin (gastronomi, mutfak sanatları vb.) tercih edilmesindeki etkenlerin belirlenmesi, mesleğin ve sektörün medyadaki etkisi ile son dönemlerde popüler olmanın aracıları olabilen internet ve sosyal medyada hangi konumlarda yer aldığı ve mesleğin değerinin nasıl konumlandırıldığının açıklanması gerekmektedir.

2.8.1. Aşçılık mesleğinin tercih edilme sebepleri

Meslek seçimi konusunda üniversite öğrencileri üzerine yapılan birçok çalışma mevcuttur. Ancak belirli bölümlerin mesleğe yönelik tutumlarına dair çalışmalar daha ön plana çıkmaktadır. Bu konuda aşçılık mesleğinin tercih edilme sebepleri ile ilgili yapılan bazı araştırmalar bulunmaktadır. Lise ve üniversite eğitimi alan aşçılık/ gastronomi öğrencileriyle ilgili veya aşçılık / şef mesleğini icra edenlerin bu mesleği ve bölümü tercih etme nedenleri ve meslek ile uyumları ile ilgili konular ele alınmıştır.

Ültanır'ın (2000, s. 1) üniversite öğrencilerinin mesleksel uyumlarını araştırarak bir envanter geliştirdiği çalışmasında dört temel boyut elde etmiştir. Bunlar, mesleksel beceriler, mesleksel yeterlilik, mesleksel üretkenlik ve mesleksel olanaklardır. Üniversite öğrencilerinin seçecekleri mesleklere uyum oranlarını ölçme konusunda önemli bir çalışma olarak literatürde yerini almaktadır.

Birdir ve Kılıçhan'ın (2013, s. 626) “Mutfak Şeflerinin Mesleki Eğitim Düzeyleri ve Yaşadıkları Eğitim Problemlerinin Tespitine Yönelik Bir Çalışma” adlı çalışmalarında aşçılık mesleğini seçme nedenleri %50 oranda “meslek sevgisi”, %21,4 oranda “işsizlik sorununun olmaması”, %17,9 oranında “statü kazanmak”, %7,1 oranında “aile mesleği”, %3,6 oranında ise “arkadaş tavsiyesi” olarak belirtilmiştir.

Önlisans seviyesinde aşçılık eğitimi alan öğrenciler üzerine yapılan mesleki uyum araştırmasında ise, yapılan faktör analizi sonucunda beş temel faktör ortaya çıkmıştır. Bunlardan birincisi mesleği seçenlerin kitaplar, internet gibi referans kaynaklarından yararlanmaları olan sosyal faktör; ikincisi aşçılık mesleğinin aileden gelmesiyle birlikte bu mesleğe olan toplumsal değerlerin etkisini gösteren ailevi sebepler faktörü; üçüncüsü aşçılık mesleğinde iş bulma ile ilgili bir kaygının olmayışı ve yüksek kazanç elde etme düşüncesine yönelik olarak ekonomik etkenler faktörü; dördüncüsü meslek seçimine olan ilgi ve değerlerin sağladığı tatmin olan mesleki değerler faktörü; beşinci ve son olarak aşçılık mesleğini seçmeye yönelik çevreden alınan etkiler ve öneriler ile risk alma faktörüdür (Şahin ve Arman, 2014, s. 8). Yapılan faktör analizi çalışmasında meslek seçiminin öğrenciler üzerinde beş farklı boyutta inşa edildiği anlaşılmaktadır

Yılmaz ve Tanrıverdi (2017, s. 623) “Aşçıların Meslek Uyumları ve Meslek Algısı Düzeyleri Üzerine Bir Araştırma” adlı çalışmalarında aşçıların meslek algısı ve meslek uyumları üzerine anket yapmışlardır. Çalışmanın sonucunda elde edilen verilere göre, kişi-meslek uyumu ve algısı, mesleğe yönelik kişisel algı ve mesleğin toplumsal itibarı arasında pozitif bir ilişki bulunduğu belirtilmektedir. Hem birey-meslek uyumu hem de mesleğin toplumsal statüdeki algısı ve konumu mesleğe olan bağlılık üzerinde etkili olduğu (Yılmaz ve Tanrıverdi, 2017, s. 636) sonucuna varmışlardır.

Sezgin ve Sezgin’in (2018, s. 464) “Meslek Yüksekokulu Öğrencilerinin Mutfak Sanatları Programını Tercih Etmelerinin Motivasyonu ve Programla İlgili Görüşleri Üzerine Bir Araştırma” adlı çalışmalarında mutfak sanatları programında olan öğrencilerin meslek seçimlerinin ardındaki güdülerin ve program hakkındaki görüşleri üzerinden veri toplamak amaçlanmıştır. Çalışmanın sonuçlarına göre, lisede aşçılık eğitimi alanların mesleğin doğasına aşına oldukları ve becerilerini daha da geliştirmek için mutfak sanatları programını bilinçli olarak seçtikleri görülmüştür. Aşçılık eğitimi almayanlar, iş garantisi sunacağı, sosyalleşme ve eğlenme fırsatları yaratacağı, yeniliği teşvik ettiği ve çağdaş çalışma ortamı sağladığı için mutfak sanatları programını seçmiş olduğu belirtilmiştir. Üniversite eğitiminin iş eğitimine katkısı ile ilgili teorik ve uygulama derslerinin iş eğitimi için yeterli olduğu ancak profesyonel mutfaklardaki deneyimli şeflerin kendi uygulamalarını uyguladıklarına ve öğrencilerin önerilerini göz ardı ettiklerini belirtmişlerdir. Özellikle mutfakta katı hiyerarşinin neden olduğu zorluklara rağmen, katılımcılar aşçılık mesleğinin kişilikleriyle uyumlu olduğunu

belirtmiş olup kariyerine devam etmek ve farklı yiyecek ve içecek sektörlerinde çalışmak istedikleri görüşlerini eklemişlerdir.

Son yıllarda Kurnaz'ın (2019, s. 612) “Üniversite Seçimini Etkileyen Faktörler: Aşçılık ve Gastronomi Öğrencileri Üzerine Bir Araştırma” adlı çalışmasında Türkiye ve Kıbrıs'taki üniversitelerde bulunan aşçılık programı ve gastronomi bölümü öğrencileri üzerinde araştırma yapılmıştır. Araştırmanın sonucunda altı boyutlu faktör grupları belirlenmiştir. Faktör gruplarını en iyi tanımlayacak şekilde belirlenen başlıklar şunlar olmuştur: İş olanakları ve etkinlikler, saygınlık, çevre, ekonomi, konaklama ve tercih. Çalışmanın sonucunda ise faktör analizlerinin en yüksek ve en düşük tutumları belirlenmiş olup öğrencilerin mesleklerini seçerken iş olanaklarına değer verirken arkadaş tavsiyesinden oldukça fazla etkilendiklerini göstermişlerdir (Kurnaz, 2019, s. 624-626). Turizm sektöründe çalışanlar, mutfak şefleri ve aşçıların ve bu alanda eğitim alan öğrencilerin iş yaşamı ve sektörlerle ilgili tutumları üzerinden daha birçok çalışma mevcuttur. Turizm eğitimi alan önlisans ve lisans öğrencilerinin turizm endüstrisine ve eğitime olan bağlılıkları, durumları, tutumları; önlisans ve lisans eğitimi alan öğrencilerin aşçılık programına olan tutumları, meslek algısı gibi konularla örneklendirilebilmektedir (Solmaz ve Erdoğan, 2013; Kılıç, Kurnaz ve Kurnaz, 2014; Yıldız, 2013; Türkay, Kaya ve Birer, 2014; Güzel, 2014; Eren, Özgül ve Kaygısız, 2013; Baltacı vd., 2012; Üzümcü, Alyakut ve Günsel, 2015; Ulama, Batman ve Ulama, 2015; Zengin ve Uzut, 2017; Türker, Uçar ve Ateş, 2016).

Özellikle öğrenciler üzerinde yapılan genel meslek seçimlerinin sebepleri veya bölümlere dair yapılan tercihlerin sebepleri araştırmalar literatürde dikkat çekmektedir. Araştırmaların çoğunda benzer cevaplar ortaya çıkmıştır. Bu tez çalışmasında ise, aşçılık mesleğini belirli sürelerde icra eden profesyonel çalışanların mesleklerini tercih etme sebepleri ve tercih ettikten sonraki aşamaları göz önünde bulundurarak bulundukları konumları itibarıyla genel tüm süreçlerini değerlendirilmeye çalışılacaktır.

2.8.2. Aşçılık mesleğinin medyadaki yeri ve önemi

Medya, kendi yayın politikaları gereğince her türden mesajları yaş, cinsiyet, etnik grup, din, meslek, eğitim, medeni hal fark etmeksizin ileten ve aracın özelliklerine göre biçimlendirerek, tek yönlü olarak yayan bir kitle iletişim aracıdır. Medya, git gide etki alanını artırmış olup insan hayatının hemen her alanına nüfuz ederek bireyin toplumla

olan iletişimi üzerinde etkiler yaratmaya devam etmektedir. Günümüzde ise medya, özellikle televizyon, yeniden üreten, biçimlendiren, kontrol edip yöneten ve yargılayabilen bir iktidar aracı haline dönüşmüştür (Mora, 2008, s. 5-6). Dünya çapında yaygın bir eēlence saēlama, haber ve bilgi edinme aracı olarak görülen televizyon, bu görevini bilgisayar ve internet dünyasına kaptırmış olsa bile hala önemini korumaya devam etmektedir. Televizyon kanalları izleyicilerin dikkatlerini toplamak ve izlenme oranlarını artırmak için yeni formatlarda programlar sunmakta ve bir rekabet içerisine girmektedirler. Bu açıdan bakıldıēında seyirciler tarafından raēbet gören yemek temalı birçok program, televizyon kanalları için izlenme oranını artırma konusunda oldukça önem teşkil etmektedir. Özellikle yemek programlarını ünlü mutfak şeflerinin hazırlıyor veya sunuyor olması, seyircilerin mutfak ile olan ilişkilerini etkilemeye başlamaktadır (Ertopçu ve Görkem, 2019, s. 1503). nl yemek programı formatlarının (*Masterchefs*, *TheTaste*, *Chef's Arena* gibi uzun süreli yarışma temelli yemek programları) Türkiye’de de varlıēını göstermeye başlaması izleyenler üzerinde çeşitli etkiler yaratmaya başlamıştır.

Yakın geçmişe bakıldıēında 21. yüzyılın başlarında, özellikle Batı dünyası televizyonda yemek programları patlamasının ortasında kendini bulmuştur. Yemek TV şovları, çeşitli şovların arasında poplerliēini artırmaya başlamış ve kitleleri, yayın planlamasında prime-time alanlarını işgal ederek reyting açısından kazanan olma yolunda ilerlemeye başlamıştır. Yemeēin bu kadar medyatık bir hale bürünmesiyle eēlence programları içinde kendine oldukça fazla ve uzun süreli yer bulmuştur (De Solier, 2005, s. 465). Televizyon programında yemek pişiren şef olarak 1937 yılında BBC ekranlarında görünen ilk isim X. Marcel Boulestin olarak bilinmektedir. Bunun dışında İngiliz televizyonunun İkinci Dünya Savaşı’ndan sonra yeniden başlamasından çok kısa bir süre sonra televizyon izleme, daha geniş bir nüfusa yayılmaya başlamış ve “gerçek” bir televizyon aşçısı ortaya çıkarmıştır. nce “Televizyon şefi” lakabıyla bilinen ancak oldukça tipik bir imaj sunan Philip Harben, daha sonra da Stephen Mennell televizyondaki yemek programlarında oluşturulmaya başlanan sakallı, tıknaz ve her zaman çizgili bir kasap nlēu giyerek televizyon kiřiliēini görsel olarak sunan (Bonner, 2009, 347) bir imaj yaratmış ve böylece şeflerin görsel imajı da akıllara yer edinmiştir.

Abbots’a (2015, s. 236) göre, televizyon programlarını sunan ünlü şefler, tüketiciler için kendi pişirme kimliklerini oluşturabilecekleri bir alan saēlamaktadırlar.

Şefler bu şekilde, tüketicileri yemek pişirme tarzlarına, alışveriş alışkanlıklarına ve kurallarına, belirli yiyeceklere, özellikle ekipman ve teknik öğrenimlerine yönlendirmektedirler. Böylelikle şefler, tüketiciye yeni yemek ve lezzet dünyalarını açan bir rehber veya aracı olarak görülebilmektedir. Pope, Latimer ve Wansink (2015, s. 131) çalışmalarında katılımcıların yeni tarifler hakkında nasıl bilgi edindiklerini değerlendirmek amacıyla katılımcılara yemek pişirme alışkanlıkları, kiloları ve boyları hakkında birtakım sorular sormuş olup bunun sonucunda yemek programlarından bilgi elde etmek ve sosyal medyadan bilgi almak gibi sonuçlarla pozitif bir ilişkisi bulunduğunu belirtmişlerdir. Yemek programlarının bu etkisiyle beraber izleyiciler üzerinde beslenmeyle ilgili hataların oluşabileceği konusunda da vurgu yapmışlardır.

Henderson (2011, s. 613) “*Celebrity Chefs: Expanding Empires*” adlı çalışmasında modern ünlü şeflerin temel özelliklerini ve gelir getirici faaliyetlerini tanımlamayı amaç edinmiş olup medyada tanınan ünlü şeflerin tüketimi yönlendirdiği gerçeği ile ticari anlamda büyük bir öneme sahip olmaya başladıklarını belirtmektedir. Seale’nin (2012, s. 28) Avustralya’da Masterchef programı üzerine yaptığı çalışması “*Masterchef’s Amateur Makeovers*”a göre, 2009 ve 2010’da “*Masterchef Australia*” adlı yarışma programı, ulusal televizyondaki en yüksek dereceli televizyon izleme etkinliğine sahip olmuştur. Ona göre, bu durumun şaşırtıcı olmamasının sebebi halkın yaklaşık yirmi yıldır prime-time yaşam tarzına alışkın olmasıdır. Doymuş bir medya pazarı içerisinde yemeklerin çaprazlama sunumu bir yenilik yaratmaktadır. Masterchef’in büyük anlatısı böylelikle evde yemek pişiren ev aşçıların profesyonelliğe “dönüştürme” çabasıyla amatör emeğin hesaplanan, kararsız ve yapısal temsiliinin yeniden birleşmesiyle çelişkili bir merak uyandırmaktır. Bu durum, Masterchef’in aslında profesyonel statü kazanımını ertelemek için yatırım yaptığına işaret etmektedir.

De Solier’in (2005, s. 466) “*TV Dinners: Culinary Television, Education and Distinction*” adlı çalışmasında aşçılık/yemek programlarının olgusal ve eğlence programları arasındaki geleneksel ayrımlara meydan okuyan, giderek artan sayıda televizyon programının bir parçası olduğundan bahsetmektedir. Ona göre bu gerçekçi eğlence olarak görülen aşçılık/yemek programları, haberlerin ve belgeselin biçimsel olarak sert gözükten gerçekçilik sağlayan değerlerini daha yumuşak hale getiren, genellikle bireyi toplum üzerinde kamusal alandaki kişisel alanı ayrıcalıklı kılan daha eğlenceli konularla birleştirmektedir. Ayrıca, De Solier’a göre, şeflerin televizyonda

yemeğin yapılışına ilişkin bilgi ve yöntem sunmaları, izleyicilerin evde kendi kendilerine yemek yapabilmelerine olanak sağlayabilecek altyapılarını oluşturmuşlardır.

Boyle ve Kelly (2010, s. 1) “*The Celebrity Entrepreneur on Television: Profile, Politics and Power*” adlı çalışmalarında iş eğlencesi formatı adıyla ortaya çıkan ünlü girişimcilerinin televizyondaki yükselişlerini aktarmaktadırlar. Televizyonu daha geniş medyaya ve siyasi sermayeye dönüştürme yollarıyla yaşam tarzı ve gerçeklik biçimlerinin sıradan insanları ünlü birine dönüştürmenin nasıl ortaya çıktığına dair açıklamalar sunmaktadırlar. Boyle ve Kelly (2010, s. 6) ekran uzmanı olarak görülen, alanda bilgi ve becerilerini sunan girişimcilerin, örneğin ünlü şeflerin, aşçılık/yemek programlarında nasıl profesyonel kimliğin yeniden yapılandırılarak bir eğlence kimliği olarak tasvir edildiğini göstermekle kalmayıp, ev işleri ya da profesyonel emek olarak değil, öncelikle “boş zaman etkinliği olarak yemek pişirme”nin etkisini vererek şeflerin seyirciler için bir rol model inşa ettiğini savunmaktadırlar.

Ertopçu ve Görkem’e (2019, s. 1503) göre, son yıllarda gastronomi ve mutfak sanatları gibi bölümlerde önlisans ya da lisans eğitimi almak isteyen öğrencilerin sayısında oldukça önemli sayıda artışın yaşanmasında televizyonlardaki yemek programları etkili olmaktadır. Bu isteklerle beraber programların hem Türk mutfağının geleneksel lezzetlerini hem de uluslararası mutfakların yemeklerinin tanıtılması adına kültürel etki ve katkılar sağladığı söylenebilmektedir.

Tüm bu çalışmaların ışığında televizyondaki aşçılık/yemek programlarının izleyenlere yalnızca eğlence dünyası açısından verdiği etkileri değil, evde yemek yapabilme becerisiyle profesyonel mutfakta bir statü kazanabilmenin olanaklı olduğu hayalini de vermektedir. Şeflerin/aşçıların medyada görünürlüğü sayesinde yemek kültürlerinin bilgisine erişilebilirken tüm bunların eğlence şovlarından ibaret olduğu, gerçek mesleki bilginin ve çalışma koşullarının üstünün örtüldüğü göz ardı edilmektedir.

2.8.3. Aşçılık mesleğinin toplumda popülerleşme eğilimi sürecinde internet ve sosyal medyanın yeri

Aşçılık mesleğine olan ilginin artmasında medya araçlarının ve medya araçları aracılığıyla yapılan yayınların etkili olduğundan bahsedilmiştir. Televizyon yemek/aşçılık programlarının etkisiyle şef/aşçı olmanın rol model haline gelmesi mesleğin popülerleşmesinde oldukça etkili olmaktadır. Medyanın bir diğer boyutu olan

“sosyal medya” hem aşçılık mesleğinin görünürliğünde hem de restoranların ticari reklam kampanyaları yapabilmeleri konusunda etkin alanlar sağlamaktadır. Tüm bunların temel sağlayıcısı olarak internet göz önüne çıkmaktadır. Tuten ve Solomon’a göre (2018, s. 4) günümüzde internet, toplumun belkemiğini oluşturmaktadır. Kişisel bilgisayarlar, dijital video ve ses kayıt cihazları, web kameraları, akıllı telefonlar ve insanların üzerlerinde taşıyabildiği cihazlar gibi yaygın erişim ve içerik oluşturabilen cihazlara sahip olmak, dünya çapında yaklaşık 3,77 milyar küresel internet kullanıcısının oluşmasına katkı sağlamıştır. Çoğu internet kullanıcısı, dünya nüfusunun yaklaşık %37’si, en az bir sosyal ağda aktif olarak yer almaktadır ve bu yaklaşık 2,8 milyar insan etmektedir. Bu açıdan bakıldığında internet ve sosyal ağların varlığı insanlar açısından oldukça önemlidir. Çalışkan ve Mencik’e göre (2015, s. 257) “İnternetin temelli kullanım olan sosyal medyanın özelliklerinin değişip gelişmesi sosyal medyayı, insanlar için neredeyse vazgeçilmez kılmıştır.”

İnsanların makineler ile bağlantı kurduğu ve sadece okuyucu olarak etkileşim olmadan pasif bir pozisyonda ham bilgileri edinebilmelerini sağlayan ve Web 1.0’dan insanların birbirleriyle etkileşim sağladıkları, kısaca “www” olarak bilinen” World Wide Web”in oluşumunda etkili olan ortak girişimlerin “sosyal web” uygulamalarını içerdiği oldukça aktif bir sistem olan Web 2.0’a geçilmiştir. Günümüzde halen kullanımı devam etmektedir (Şahingöz, 2018, s. 190-191). Web 2.0 veya sosyal medya olarak adlandırılan, insanların iletişim kurmak, karar vermek, sosyalleşmek, öğrenmek, eğlenmek, birbirleriyle etkileşime girmek hatta alışveriş yapabilmek için kullandığı sistemdir. Ayrıca, Web 2.0’ın, insanların bireylerini ve gruplarını dönüştürmenin yanında davranış, pazardaki güç yapılarını da etkilemektedir (Constantinides ve Fountain, 2008, s. 232).

Son zamanlarda tüketicilerin günlük hayatlarının bir parçası konumuna gelerek şirketlerin ve markaların birer pazarlama aracı olarak kullandığı sosyal medya, tüketicilerin mal ve hizmetlerin tanıtım ve pazarlanmasında etkili bir şekilde kullanılmaktadır. Sosyal medya paylaşımlarının etkisiyle gastronomi kültürünün pazarlanması geniş bir alana yayılmakta ve farklı yiyecek-içecek işletmelerinin sunduğu ürünlerin tanıtımı ve pazarlanmasında oldukça fazla seçenek ortaya çıkarmaktadır (Özer, Albayrak ve Güdük, 2016, s. 71). Çiftçi’ye (2016, s. 544-545) göre, günümüzde ise

turistik destinasyonların¹⁷ kendilerini etkili ve hızlı bir biçimde pazarlayabilmek için sosyal medyayı tercih ettiği söylenebilmektedir. Sosyal medya aracılığıyla destinasyon bilgilerine ulaşmak, bireylerarası fikir alışverişlerinde bulunmak, hedef kitleye geleneksel pazarlama yöntemlerinden farklı bir şekilde ulaşmak mümkündür. Sosyal medyada yer alan bilgi ve yorumlardan bireylerin etkilenmesi, bu sosyal medyanın bir tanıtım ve pazarlama aracı olabildiğini göstermektedir.

İnternet ve sosyal medya kullanımlarının restoran işletmelerine olan katkısı hakkında çalışma yapan Ertopçu şunları söylemektedir:

İnsanların sağlık bulmak ve yeme-içme ihtiyaçlarını karşılamak amacıyla tercih ettikleri yerler olarak bilinen restoran işletmeleri günümüzde bireylerin yaşamlarındaki değişikliklerle ve ekonomik dengelerin farklılaşmasıyla beraber daha çok tercih edilmeye başlanmıştır. Restoranlara yönelik yapılan çalışmalar incelendiğinde internetin öneminin giderek arttığı görülmektedir. Bu durum dışarıda yemek yiyen tüketicilerin restoran işletmelerini tercihlerine ilişkin karar verme noktasında internetin etkin bir şekilde ve artan bir oranla kullanımlarından ve internet odaklı bilgilerin tercih kararlarının oluşmasında önemli bir bilgi haline gelmesinden kaynaklanmaktadır. Bu sebeple restoran işletmelerinin sosyal medya kullanımları ve sosyal medya hesapları yönetimi önemli bir husus haline gelmektedir (Ertopçu, 2019, s. 49).

Sosyal medya yeme-içme kültürünü etkilemekte olup insanların yemeklere ve restoranlara olan bakış açılarını değiştirip geliştirmektedir. İnsanlar sosyal medyanın varlığı sayesinde hiç bilmedikleri yerlerdeki restoranlara giderek yeni yemekler ve mutfakları deneyimleyebilmektedir. Sosyal medya aynı zamanda şeflerin ve restoranların kendi ağlarını yönetebilmeleri, kendi markalarını yaratabilmesi ve popülerleşebilmesi için bir fırsat oluşturmaktadır (Şahingöz, 2018, s. 210). Bireylerin sosyal medya aracılığıyla tanıtım, satış ve pazarlama yapabilmeleri kısa sürede çok sayıda insanlara ulaşabilmelerine olanak sağlamaktadır. Sosyal medyanın yaygınlaşması ve ürün pazarlamasında kullanımı klasik internet pazarlamacılığından farklı bir boyuta ulaşmasında etkili olmaktadır. Birçok kurum, kuruluş ve işletme sosyal medya aracılığıyla müşterilerle interaktif bir iletişim alanı oluşturmaya katkı sağlamış olup

¹⁷Turizm destinasyonları, yerel olmayan ziyaretçileri (veya turistleri) çeşitli etkinlikler için çeken farklı doğal ve / veya insan yapımı özelliklere sahip alanlar olarak tanımlanmıştır. Başka bir tanımla ise, “Bir hedef alanı, bir kimlik olarak değerlendirilmesini haklı göstermek için yeterli sayıda potansiyel ziyaretçinin bildiği özelliklere sahip, diğer yerlerin konumlarından bağımsız olarak kendine seyahat çeken bir yer”dir (Tosun ve Jenkins, 1996, s. 520).

tanıtım, satış, pazarlama olanağı ve kolaylığı, markalaşma, imaj ve gelir anlamında büyük imkânlar sağlamaktadır (Çiftçi, 2016, s. 549). Güngör, Doğan ve Güngör’e (2017, s. 215) göre, turizm eğitimi verilen okullarda ders olarak sosyal medya konusu yer alabilmektedir. Bunlar turizm pazarlaması ve müşteri ilişkilerinin yönetimi için önemlidir. Özellikle yemek tariflerinde, pişirme yöntemlerinde ve yemeklerin sunumunda etkili olan fotoğraf ve video paylaşılan sosyal medya uygulamalarının varlığı aşçılık programında öğrenim gören öğrencilerin sosyal medya kullanımı doğru olarak kavramasında önem teşkil etmektedir.

Whibbs ve Holmes (2019) “*Food Network’s food-careerfenzy? An examination of students’ motivations to attend culinary school*” adlı çalışmalarında yemek medyası, sosyal medya ve yemek ağı aracılığıyla hangi öğrencilerin aşçılık okuluna gitmekten etkilendiklerini araştırmışlardır. Halk 1990’lı yıllarda, televizyon programcılığı sayesinde profesyonel aşçılığın daha çok farkına varmış olup şeflerin gizli tariflerine ve arka plandaki vaziyetlerine erişmiş oldular. Akademisyenlerin de mutfak endüstrisine göz çevirmeleriyle aşçılık okuluna devam etme motivasyonu sosyal medya, yemek medyası ve gıda ağı üçlemesiyle birleşerek daha da artmıştır. Öğrencileri aşçılık okuluna devam etmelerinde tüm bu medya üçlemesinin şef Chris Coombs’un söylemi ile “sen de ünlü bir şef olacaksın”¹⁸ (2019, s. 103) algısı yaratmasıyla kariyer beklentisinde üst sıralara yerleşmesinde etkili olduğu söylenebilmektedir.

Gıda medyası ve gıda ağı insanları gıda endüstrisine ve aşçılık okuluna çekmede önemlidir ancak ikincil bir rol oynamaktadır. Yemek ile ilgilenen öğrencilerin sosyal medyadan ve ünlülerden etkilenmesi onları aşçılık okuluna gitmelerine motive etse de yemek ile ilgilenmenin mezuniyet sonrasında ne yapacaklarına dair fikirlerinin olmaması sorununa da yol açmaktadır. Bu konuda mutfak endüstrisi ve şeflerin kariyer stratejisi gelişmeleri gelecekte şef olacaklar için oldukça önemli olacaktır (Whibbs ve Holmes, 2019, s. 113). Aşçılık mesleğinin toplumun gözündeki yeri, değeri ve önemi eğitim koşullarında değerlendirilip medya ve sosyal medyanın etkileriyle beraber şekillenmiştir.

¹⁸ Bu konu Whibbs ve Holmes’ün (2019) orijinal makalesinde “Herkesin bir gün ünlü şef Anthony Bourdain olmak isteyeceğine tek sebep televizyondur” şeklinde bahsedilmektedir. Anthony Bourdain ünlü bir şeftir. Bu çalışmada ünlü bir şef olma algısının yaratıldığını vurgulamak için “sen de bir şef olacaksın” şeklinde çevrilmiştir.

Sonuç olarak, tüm bu aşamalar mesleği toplumun gözünde değerli kılmakta olup mesleğin popölerleşmenin etkisi altında olduğu söylenebilmektedir.



3. YÖNTEM

3.1. Araştırmanın Yöntemi

Meslekler sosyolojisi genellikle meslekleri ve mesleklerin sahip olduğu özellikleri (Klegon, 1978, s. 259) tarihsel süreç içerisinde meydana gelen değişimleri incelemektedir. Meslekler sosyolojisi, genelde psikoloji, pazarlama, işletme, kamu yönetimi, iktisat, felsefe, tıp, sağlık, hukuk, turizm (Gorman ve Sandefur, 2011, s. 276; Eke, 1987, 377-378; Susskind ve Susskind, 2015, s. 13) ve örgüt çalışmaları (Brock vd., 2014, s. 1) gibi alanlardan yararlanan disiplinler arası bir araştırma alanını oluşturmaktadır.

Meslekler sosyolojisiyle ilgili nitel yöntemin daha yoğun olarak kullanıldığı çalışmalar mevcuttur (Tengiz, 2001; Dayı, 2007; Atalay, 2017; Gönc, 2017; Güldemir ve Akarçay, 2020; Özbay ve Karaca, 2021). Bu çalışmada nicel yöntem kullanılmıştır. Nicel yöntemin seçilmesinde etkili olan, çalışma için Türkiye’de farklı şehirlere yapılan seyahatler ile örneklemin geniş tutulmaya çalışılmasıdır.

Nicel veri elde etme tekniklerinin en başında anket tekniği gelmektedir. Anket tekniği genellikle katılımcılardan sözlü veya yazılı bir biçimde bilgi elde etmek için yapılır (Arıkan, 2018, s. 98). İyi bir anket oluşturmak için bir bütün oluşturulması gerekmektedir. Sorular sorunsuz bir geçiş içerisinde olması gerektiği kadar soruların anlaşılabilirliği sağlamak adına notlar da alınması gerekmektedir (Neuman, 2014, s. 402). Anket tekniğinin uygulandığı araştırma içerisinde sorulan sorulara göre anketler başlığında açık uçlu (yapılandırılmamış) ve kapalı uçlu (yapılandırılmış) sorular (Arıkan, 2018, s. 103) ayrı olarak belirtilmelidir. Anket tekniği diğer teknikler ile mukayese edildiğinde araştırmacıya büyük örneklem kitlelerine erişme konusunda hem hız hem de ekonomik açıdan daha avantaj sağlamaktadır (Wolf, 1988).

Bu çalışmada birebir yapılan ölçümlerde elde edilen veriler, anket tekniği ile sağlanmıştır. Anket soruları, demografik durumu belirleyen sorulardan, araştırmanın temel varsayımlarını içeren açık uçlu sorulardan ve Likert tipi ölçek modelinin örnek alındığı üç seçenekli (katılıyorum/kararsızım/katılmıyorum) hazırlanmış sorulardan oluşmaktadır. Bu çalışmada katılımcıların bir durum hakkındaki tutumlarını ölçmek için ölçme düzeyi Likert özelinde aralık olan ölçek kullanılmıştır.

Likert ölçekleri tarama araştırmalarında oldukça yaygın olarak kullanılmaktadır. Rensis Likert tarafından 1930’larda bir bireyin tutumunun sıralama düzeyinde ölçümünü elde etmek adına geliştirilmiştir (Neuman, 2014, s. 302). Teorik çerçevenin yardımıyla oluşturulan anket soruları örneklem grubuna birebir görüşmeyle sorulmuş olup hem kalitatif hem de kantitatif araştırma yöntemiyle ele alınan konular analiz edilmeye çalışılmıştır.

Araştırmanın yapacağı çalışmada karar verdiği yöntem çalışmanın sonuçları için oldukça önemlidir. Bu çalışmada seçilen anket tekniğinin yanında denetimsiz gözlem ve saha notlarına dâhil edilen konular ile ilgili görüş ve düşünceler de yer almaktadır. Anket tekniğı her ne kadar genele ulaşma amacıyla olsa bile katılımcıların sorulara yönelik görüşlerini daha net bir biçimde anlamak için notlar alınması gerekmektedir. Bu notlar hem anket sorularının açıklayıcı yönlerini ortaya koyar hem de sorulara verilen yanıtların sistemli olup olmadığını kontrol etme açısından önemlidir.

3.1.1. Araştırmanın evren ve örnekleme

Bu çalışma, meslekler sosyolojisi alanına katkı sağlaması amacıyla aşçılık mesleğı üzerinde sosyoloji disiplininin uygulamalı çalışmalarından biri olacaktır. Araştırmanın örneklem seçiminde öncelikli amaç, evreni temsil etme kapasitesine sahip olan bir örneklem seçmektir. Evrenin bütünü yerine seçilen örneklem ile genellemeler üretilebilir.

Bu çalışmanın araştırma evrenini Türkiye genelinde faaliyet gösteren bir restoran zinciri oluşturmaktadır. Evrenin ve örneklemin seçiminde küme örnekleme kullanılmıştır. İlk aşamada restoran zincirinden gerekli izinler alınmış olup küme örneklem olarak şehirler belirlenmiştir. Belirlenen kümeler içinden rastlantısal seçimler yapılmıştır. Örneklem olarak Türkiye’de 13 farklı şehirde ve 60’tan fazla şubesi bulunan restoran zincirinin şube sayısı olarak yoğunluk gösteren yedi şehirde farklı pozisyonlarda çalışan aşçılar seçilmiştir. Anket sorularının oluşumunda katmanlı (tabakalı) örnekleme kullanılmış olup katılımcıların demografik özellikleri bilinmek istenmiştir. Küme örneklemede görülebilecek hata olasılıklarını engellemek adına katmanlı örneklem ile entegre edilerek düzenlenmiştir. Seçilen yedi şehirde farklı semtlerde bulunan şubeler rastlantısal olarak seçilmiştir. Restoran zincirine ait şubelerde yapılan anket tekniğı çalışma saatlerinde gerçekleştirilmiştir. Bu açıdan aynı gün

içerisinde hangi aşçıların bulunduğu göz önüne alınmış olup rastlantısal olarak anket tekniği uygulanmıştır.

Seçilen restoran zinciri özellikle orta sınıfa hitap etmektedir. Burada çalışan aşçıların unvanları; mutfak şefi, kısım şefi, pastane şefi vb., (bkz. Tablo 2.1.) restoran tarafından kategorilendirildiği ve netleştirildiği için çalışmaya uygun olarak bu restoran zinciri seçilmiştir. Restoran içerisinde kahvaltılık menüleri, ana yemek menüleri, aperatifler, sokak lezzetleri, vejetaryen ve vegan seçimler, tatlılar ve alkollü ve alkolsüz içecekler yurtdışı menşeli ürünlerle birlikte yer almaktadır. Bu açıdan kent içi lokantalarından veya turistik restoranlardan tamamen ayrılmaktadır. Çalışma için restoran zincirinin yetkililerinden gerekli izinler alınmıştır. Çalışma 2020 yılının şubat ve mart aylarını kapsamıştır. Seçilen şehirlere gidilecek olan günler belirlenmiş olup gün içinde herhangi bir saatte çalışanların mola verdiği zamanlarda anket uygulaması yapılmıştır. Seçilen yedi şehir arasında şube sayısı fazla olan İstanbul, Ankara, İzmir, Antalya gibi şehirlerin yanında Denizli, Adana, Bursa gibi tek şubeli şehirler seçilmiştir. Maliyet ve zaman açısından bulunduğum İç Anadolu Bölgesi'nden uzakta kalan bölgeler ve şehirler örneklem içerisine dâhil edilmemiştir.

Bu çalışmada nicel yöntemin ağırlıklı olarak seçilmesinde örneklemin geniş tutulmaya çalışılması etkilidir. Nicel yöntemin farklı şehirlerde uygulanarak bu çalışma altında toplanması benzeri bir çalışma örneğinin bulunmamasından ötürü özgün bir değer taşımaktadır.

3.1.2. Araştırmanın veri toplama aracı

Bu çalışmada veri toplama aracı olarak anket tekniği kullanılmıştır. Anket soruları önceden hazırlanmış olup etik kurul izniyle kontrolü ve güvenilirliği sağlanmıştır. Anket soruları restoran zincirinin şubelerinde rastlantısal olarak seçilen farklı pozisyonadaki aşçılara uygulanmıştır. Anket soruları ile ilgili gönüllü katılım formu oluşturulmuş ve katılımcıların cevapları ve kimlikleri kendi isteklerine bağlı kalacak şekilde gizli tutulmuştur (bkz. Ek: 1). İlk aşamada aşçıların demografik özelliklerini belirlemek adına sorular sorulmuştur. Bu sorular, yaş, cinsiyet, eğitim durumu, medeni durum, gelir durumu gibi soruları kapsamaktadır. Katılımcılarla ilgili temel bilgileri elde etmek adına meslekleriyle ilgili sorular da sorulmuştur. Oluşturulan diğer sorular teorik çerçeve ile ilintili olacak biçimde oluşturulmuş ve birden fazla seçeneği işaretleyebilecekleri sorular

yöneltirilmiştir. Bu sorular katılımcıların meslekî süreçleriyle ilgili dağılımları ölçmek ve değerlendirmek amaçlı sorulmuştur. Anketin son kategorisinde meslekleri ve konuyla ilgili teorik çerçevenin desteği ile ilgili katılıyorum/kararsızım/katılmıyorum şeklinde üçe ayrılmış soru ölçeği yer almaktadır.

Bu çalışmada anket tekniği yüz yüze uygulanmıştır. Katılımcılar uygun bir zaman ve alanda soruları örnek bir anket üzerinden okuyarak cevaplandırmıştır. Verdikleri cevaplar, anketi uygulayan kişi tarafından anket üzerine işaretlenmiştir. Anket sorularını cevaplayan katılımcılar, şehirleri ve katılım sırasına göre başlıklandırılmıştır (örneğin, Denizli'deki ilk katılımcı D1 olarak belirtilmiştir). Yapılan bir adet anketin cevaplanma süresi beş dakika olarak belirlenmiştir ancak katılımcıların görüş ve düşünceleri dikkate alındığından dolayı net bir süre belirlenmemiştir. Uygulamanın yüz yüze yapılmasından dolayı anket tekniğinin yanı sıra gözlem tekniği de yapılmıştır. Yapılan gözlem denetimsiz olarak gerçekleştirilmiştir. Gözlem ile ilgili saha notları tutulmuş olup bulguların yorumlanması dâhilinde kullanılmıştır. Katılımcıların konu hakkındaki görüş ve düşünceleri gözlem notlarına dâhil edilerek ana başlıklar hâlinde toparlanmıştır. Bu çalışmadaki veri toplama aracı öncelik olarak anket sorularından elde edilmiş, oluşturulan demografik tablolar ve dağılım tabloları denetimsiz gözlem sonucu elde edilen verilerle harmanlanmıştır.

Saha çalışmasının sonunda anket soruları üzerinden elde edilen veriler SPSS programında incelenmiştir. Program içerisinde frekans tabloları, betimleyici tablolar ve iki değişken arasındaki dağılımı gösteren tablolar kullanılmış olup analiz edilmeye çalışılmıştır. İstatistik analizlerine yönelik çıkan sonuçlar teorik çerçeve ve katılımcıların görüş ve düşünceleri ile birleştirilip yorumlanmaya çalışılmıştır.

4. ARAŞTIRMA BULGULARININ SUNUMU VE DEĞERLENDİRİLMESİ

Araştırmada kullanılan anket SPSS programında tablolar hâline getirilmiştir. Bulguların yorumlanması ve değerlendirilmesinde hem nicel veriler hem de katılımcıların gözlemlenmesi ile konu ile ilgili görüş ve düşünceleri birleştirilerek sunulmuştur.

4.1. Aşçıların Genel Demografik Özellikleri

4.1.1. Yaş durumu

Tablo 4.1.1.

<i>Katılımcının yaş durumu</i>	
n	220
m	27,71
sd	7,17
r	33

Örneklem grubunun yaş değişkenine göre sıralanması katılımcıların genel hayat görüşleri ve topluma katılımları açısından farklılıklar sunmaktadır. Tabloya göre, range oranının 33 olduğu bu araştırmaya katılanların yaş aralığı 15 ile 49 arasındadır. Lise çağında olan bireylerin özellikle staj yapmak için çalışıyor olmalarından ötürü bu değişken 15 yaştan başlamaktadır. Aşçılık mesleğinde üniversite bitirme yaşından önce çalışma yaşı olarak kabul edilen 18 yaşın mesleği icra etmeye başlanmasında etkili olduğu görülmektedir. Tabloya göre, katılımcıların ortalama olarak 27 yaşında olduğu görülmektedir. Yüzdelik oranların gidişatına göre meslekte 40 yaş ve üzeri bireylerin daha az bulunmaktadır. Genel olarak, Türkiye'nin genç nüfuslu bir yapıda olmasına örtüşecek şekilde aşçılık mesleğinde çalışanların yüksek oranda genç nüfus olduğu söylenebilmektedir.

4.1.2. Cinsiyet durumu

Tablo 4.1.2.

<i>Katılımcının cinsiyet durumu</i>	<i>n</i>	<i>%</i>
Kadın	67	30,5
Erkek	153	69,5
Toplam	220	100

Örneklem grubunun cinsiyete göre dağılımına bakıldığında aşçılık mesleğini icra edenlerin çoğunlukla erkek bireyler olduğu görülmektedir. Örneklemde yer alan aşçıların %69,5'ini erkekler oluştururken; %30,5'ini kadınlar oluşturmaktadır. Araştırma içerisinde evreni temsil etme yeteneğine sahip kadın kitlesi belirlenmeye çalışılmış olsa da aşçılık mesleğinin daha çok erkekler tarafından icra edildiği gözle görülür bir durumdur. Yemek yapma ritüelinin kadınlara özgü olarak atfedilmesine rağmen dış dünyada çalışmaya katılma oranında kadınların bu tarz profesyonel mutfaklarda sayı olarak geri kaldığı gözlemlenmektedir.

4.1.3. Medeni durum

Tablo 4.1.3.

<i>Katılımcının medeni durumu</i>	<i>n</i>	<i>%</i>
Bekâr	155	70,5
Evli	64	29,1
Boşanmış	1	,5
Toplam	220	100

Aşçıların medeni durumları meslekleri hakkında çeşitli bilgiler vermektedir. Bekâr çalışan sayısının yüksek olması meslek içerisinde genç nüfusun daha fazla bulunmasıyla ilgilidir. Türkiye’de bir meslek sahibi olmak için geçirilen süre uzadıkça evlenme süresi uzamaktadır. Tabloya göre, örneklem grubunun %70,5’i bekâr, %29,1’i evli ve yalnızca %0,5’i boşanmıştır. Mesleğin pratik anlamda yoğun bir eğitim gerektirmesi ve çalışma koşullarının yoğun olması evlenme süresini uzatmaktadır.

4.2. Aşçıların Eğitim Durumuna İlişkin Bulgular

4.2.1. Eğitim durumu

Tablo 4.2.1.

<i>Katılımcının eğitim durumu</i>	<i>n</i>	<i>%</i>
İlkokul-Ortaokul terk	2	,9
İlkokul-Ortaokul mezunu	17	7,7
Lise terk	8	3,6
Lise mezunu	131	59,5
Üniversite terk	2	,9
Üniversite mezunu	59	26,8
Yüksek lisans mezunu	1	,5
Toplam	220	100

Tabloya göre, örneklem grubunun %59,5'i lise mezundur. Ona en yakın %26,8 ile üniversite mezunları yer almaktadır. Lisansüstü eğitim gören %0,5'lik kısmı oluşturmaktadır. Sayı olarak en düşük eğitim durumu lisansüstünü oluşturmaktadır. Aşçılık mesleğinde pratik-alaylı eğitimin öneminin yanı sıra tablo içerisinde aşçılık mesleği için liselerin daha önemli olduğu görülmektedir. Her ne kadar üniversitelerde aşçılık mesleği için birçok bölüm kendini gösteriyor olsa da mutfak içerisinde üniversite mezunu olmanın büyük bir önemi bulunmamaktadır. Okul eğitimi açısından lisansüstü eğitim bu mesleği idame ettirmek için önemli bir sebep olarak görülmemektedir. Örgün aşçılık eğitimi başlığında literatürde bahsedildiği gibi aşçılık mesleğinin ilk zamanlarında usta-çırak ilişkisiyle yola çıkıldığı, daha sonra ise aşçılık ile ilgili teknik eğitimin ortaokul düzeyinde olduğu söylenmiştir. Son dönemlerde ise meslek liselerinin ön plana çıkmasıyla aşçılık mesleği için mesleki lise düzeyi önemli görülmektedir. Tabloya göre, aşçılık mesleği için daha çok lise mezunlarının bulunuyor olması bu durumu doğrulamaktadır. Ancak böylesi teknik eğitimin diğer çoğu profesyonel meslekte olduğu gibi lisans diploması şartı koşulmasının gerektiği bir döneme henüz girmemiştir. Gittikçe bu sektörde çalışanların ortaokul düzeyinden liseye, oradan ise üniversite düzeyine doğru ilerlediğini gözlemlediğimiz bu çalışmada, lise mezunlarının çoğunluk olarak meslek liselerindeki aşçılık bölümünden mezun oldukları ortaya çıkmaktadır.

4.2.2. Lise sonrası alınan eğitim durumu

Tablo 4.2.2.

<i>Katılımcının lise sonrası aldığı eğitim durumu</i>	<i>n</i>	<i>%</i>
Lise sonrası eğitim almayanlar	158	71,8
Aşçılık (önlisans)	19	8,6
Aşçılık (lisans)	4	1,8
Gastronomi ve mutfak sanatları (lisans)	14	6,4
Yiyecek içecek işletmeciliği (lisans)	3	1,4
Turizm ve otelcilik (lisans)	6	2,7
Turizm ve otelcilik (önlisans)	7	3,2
Diğer	9	4,1
Toplam	220	100

Örneklem grubunun oluşturduğu tabloya göre, %71,8 gibi büyük bir oranla lise sonrasında eğitimin devam etmediği görülmektedir. Aşçılık önlisans ve lisans mezunları %8,6 ve %1,8’lik kısımları oluştururken, turizm ve otelcilik lisans ve önlisans mezunları %2,7 ve %3,2’lik kısımları oluşturmaktadır. Aşçılık mesleği ile ilgili kendini geliştirme, farklı kariyer planları edinme amaçlarına sahip bireylerin lise sonrasında eğitimlerini sürdürdükleri anlaşılmaktadır. Saha notlarına göre, meslek içerisinde hiyerarşik olarak yükselmek için deneyim elde etmek okul eğitiminden daha önemli görülmektedir. Zira katılımcıların çoğu bu işyerine üniversite mezunu olup olmadıklarına göre değil, işi becerebilme kabiliyetlerine göre girdiklerini söylemişlerdir.

4.2.3. İngilizce düzeyi

Tablo 4.2.3.

<i>Katılımcıların İngilizce düzeyi</i>	n	%
Çok iyi	7	3,2
İyi	18	8,2
Orta	66	30
Az	63	28,6
Bilmiyorum	66	30
Toplam	220	100

Tabloya göre, örneklem grubunun yaklaşık %30'luk kesimi İngilizceyi orta, az veya hiç bilmemekteler. %8,2'lik bir oranla İngilizce düzeyine iyi olarak cevap verenler yalnızca okulda aldıkları eğitim veya temel kurslar neticesinde olduğunu belirtmişlerdir. Temel İngilizce eğitimi bu sektörde çalışanların yalnızca aldıkları basit eğitimler neticesinde şekillendiği gözlemlenmektedir. Diğer dillerin bilinip bilinmediği incelendiğinde ise anlamlı bir sonuç ortaya çıkmamaktadır. Sonuç olarak anadil dışında diğer dil eğitimleri yeterli düzeyde değildir. Aşçılık mesleğinde dil bilmek, gastronominin dünyada tanıtılması açısından önem teşkil etmektedir. Dil bilmenin yetersiz olması yurt dışında tanıtım yapabilmenin ve iş tecrübeleri edinebilmenin zor olduğunu ortaya koymaktadır. Her ne kadar gastronomi ile ilgili çalışmaların takip edilmesi hususuna önem verilse de mesleği icra edenlerin yabancı dili bilmemelerinden dolayı kaynak erişime yeterli düzeyde ulaşamayacaklarını, yurt dışında ise gastronomideki farklı kültürlerle kaynaşma konusunda sorun yaratacağı aşikârdı

4.3. Aşçıların Mesleki-Ekonomik İlişkilerine Yönelik Bulgular

4.3.1. Aylık gelir durumu

Tablo 4.3.1.

<i>Katılımcının aylık gelir durumu</i>	<i>n</i>	<i>%</i>
0-1000 TL	10	4,5
1001-2000 TL	3	1,4
2001-3000 TL	86	39,1
3001-5000 TL	98	44,5
5001-7000 TL	20	9,1
7001-9000 TL	2	,9
9001-10000 TL	1	,5
Toplam	220	100

Bu tablo, örneklem grubunun gelir dağılımı göstermektedir. Ortalama gelir olarak %44,5 ile 3001-5000 TL arası maaş alanlar çoğunlukta, bunu %39,1 gibi bir oranla 2001-3000 TL arası asgari düzey denilebilecek maaş alanlar takip etmektedir. Yapılan gözlem sonucu 0-2000 TL gelire sahip olduğunu belirtenlerin stajyerler olduğunu söylemek mümkündür. %9,1 oranında 5001-7000 TL arası gelire sahip olanların genellikle mutfak en başında yer alan mutfak şefleri ve bazı sous şefler olduğu söylenebilir. Gelir dağılımında çalışılan unvanın altında hiyerarşik düzene bakıldığında düzenli bir dağılım olduğu gözlemlenmektedir. Akarçay'ın (2020, s. 64) belirttiği üzere, profesyonel bir mutfakta karşılaşılan mutfak hiyerarşisinde toplumdaki sınıflara benzer bir görüntü vardır. Buna göre mutfak şefi, en üst basamakta yalnızca mutfak pratik işlerinden değil aynı zamanda yönetim, harcama ayarı ve kararı, menü planlaması, personel seçimi ve personel izinleri gibi konularda da sorumluluk sahibidir. Doğal olarak mutfak şefinin aldığı ücret, mutfak içindeki konumu ve toplumsal hayattaki itibarı aşçılarından diğerlerine göre avantajlı konumdadır.

4.3.2. Unvan durumu

Tablo 4.3.2.

<i>Katılımcıların unvan durumu</i>	<i>n</i>	<i>%</i>
Komi	46	20,9
Kısım şefi	69	31,4
Soğuk şefi	26	11,8
Kasaphane şefi	2	,9
Pastane şefi	20	9,1
Sous şef (mutfak şefi başyardımcısı)	20	9,1
Mutfak şefi	18	8,2
Mutfak koordinatörü	1	,5
Stajyer	13	5,9
Makarnacı	5	2,3
Toplam	220	100

Örneklem grubunun çalıştıkları unvanların dağılımına göre, her bir mutfakta bir adet mutfak şefi (aşçıbaşı) bulunmaktadır. Ancak her şubede tüm mutfak şeflerinin gerek zaman gerek izin durumu konusunda ankete katılamadıklarını belirtmek gerekir. Her mutfağın bir adet sous şefi bulunmaktadır, aynı zamanda her mutfakta en az bir en çok iki adet pastane şefi bulunmaktadır. Örneklem grubunun %9,1'lik kısımlarını sous şefler ve pastane şefleri ayrı ayrı oluşturmaktadırlar. %31,4 oranında mutfakta en çok kısım şefleri bulunmaktadır. Kısım şefleri kendilerini, demi-chef, komi 3, sıcak-soğuk şefi olarak da tanımlamışlar ancak genel tabirin bu olduklarını belirtmişlerdir. %20,9 oranda bulunan komiler kendi aralarında komi 1, komi 2 ve komi 3 olarak ayrıldıklarını belirtmişlerdir. %0,9 gibi düşük bir orana sahip olan kasaphane şefleri, yalnızca birden fazla kata sahip, genişlik açısından oldukça büyük mutfaklarda yer almaktadırlar. Bunun dışında %2,3 oranında kendilerinin özellikle makarnacı olduklarını söyleyen bir grup bulunmaktadır, bu grup başka bir mutfakta çalışacakları zaman genel olarak kısım şefi olabildiklerini belirtmişlerdir. %5,9 oranına sahip olan stajyer grubu ise yaklaşık olarak anket yapılan her mutfakta birden fazla bulunmaktadır, bu durum işletmelerin özellikle genç nüfus için pratik eğitime önem verdiklerini göstermektedir.

4.3.3. Günlük çalışma süresi

Tablo 4.3.3.

<i>Katılımcının günlük çalışma süresi durumu</i>	<i>n</i>	<i>%</i>
8-10 saat	179	81,4
11-15 saat	34	15,4
15 saatin üzerinde	7	3,2
Toplam	220	100

Tabloya göre, örneklem grubunun %81,4'ü 8-10 saat aralığında, %15,4'ü 11-15 saat aralığında çalıştıklarını belirtirken, sadece %3,2'si 15 saatin üzerine çalıştığını belirtmiştir. Bu konuda Ocak-Haziran 2017'de TÜRSAB ve TÜADER tarafından “Turizm Sektör Raporu” ve T.C. Çalışma ve Sosyal Güvenlik Bakanlığı (ÇSGB) İş Teftiş Kurulu Başkanlığı tarafından Aralık 2011'de “Turizm Sektöründe Çalışma Sürelerinin İyileştirilmesi Programlı Teftişi Sonuç Raporu” yayımlanmıştır. Turizm Sektöründe Çalışma Sürelerinin İyileştirilmesi Programlı Teftişi Sonuç Raporu'nda, sektörde iş sürelerinin uzun olduğu belirtilmiştir. Örnek olarak, bir işçinin fiilen 08.00-20.00 saatleri arasında çalıştığı yere bağlı kaldığı müddet içerisinde 3-4 defa ara verdiği belirtilerek günlük 12 saatlik dilimde 8-10 saat fiili olarak çalıştığı raporda belirtilmiştir. Bunun yanı sıra turizm sektöründe “günlük 16 saati aşan çalışmalar” genel kabul görerek yaygın bir şekilde çalışma süreleri olarak uygulanır hale gelmiştir. Bu çalışma biçiminin işçinin fazla çalışma (mesai) ücretlerinin ödenmesi durumunda yasaya aykırılık bir durum görülmemekle birlikte işçinin sağlığını ve sosyal hayatını olumsuz etkileyeceği kaçınılmaz bir sonuç olacağı söylenmektedir. Ayrıca raporda çalışma sürelerinin ve fazla çalışma sürelerinin işveren tarafından belgelenmesinin zorunlu olduğu, çalışma sürelerinin tespiti işçilerin hak kaybını önleyecek şekilde olması gerektiği aktarılmaktadır (ÇSGB, 2011). Literatürde yer alan rapor ile bu çalışmadaki aşçıların günlük çalışma süreleri birbiriyle örtüşmektedir. Yapılan gözlem ve görüşmeler sonucunda 11-15 saat aralığında çalıştıklarını belirtenler genellikle mutfak şefleri ve bazı sous şefleri olmuştur. Mutfağın başında durmak, mesai saati bittiğinde çekip gitmemek, çalışılan mutfağı kendine aitmiş gibi benimsemenin önemli olduğunu belirtmişlerdir.

4.3.4. Mesleğe başlama yaşı

Tablo 4.3.4.

<i>Katılımcının mesleğe başlama yaşı</i>	<i>n</i>	<i>%</i>
5-17	107	48,6
18-23	94	42,7
24-30	16	7,3
31-50	3	1,4
Toplam	220	100

Katılımcıların verdikleri yanıtlara göre örneklem grubunun mesleğe başlama yaş aralığı 9 ile 42 yaş arasındadır. Verilen yanıtlar yeniden gruplandırılmıştır. Uluslararası Çalışma Örgütü (ILO)’ya göre, 17 yaş ve altı çocuk işçiler olarak adlandırılmaktadır. 183 No’lu Asgari Yaş Sözleşmesi’nin 3. Maddesinde “Doğası veya yapıldığı koşullar bakımından genç kişilerin sağlığını, güvenliğini veya ahlakını tehlikeye düşürebilecek her türlü istihdam veya çalışmaya kabul için asgari yaş 18’in altında olmayacaktır.” açıklaması yer alırken; devamında “İşveren ve işçi örgütlerine danışarak, söz konusu genç kişilerin sağlığı, güvenliğinin ve ahlakının tam olarak güvenceye alınması ve genç kişilerin ilgili faaliyet dalında yeterli özel öğrenim veya mesleki eğitim görmeleri koşuluyla 16 yaşından itibaren istihdamlarına veya çalışmalarına izin verebilir.” şeklinde bahsedilmektedir (ILO, 2021). Tabloya göre, örneklem grubunun %48,6’sı 5-17 yaş arasında, %42,7’si 18-23 yaş arasında, %7,3’ü 24-30 yaş arasında, %1,4’ü ise 31-50 yaş arasında mesleğe başlamışlardır. Aşçılık mesleğinin 17 yaşa kadar olan süreçte lise düzeyindeki bireylerin başlayabileceği bir meslek olması özellikle pratik edinmenin üniversite mezunu şartından daha ön planda olması bu durumu açıklamaktadır. Bu mesleği icra eden bireylerin genellikle kendi yakınlarına aşılması o kişilerin küçük yaşta bu meslekle tanışmalarına olanak sağlamaktadır. 18-23 yaş arası ise genellikle üniversite dönemlerini kapsadığı anlaşılmakla birlikte genellikle lise sonrası dönemi kapsadığı için bu yaş aralığında mesleğe başlandığı görülmektedir. Aşçılık mesleğinin usta – çırak ilişkisine dayandığı bu tablo ile yorumlanabilmektedir. Yalnızca usta-çırak ilişkisinden değil aynı zamanda lise düzeyindeki bir bireyin staj eğitimi aldığı yaş, mesleğe erken yaşta başlanıldığını desteklemektedir. Diğer profesyonel mesleklere kıyasla, lisans diploması gerekliliğinin ortada bulunmayışı mesleğe başlama yaşını daha erken düzeye

çekmektedir. Hasan Uzun'un "Meslek Sosyolojisi Açısından Avukatlar ve Avukatlık Mesleği" tez çalışmasında örneklem grubunun yaş aralığını 20'den başlayarak gruplandırması (2001, s. 86) profesyonel meslek olarak avukatlıkta, bir avukat staja başlaması için en erken 20-22 yaşlarında üniversite mezunu olabileceği düşüncesinden kaynaklanmaktadır. Buradan hareketle mesleğe başlama yaşı konusunda aşçılık mesleği görece daha erken yaşlarda başlanılan bir meslek sayılmaktadır.

4.4. Aşçıların Mesleki Bakış Açılarına Yönelik Bulgular

4.4.1. Mesleğin yapılmasına nasıl karar verildiği durumu

Tablo 4.4.1.

<i>Katılımcının mesleği yapmasına nasıl karar verdiği</i>	<i>n</i>	<i>%</i>
Kendi isteğimle	185	37
Aile baskısıyla	5	1
Aile/akraba teşvikiyle	72	14,4
Meslek sahibi olmak için	99	19,8
Baba/dede mesleği olduğu için	25	5
Popüler bir meslek olduğu için	31	6,2
Ücretleri iyi olduğu için	23	4,6
Saygınlık kazanmak için	34	6,8
Topluma hizmet etmek için	26	5,2
Toplam	500	100

Not: Çoklu yanıt sorusunda n sayısı örneklem hacmini geçmektedir.

Örneklem grubunun verdiği yanıtlar çoklu yanıtlardan oluşmaktadır. %37 oranla aşçılık mesleğini yapmaya karar verme etkenlerinin başında kendi isteğim seçeneği gelmektedir. Aşçılık mesleğinin alaylı olarak yapıldığı dönemlerden çıkıp kişinin kendi isteği doğrultusunda seçebileceği bir meslek konumuna geldiği görülmektedir. Tüm bunlara rağmen sıradaki tabloda görüleceği üzere ailede aşçı olan birey sayısı görece fazladır. Örneklem grubu %19,8 oranında meslek sahibi olmak için bu mesleğe başladıkları belirmişlerdir. Türkiye’de üniversite bitirdikten sonra iş bulma düzeyinin gittikçe düştüğü bilindiğine göre özellikle meslek liselerinin mezuniyet sonrası kendi mesleklerine dair iş bulmaları konusunda umut vaat ettiği gerçeği katılımcıları bu cevaba

yöneltmiştir. %14,4 oranında aile/akraba teşviki genellikle kendi ailesinde bu mesleği yapan bireylerin bulunması etkisiyle kendini göstermektedir. Takribinde aşçılık mesleğinin %6,2’lik bir oranla popüler bir meslek olduğu için seçildiğinin belirtilmesi her iki medya aracılığıyla mesleğin görünür kılınmasındaki sebeple örtüştüğü görülmektedir. Örnek olarak Birdir ve Kılıçhan’ın (2013, s. 626) “Mutfak Şeflerinin Mesleki Eğitim Düzeyleri ve Yaşadıkları Eğitim Problemlerinin Tespitine Yönelik Bir Çalışma” adlı çalışmalarında aşçılık mesleğini seçme nedenleri %50 oranda “meslek sevgisi”, %21,4 oranda “işsizlik sorununun olmaması”, %17,9 oranında “statü kazanmak”, %7,1 oranında “aile mesleği”, %3,6 oranında ise “arkadaş tavsiyesi” olarak belirtilmiştir. Mesleği sevmek, meslek sahibi olmak ve getirisinde maddi imkânlarını karşılayabilmek ön plana çıkarken bizim çalışmamızla benzerlikler göstermektedir. Bunun yanında günümüzde farklı etmenlerin, sosyal medya ve popülerleşme, önemi gittikçe ön plana çıkmaktadır.

Gastronomi kültürünün internet aracılığıyla sunulması ve pazarlanmasının geniş bir alana yayılmasıyla görünürlüğün artması bu durumu desteklerken, hem restoran işletmecilerinin ve şeflerin kendilerini gösterebileceği alan yaratılabilmekte hem de yemek tarifleri, pişirme yöntemleri ve sunumlarda etkili olan video paylaşımlarının sosyal medya uygulamalarında çeşitlilik göstermeye başlamasıyla mesleği tercih etmek isteyenlerde ve öğrenim gören bireylerde sosyal medya oldukça önemli bir etki sağlamaya başlamıştır (Özer, Albayrak ve Güdük, 2016, s. 71; Ertopçu, 2019, s. 49; Güngör, Doğan ve Güngör, 2017, s. 215).

4.4.2. Ailede aşçılık mesleğini yapanların durumu

Tablo 4.4.2.

<i>Katılımcının ailesinde aşçılık mesleğini yapanların durumu</i>	n	%
Evet	76	34,5
Hayır	144	65,5
Toplam	220	100

Tabloya göre, örneklem grubunun %34,5’i ailesinde aşçılık mesleğini yapanların bulunduğunu belirtirken, %65,5’inin ailesinde aşçılık mesleğini yapanların bulunmadığı

gözlemlenmiştir. Aşçılık mesleğinde çalışanların bu mesleği her ne kadar aile bireylerinde aşçı bulunup bulunmasa da kendi istekleriyle seçmeye yöneldikleri anlaşılmaktadır. Bu durum ayrıca çapraz tablo yöntemiyle gösterilecektir.

4.4.2.1. Ailede aşçılık mesleğini yapan aile üyeleri

Tablo 4.4.2.1.

<i>Katılımcının ailesinde aşçılık mesleğini yapan üyeler</i>	n	%
Annem	5	6,0
Babam	21	25
Kardeşim	27	32,1
Amcam/dayım	14	16,7
Halam/teyzem	1	1,2
Büyükannem/büyükbabam	16	19
Toplam	84	100

Not: Çoklu yanıt sorusunda n sayısı örneklem hacmini geçmemektedir.

Örneklem grubunun ailesinde aşçılık mesleğini yapanların var olduğunu belirttikleri tabloya göre, %32,1 oranında kardeşim (ağırlıklı olarak ağabeyim denmiştir), %25 oranında ise babam seçeneği işaretlenmiştir. Devamında %16,7 oranında ise amcam/dayım seçeneği takip etmektedir. Çoklu yanıtın alındığı bu tabloya göre diğer seçeneğinde belirtilenler %3,6 oranında kuzenim (çoğunlukla erkek kuzen olarak belirtilmiştir), %1,4 oranında eniştem cevabı olmuştur. Genel olarak bakıldığında aşçılık mesleğinin aile bireyleri arasında daha çok erkeklerin icra ettiği, kadınların bu oranda sayıca az oldukları görülmektedir. Profesyonel mutfak içerisinde erkeklerin çoğunluk oluşturduğu yeniden karşımıza çıkmaktadır.

Çalışmalarda belirtildiği üzere (İnce, 2016, s. 409; Acker, 1990, s. 139; Platzer, 2011, s. 2), ev mutfağı alanı kadınlara ait görülürken, profesyonel mutfaklar erkeklerin hâkim olduğu bir konumdadır. Özellikle organize yapılarda kadının cinsiyetine yönelik yüklenen duygusal anlamlar takım işlerinde daha geri planda kaldığını göstermektedir. Ancak genel düşüncenin aksine günümüzde gittikçe kadınların sahip olduğu mutfakla ilgili bu kültürel sürece dâhil olan mutfak deneyimlerini profesyonel mutfaklara kolaylıkla aktarabildikleri gözlemlenmektedir.

4.4.3. Aşçılık mesleğinde dernek/federasyon üyeliklerinin varlığı durumu

Tablo 4.4.3.

<i>Katılımcının mesleğine dair üyeliklerin varlığı</i>	<i>n</i>	<i>%</i>
Evet	22	10,0
Hayır	198	90,0
Toplam	220	100,0

Tabloya göre, örneklem grubunun %10'u herhangi bir dernek, sendika veya federasyona üyeliği olduğunu belirtirken, çoğunluk olarak %90'ı herhangi bir dernek, sendika veya federasyona üyeliği bulunmadıklarını belirtmişlerdir. Federasyonlara üyeliğin önemli olup olmadığı hususunda verilen cevaplar ile çapraz tablo yapılarak ayrıca değerlendirilecektir.

4.4.4. Aşçıların mesleklerine dair çevrelerinden aldıkları olumsuz tepkiler

Tablo 4.4.4.

<i>Katılımcının mesleğine dair çevresinden aldığı olumsuz tepkiler</i>	<i>n</i>	<i>%</i>
Olumsuz tepki almayanlar	146	43,3
Aşçılığın/yemek yapmanın okulu mu olur?	16	4,7
Gastronomi de neyin nesi?	15	4,5
Sen bu mesleği yapamazsın!	15	4,5
İnsanlar eğlenirken/tatil yaparken sen hizmet edeceksin!	47	13,9
Seninle kimse evlenmez/sana kimse kız vermez	8	2,4
Memurluk gibi bir meslek varken aşçı olmamalısn	34	10,1
Gece-gündüz çalışmak zorunda kalacaksın	56	16,6
Toplam	337	100

Not: Çoklu yanıt sorusunda n sayısı örneklem hacmini geçmektedir.

Çoklu yanıt olarak belirlenmiş olan bu tabloya göre, örneklem grubunun %43,3'ü aşçılık mesleğini seçtikleri için herhangi bir olumsuz tepki almadıklarını belirtmişlerdir. %16,6 oranında gece-gündüz çalışmak zorunda kalacaksın seçeneği, devamında %13,9 oranında insanlar eğlenirken/tatil yaparken sen hizmet edeceksin seçeneği işaretlenmiştir. %10,1 oranında ise memurluk gibi bir meslek varken aşçı olmamalısın seçeneği işaretlenmiştir. Aşçılık mesleğinde en çok karşılaşılan düşünce otel mutfaklarında insanların eğlendiği turistik merkezlerde çalışıyor olmanın zor olduğu düşüncesidir. İnsanların dinlenmek için gittiği alanlarda gecesi gündüzü net olmayan bir işte çalışıyor olmak doğal olarak memurluk gibi belli saat dilimlerine mensup olan meslekle kıyaslanmaktadır. Herhangi bir restoranda yemek ve servis hizmeti bekleyen ve o mekânı sosyalleşme alanı olarak kullanan kimselere verilen hizmet için çalışan aşçıların masa başı olarak görülen işlerden uzak bir konumda olmaları olumsuz tepkiler almalarına yol açmakta olup bu anlaşılır bir durum olarak görülmektedir. Herhangi bir olumsuz tepki almadıklarını belirtenlerin ise ailelerinde bu meslekleri icra edenlerin olup olmadığı bu durumda etkili olacaktır. Bu durum çapraz tablo yapılarak ayrıca değerlendirilecektir.

4.4.5. Aşçılık mesleğinde yaşanan temel sıkıntılar

Tablo 4.4.5.

<i>Katılımcının mesleğinde yaşadığı sıkıntılar</i>	<i>n</i>	<i>%</i>
Çalışma süresinin uzun olması	62	17,5
Maaşların yetersiz olması	123	34,6
Ayrımcılık ve kayırmaların fazla olması	35	9,9
Gereğinden fazla disiplin olması	10	2,8
Çalışma alanının yetersiz olması	77	21,7
Çalışanların birbiriyle geçinememesi	48	13,5
Toplam	355	100

Not: Çoklu yanıt sorusunda n sayısı örneklem hacmini geçmektedir.

Çoklu yanıt olarak ve diğer seçeneği ile açık uçlu soru olarak oluşturulan bu tabloda, örneklem grubunun %34,6'sı maaşların yetersiz olduğu seçeneği, %21,7'si çalışma alanının yetersiz olması seçeneğini işaretlerken, %17,5'i çalışma süresinin uzun olduğu seçeneği işaretlemiştir. Diğer seçeneğinde %17,7'lik oranla özel olarak sıkıntı

olmadığı belirtilmiş, %4,1 oranında sosyal hayatın olmaması konusunda şikâyet edilmiştir. Maaş konusunun çoğu meslekte yeterli olmadığı kanaati gözle görülebilir bir durumdur. Çalışma alanının yetersizliği düşüncesi çoğu işletmelerin mutfak bölümünü daha dar yapıp konukların alanına daha fazla yer ayırmasından kaynaklıdır. Önemli olanın daha çok müşterinin gelmesi ve konforunun sağlanması olduğu düşüncesiyle mutfakların genişliği işletme sahipleri açısından göz ardı edilmektedir.

Restoran mutfakları tasarımları ile ilgili yapılan çalışmalarda; her işletmenin kendine özgü mutfak tasarımları bulunmasına rağmen genel olarak bütün düzenlemeler tüm mutfaklarla aynı şekilde oluşturulmaktadır. Mutfak tasarımı temel olarak işlevsellik ön plana çıkarılmaktadır. Amaçta müşteri memnuniyetini sağlamaya yönelik olan restoranlarda mutfak tasarımlarının ergonomik yapıda olması çalışanların fiziksel ve psikolojik sağlıklarını koruma konusunda önem taşımaktadır. Mutfaktaki donanımlar çalışan kişilerin antropometrik ölçülerine uygun olacak şekilde düzenlenmesi beraberinde iş veriminin yüksek olmasını sağlayacak, (Akın ve Gültekin, 2014; Akın ve Gültekin, 2015; Çekal, 2013; Balıkhani, 2005, Mutfak Mekânı ve Tasarımı İlkeleri, 2015) bu durum da müşteri memnuniyetini artırarak restoranın kâr hedeflerini bir üst noktaya çıkarmasını sağlayacaktır.

4.4.6. Aşçıların mesleklerine dair kariyer hedefleri

Tablo 4.5.6.

<i>Katılımcının mesleğine dair kariyer hedefleri</i>	n	%
Aşçıbaşı (mutfak şefi) olmak	134	27,4
Kendi restoranımı açmak	116	23,7
Öğretmen/eğitmen olmak	24	4,9
Ulusal düzeyde tanınır bir şef olmak	121	24,8
Uluslararası düzeyde tanınır bir şef olmak	88	18,0
Başka bir mesleğe geçiş yapmak	6	1,2
Toplam	489	100

Not: Çoklu yanıt sorusunda n sayısı örneklem hacmini geçmektedir.

Örneklem grubunun kariyer hedeflerine yönelik olarak verdikleri çoklu yanıt sorusunun oluşturduğu tabloya göre, %27,4 oranında en çok aşçıbaşı (mutfak şefi) olmak seçeneği işaretlenmiştir. Hicks ve Gullet'in (1981, s. 101-102) çalışmasında bahsedildiği

gibi bürokrasi yarınından güven duyma duygusunu en üst düzeyde tuttuğu için bireye bunun çekici gelme durumuyla, piramit biçiminde işleyen bu süreçte herkesin en tepedeki üst düzey yöneticiye karşı sorumlu olması durumu paraleldir. Yani, en üst düzeye gelmek sorumlulukları artırdığının yanı sıra yeni bir statüye sahip olmak, ekonomik ve çevresel anlamda günümüzde ihtiyaç duyulmaya devam etmektedir. %23,7'lik oranla kendi restoranını açmak seçeneği ise, bürokrasinin yarattığı hiyerarşik düzenden kendini sıyırmak istemenin belirtilerindendir. Freidson'un (1984, s. 1) profesyonel mesleklerden bahsederken belirttiği gibi meslek içerisinde var olan hiyerarşinin belirlediği kurallara göre bir ilişkinin bulunması ve kontrolün bu şekilde sağlanması konusudur. Profesyonel meslek içerisinde kişiler ancak kendi mesleki örgütlerine sahip olan kişilere karşı sembolik olarak da olsa sorumluluk geliştirmek durumundadırlar. Görüldüğü üzere aşçılık mesleğini seçen bireylerin yalnızca mutfakta yemek yapma arzularının dışında o mutfakçı yönetebilme becerilerini kullanmak istemeleri, çalışırken yaşanan baskıyı azaltmak ve kontrolü sağlayabilmek adına kendi restoranlarına sahip olmak isteme düşüncelerinin olduğu gözlemlenmektedir. Ulusal veya uluslararası düzeyde tanınır bir şef olmak ise, popülerleşmenin etkisinden kaynaklanmaktadır. Öney (2016, s. 201) çalışmasında belirttiği üzere, toplumun aşçılık mesleğine bakışı, özellikle medyada gastronominin aşçı veya şef olabilmek gibi oldukça popüler ve göz önüne çıkmış olan bu meslekleri edinebilmeyi sağladığı düşüncesi hâkimdir. Son olarak bu yanıtları da işaretleyen bireyler saha notlarına ek olarak televizyon programları ve sosyal medya mecralarında şeflerin tanınır olmalarına duydukları özeni ifade etmişlerdir.

4.4.7. Aşçılık mesleğini yaparken önemli görülen etkiler

Tablo 4.4.7.

<i>Katılımcının mesleğini yaparken önemli gördüğü etkiler</i>	<i>n</i>	<i>%</i>
Meslek içinde statü kazanma	154	17,4
Meslekle ilgili sürekli bilgi edinme	187	21,1
Topluma hizmet sağlama	78	8,8
Çok para kazanabilme	66	7,4
Geçimini sağlayabilme	79	8,9
Mesleği sanatsal olarak görebilme	136	15,3
Meslek sayesinde hayata keyif katabilme	120	13,5
Mesleği hobi olarak görebilme	66	7,4
Toplam	886	100

Not: Çoklu yanıt sorusunda n sayısı örneklem hacmini geçmektedir.

Çoklu yanıtın verildiği mesleğinizi yaparken önemli olan durumlar sorusunun oluşturduğu tabloya göre, örneklem grubunun %21,1'i meslek ile ilgili sürekli bilgi edinme seçeneğini, %17,4'ü meslek içerisinde statü kazanma seçeneğini işaretlemişlerdir. Bu durum aşçılık mesleğinin bir devinim içerisinde olması gerek kültürel gerekse kariyer basamaklı bir meslek olduğunu göstermektedir. Bu seçeneklerin hangi yaşlar aralığında olanların seçtiği konusunda ayrıca çapraz tablo yapılarak değerlendirilecektir. Genel olarak öğrenmeye devam etmenin sınırsız olduğu, kendini geliştirirken daha üst konumlara gelebilme imkânının olduğu bir meslek olarak anlaşılmaktadır. Devamında ise %15,3'ü mesleği sanatsal olarak görebilme seçeneğini, %13,5'i ise meslek sayesinde hayata keyif katabilme seçeneğini işaretlemişlerdir. Aşçılığın tanımları içerisinde şiir, resim gibi sanatların yanında yemek yapmanın bir yetenek ve marifet gerektirdiği, aşçılığın yalnızca yemek yapmak değil sanat yapan kimselerin aldığı eğitimler ve yeteneklerin aşçılarda da bulunduğu görüşü yer almaktadır (Ünsal, 2002, s. 104; Güldemir, 2018, s. 756). Bu durumda aşçılık mesleği, sanatsal olarak algılandığı, yemek yapmanın bir sanat olduğu ve bu uğraşın mesai doldurulan bir meslek olmaktan ziyade hayatın içerisinde keyif katabilecek imkânların yer aldığı bir meslek olarak anlaşılmaktadır.

4.5. Aşçılık Mesleğinin Toplumdaki Konumuna Dair Bulgular

4.5.1. Aşçılık mesleğinin statüsüne yönelik bulgular

Tablo 4.5.1.

<i>Aşçılık mesleğinin statüsü yüksektir.</i>	n	%
Katılıyorum	189	85,9
Kararsızım	17	7,7
Katılmıyorum	14	6,4
Toplam	220	100

Örneklem grubunun verdiği cevaplar Likert tipi ölçek sorularıyla hazırlanmıştır. Bu tabloya göre, %85,9 oranında aşçılık mesleğinin statüsü yüksek bir meslek olduğu düşüncesi vardır. Weber'in (1987, s. 182) ekonomi vurgusu üzerinden mülk sahibi olmanın yeterli olmasa bile bir statü ölçüsü yarattığı örneğinde olduğu gibi statü sahibi olmanın bir onur yaratması ve statü kavramının kapitalist sınıf toplumları içerisinde ekonomik güce sahip olmakla ilişkilendirilirken toplumsal saygınlığı beraberinde getirmesi önemli bir etken olarak görülmektedir. Genel bir algı olarak bir mesleğin statüsünün ne kadar yüksek olduğu düşünülürse o derece saygınlığı beraberinde getirecektir. Buna ek olarak mesleklerin statü gruplarına dâhil olduğu örnek bir çalışmada 2014 yılında TUBİTAK'ın desteği ile "Türkiye'de Çalışma Yaşamı ve Mesleklerin İtibarı" konulu araştırmada "Meslek İtibar Skalası" geliştirilmiştir. Bu skala sayesinde Türkiye'de ilk defa mesleklerin toplum içindeki itibarları puanlanarak bir sıralama elde edilmiştir. Yaklaşık 550 mesleğin yer aldığı bu çalışmada 56,47 puanla 252. Sırada "Aşçılık" mesleği kendine yer bulmuştur. Türkiye'de meslek seçimi, iş piyasası, eğitim ve kariyer hedeflerinin ön plana çıkmasıyla yürütülen bu çalışmada aşçı olmanın itibar skalasına göre ortalama bir yerde konumlandığı söylenebilmektedir. "Türkiye'de Çalışma Hayatı ve Meslekler" adlı 26 ilde 2711 kişiyle yüz yüze görüşmelere dayanan araştırma raporunun 2019-2020'de güncellenmiş verilerine göre, aşçılık mesleği mesleki itibar skalasında 48,18 puan alarak kendine 72. sırada yer bulmuştur. 2015 yılındaki verilere göre, 56,47 puan ile 60. sırada yer alan aşçılık mesleği, mesleki itibar skalasında 12 puan kaybetmiştir (Sunar, 2020, s. 145). Bunun sebebi, aşçılık mesleğinin aradan geçen beş yıl içerisinde toplumdaki ücretlileşme eğiliminin mesleki itibardaki değişmeye yansıdığı

olarak gösterilmektedir. Bu süre zarfında toplum kol emeği ve zanaatkârlığa daha düşük; zihin emeğine ve ücretli beyaz yakalı işlere daha fazla itibar göstermektedirler (2020, s. 112). Cinsiyete göre mesleki itibar sıralamasında benzer bir puan alan aşçılık mesleğinde kadın ve erkeğin mesleğin cinsiyetine yönelik yaklaşımları arasındaki fark 0,32 puanla oldukça azdır (2020, s. 160). Tahmin edildiği üzere aşçılık mesleği, aradan geçen beş yıl içerisinde diğer mesleklere kıyasla itibar kazanma konusunda çok büyük bir değişiklik yaşamamıştır. Mesleğin statüsünün yüksek olduğu düşüncesi aynı zamanda çevresel etkilerden kaynaklanmaktadır. Bu da diğer sorulara verilen yanıtlarla desteklenecektir.

4.5.2. Aşçılık mesleğinin popülaritesine yönelik bulgular

Tablo 4.5.2.

<i>Aşçılık mesleği insanların gözünde popülerdir</i>	n	%
Katılıyorum	201	91,4
Kararsızım	13	5,9
Katılmıyorum	6	2,7
Toplam	220	100

Tabloya göre, aşçılık mesleğinin diğer insanlar gözünde popüler bir meslek olarak algılandığı düşüncesine örneklem grubunun %91,4'ü katılıyorum şeklinde cevap verirken, %13'ü kararsızım, %6'lık gibi düşük bir oranda katılmıyorum cevabını vermişlerdir. Bu konuda Whibbs ve Holmes'un (2019) "*Food Network's food-career frenzy? An examination of students' motivations to attend culinary school*" adlı çalışmalarında bahsettikleri üzere gıda medyası, sosyal medya ve gıda ağı aracılığıyla 90'lı yıllarda halkın televizyon programcılığı sayesinde profesyonel aşçılığın farkına varmışlar ve şeflerin arka plandaki durumlarına erişmiş olmuşlardır. Bu konuda üzerinde çalışma yapılan öğrencilerin özellikle aşçılık okuluna devam etmelerinde tüm bu medya üçlemesinin şef Chris Coombs'un söylemi ile "sen de ünlü bir şef olacaksın" (2019, s. 103) algısı yaratmasıyla kariyer beklentisinde üst sıralara yerleşmesinde etkili olduğu görüşü ortaya çıkmıştır. Aşçılık mesleğinin insanların gözünde popüler olduğu düşüncesi televizyon programları, filmler ve sosyal medya ile yakından ilişkili olmaya devam etmektedir.

4.5.3. Aşçılık mesleğinin Türkiye’deki konumuna yönelik bulgular

Tablo 4.5.3.

<i>Aşçılık mesleği Türkiye’de önemli bir konumdadır</i>	n	%
Katılıyorum	121	55
Kararsızım	54	24,5
Katılmıyorum	45	20,5
Toplam	220	100

Tabloya göre, aşçılık mesleğinin Türkiye’de önemli bir konumda yer aldığı düşüncesine örneklem grubunun %55’i katılıyorum cevabını verirken, %24,5’i kararsızım, %20,5’i katılmıyorum cevabını vermiştir. Her ne kadar katılıyorum cevabı daha fazla seçilmiş olsa da üstteki diğer iki soruya nazaran daha az seçilmiştir. Bunun sebebi olarak mesleğin Türkiye’de fazla değer görmediği, insanların avukatlık, doktorluk gibi profesyonel mesleklerin aşçılık gibi profesyonel bir meslekle aynı değerde olamayacağı gibi düşünceler gösterilmektedir.

4.5.4. Televizyon programlarının aşçılık mesleğine etkisi

Tablo 4.5.4.

<i>Televizyon programları aşçılık mesleğini olumlu etkilemektedir</i>	n	%
Katılıyorum	92	41,8
Kararsızım	57	25,9
Katılmıyorum	71	32,3
Toplam	220	100

Tabloya göre, aşçılık mesleğinin televizyon programları sayesinde olumlu bir etki oluşturduğu düşüncesine örneklem grubunun %41,8’i katılıyorum derken, %25,9’u kararsızım, %32,3’ü katılmıyorum demıştır. Televizyon kanallarında şef yarışmaları, mutfak becerilerinin sergilendiği ödüllü yarışmalar, ünlü şeflerin jüri üyesi olarak yorumlamalarda bulunduğu şovlar yer almaktadır. Bu durum mesleğin görünümü

açısından her zaman olumlu bir etki yaratmamaktadır. Whibbs ve Holmes'ün (2019) çalışmasında televizyon programlarının olumlu tarafını meslek ile ilgili bilgileri öğrenmenin yolu olarak göstermişlerdir. Bunu popülerleşmeye bağlasalar da aşçılık mesleğinin ve şef olmanın varlığı gençler için ileride bir meslek olarak ön plana çıkarılıyor olmasının yanı sıra yarışma programlarının birer şovdan ibaret olduğunun net olarak anlaşılmıyor oluşu kritik bir durumdur. Ayrıca katılımcıların saha notlarında belirttiği üzere jüri üyeleri ve yarışmacıların aralarında geçen diyalogların gerçek hayatta bu kadar seviyesi düşürülmüş durumda olmadığı düşünceleri ile ikilem yaratmaktadır.

4.5.5. Aşçılık mesleğinin gelecekteki konumuna dair bulgular

Tablo 4.5.5.

<i>Aşçılık geleceğin en önemli mesleklerinden olacaktır</i>	n	%
Katılıyorum	172	78,2
Kararsızım	31	14,1
Katılmıyorum	17	7,7
Toplam	220	100

Tabloya göre, aşçılık mesleğinin geleceğin en önemli mesleklerinden biri olacağı düşüncesine örneklem grubunun %78,2'si katılıyorum, %14,1'i kararsızım, %7,7'si katılmıyorum cevabını vermiştir. Yüksek bir oranla aşçılık mesleğinin ileride değerinin daha iyi anlaşılabileceği düşünülmektedir. Meslek ile ilgili örneklerin ve mesleğe dair eğitim alanlarının çoğalması gelecek açısından umutlu olduğuna bir işaret olarak anlaşılmaktadır.

4.5.6. Aşçılık mesleğinin para kazandırma durumuna yönelik bulgular

Tablo 4.5.6.

<i>Aşçılık mesleğinin çok para kazandırdığı düşünülmektedir</i>	n	%
Katılıyorum	145	66
Kararsızım	43	19,5
Katılmıyorum	32	14,5
Toplam	220	100

Tabloya göre, aşçılık mesleğinin çok para kazandırdığı düşüncesine örneklem grubunun %66'sı katılıyorum, %19,5'i kararsızım seçeneklerini işaretlerken, %32'si katılmıyorum şeklinde yanıt vermiştir. Aşçılık mesleğinin şeflere iyi para kazandırdığı düşüncesinin oluşmasında televizyon programlarının ve sosyal medyanın etkisi bulunmaktadır. Daha çok erkek ve kadın aşçıların arasındaki farklardan bahsettiği çalışmada Swinbank (2002, s. 470), erkeklerin anne ve anneannelerinden aldıkları tariflerle profesyonel mutfakta önemli bir konuma geldiklerini, tarifler üzerinde değişiklikler yaparak şöhret kazanıp zengin olduklarını dile getirdiklerinden bahsetmiştir.

Son dönemlerde aşçılık mesleğinin uluslararası dolaşımında etkin olmaya başlaması ve bu konudaki eğitimlerin sadece iş bulabilmekten ziyade maddi açıdan cezbedici bir niteliğe sahip olduğu düşünülmektedir (Alyakurt ve Küçükkömürler, 2018, s. 825). Bu yüzden sıklıkla her iki medya aracılığıyla gördüğümüz ünlü şefler (özellikle erkek şeflerin çoğunlukta olduğu) dünyasında mesleğin gelecekte “ünlü bir şef olup zengin olacaksın” algısı göz önüne serilmektedir.

4.5.7. Film ve dizilerin aşçılık mesleğine etkisine yönelik bulgular

Tablo 4.5.7.

<i>Film ve diziler aşçılık mesleğini olumlu etkilemektedir</i>	n	%
Katılıyorum	112	50,9
Kararsızım	63	28,6
Katılmıyorum	45	20,5
Toplam	220	100

Tabloya göre, aşçılık mesleğini ile ilgili film ve dizilerin mesleği olumlu anlamda etkilediği düşüncesine örneklem grubunun %50,9'u katılıyorum, %28,6'sı kararsızım, %20,5'i katılmıyorum şeklinde yanıtlamışlardır. Katılımcıların neredeyse yarısı bu duruma katılmamakla beraber diğer yarısı katılmaktadır. Saha notlarından örneklerle, mesleklerine dair bir örneği dizilerde veya filmlerde gördüklerinde farklı dünya mutfaklarının olduğunu, rol gereği bu mesleği yapan kişinin karşı cins üzerinden bir cazibe yarattığı algısı, özellikle yemek yapan erkeğin insanlar tarafından odak noktası hâline gelebilmesi açısından olumlu bir seçenek olarak görülmektedir. Bunun dışında mesleğin zorluklarına değinilmeyişi, her şeyin kısa sürede halledilebileceği, mutfakta çalışanların sorunlarının yansıtılmadığı ve gerçekçi olmadığı iddiasından dolayı olumsuz etki bıraktığı düşünülmektedir.

4.5.8. Sosyal medyanın aşçılık mesleğine etkisine yönelik bulgular

Tablo 4.5.8.

<i>Sosyal medya aşçılık mesleğini olumlu etkilemektedir</i>	n	%
Katılıyorum	162	73,6
Kararsızım	36	16,4
Katılmıyorum	22	10
Toplam	220	100

Tabloya göre, aşçılık mesleğini ile ilgili sosyal medyanın mesleği olumlu anlamda etkilediği düşüncesine örneklem grubunun %73,6'sı katılıyorum, %16,4'ü kararsızım, %10'u katılmıyorum cevabını vermişlerdir. Saha notlarıyla birlikte sosyal medyanın aşçılık mesleğine dair olumlu düşünceleri içermesi mesleğe dair bilgi edinmenin kolay bir yolu olduğu düşüncesine dayanmaktadır. Özellikle geliştirilen bazı uygulamalarda mutfakta bir şef olmanın basamaklarının yer alması, dünya mutfağına dair kolay erişilebilirlik yaratılması, tekniklerin videolar ve canlı yayınlar eşliğinde öğrenilebilmesi açılarından mesleğe dair önemli bir katkı sağladıkları düşünülmektedir. Televizyon programlarındaki aşçı algısı bir reality show olduğu düşüncesi az çok bilinirken, sosyal medyanın bireylerin erişilebilirliği ve bulunabilirliği açısından daha gerçekçi ve samimi geldiği düşüncesi önem arz etmektedir.

4.5.9. Mesleğe dair üniversitede bölümlerin bulunmasının aşçılık mesleğine etkisi

Tablo 4.5.9.

<i>Mesleğe dair üniversitede bölümlerin bulunması</i>	n	%
<i>aşçılık mesleğinin geleceği için önemlidir</i>		
Katılıyorum	188	85,5
Kararsızım	17	7,7
Katılmıyorum	15	6,8
Toplam	220	100

Tabloya göre, aşçılık mesleğini ile ilgili üniversitelerde bölümlerin bulunmasının mesleğin geleceği için olumlu olabileceği düşüncesine örneklem grubunun %85,5 gibi büyük bir çoğunluğu katılıyorum, %7,7'si kararsızım, %6,8'i katılmıyorum cevabını vermişlerdir. Eğitim durumu ile ilgili verilere göre katılımcıların çok düşük bir kısmı üniversiteye gitmiş olsa da ülkemizde okul okumanın bir zorunlulukmuş gibi aşılınması bu sorunun büyük çoğunluğunun katılıyorum yanıtını vermesine etki etmektedir. Bu durumun aşçılık mesleğinin eğitim ile ilişkisi başlıklı anket sorularıyla çapraz tablolardaki verileri daha açıklayıcı olacaktır.

4.5.10. Mesleğe dair okulların bulunmasının aşçılık mesleğine etkisi

Tablo 4.5.10.

<i>Mesleğe dair aşçılık okullarının bulunması</i>	n	%
<i>aşçılık mesleğinin geleceği için önemlidir</i>		
Katılıyorum	192	87,3
Kararsızım	17	7,7
Katılmıyorum	11	5
Toplam	220	100

Tabloya göre, aşçılık mesleğini ile ilgili aşçılık okullarının bulunmasının mesleğin geleceği için olumlu olabileceği düşüncesine örneklem grubunun %87,3 gibi büyük bir çoğunluğu katılıyorum, %7,7'si kararsızım, %5'i katılmıyorum cevabını vermişlerdir. Katılımcıların eğitim durumu incelendiğinde lise mezunu (aşçılık bölümü) sayısı daha fazladır. Üniversiteye geçişin az olması kendilerini teorik eğitim alanında yeterli görüp, direkt mesleğe atılmanın daha önemli olabileceği görüşünden dolayı bu soruya oldukça fazla katılıyorum cevabını vermişlerdir.

4.6. Aşçılık Mesleğinin Cinsiyete Göre İş Bölümüne Yönelik Bulgular

4.6.1. İş dışında ev içinde yemek yapmanın önemine yönelik bulgular

Tablo 4.6.1.

<i>İş dışında ev içinde yemek yapmak önemlidir</i>	n	%
Katılıyorum	119	54,1
Kararsızım	44	20
Katılmıyorum	57	25,9
Toplam	220	100

Tabloya göre, örneklem grubunun %54,1'i iş dışında ev mutfağında yemek yapmanın önemli olduğu düşüncesine katılıyorum, %20'si kararsızım, %25,9'u katılmıyorum cevabını vermişlerdir. Ev mutfağında daha çok kadınların çalıştığı aşikâr olduğuna göre, yüksek oranda evde yemek yapmanın önemli olduğunu düşünenler içerisinde erkek katılımcıların saha notlarından örnekle daha çok özel günlerde ve özel

bir yemek pişirilecekse mutfağa girdikleri belirtilmiştir. Bunun dışında toplumsal cinsiyet üzerine yapılan çalışmaların birçoğunda mutfak ile kadın arasındaki ilişkinin ev içi emeğinin göz ardı edilmesi, profesyonel mutfaklarda kadının işgücüne katılımının geride olduğu ve profesyonel mutfakların erkeklerin hâkimiyeti altında bulunduğu ortaya çıkmaktadır. Bir erkeğin ev içerisinde yemek yapması geçmişte pek doğal görülmezken, günümüzde ev içi ekonominin dengelenmesi hususunda kadın ve erkeğin dışarıda çalışması gerekliliği ile erkeğin ev içinde mutfağa girmesi artış göstermemiştir (İnce, 2015, İnce, 2016; Yavuz, 2009; Platzer, 2011; Karaca ve Altun, 2017).

4.6.2. Mutfakta sadece erkeklerin yer alması düşüncesine dair bulgular

Tablo 4.6.2.

<i>Mutfakta yalnızca erkekler yer almalıdır</i>	n	%
Katılıyorum	11	5
Kararsızım	16	7,3
Katılmıyorum	193	87,7
Toplam	220	100

Tabloya göre, profesyonel mutfaklarda yalnızca erkeklerin yer alması gerektiği düşüncesine örneklem grubunun %11'i katılıyorum, %16'sı kararsızım, %87,7 gibi büyük bir çoğunluğu katılmıyorum cevabını vermişlerdir. Kadınların yalnızca ev mutfağında değil profesyonel mutfakta da çalıştığı gerçeği göz ardı edilmemiştir. Çünkü örneklemin toplandığı her şubede kadın çalışan sayısı az da olsa bulunmakta olup bundan rahatsız olduğunu dile getiren erkek sayısının az olduğu görülmektedir. Saha notlarından hareketle, erkek katılımcılarının çoğunun kadınların profesyonel mutfakta yer almasında bir sorun görmediği ancak çoğunluğu sağladıkları zaman disiplin anlamında bozulmaların olacağını belirtmişlerdir.

Mutfakta ekonomik anlamda yemek işini meslek edinen yine erkek olarak görülmektedir. Profesyonel mutfaklarda çalışan kadınlar, erkeklerin egemenliği altında yer almasıyla birlikte çalışma sorunlarını beraberinde getirmiş olup, kadının fiziksel açıdan güçsüzlüğüne dem vurarak (ağır yük taşımak, uzun çalışma saatleri vb.) açıcılık mesleğini icra etmesini engellenmeye çalışılmaktadır. Mekânsal özellikler ve donanımların sebebiyle kadınların fizikî açıdan erkeklere oranla “güçlü” olarak

düşünülmemesi, ayakta durmak ve hız kapasitesinin düşüklüğü dâhil edildiğinde kadınların engellendiği yine açık bir şekilde görülmektedir. (İnce, 2016, s. 420; Karaca ve Altun, 2017, s. 339). Genel olarak literatüre yansıyan kadının iş yaşamında geride kalmışlığı konusunda erkeklerin engellemelerinin azaldığı görülmekle birlikte, tabloda çıkan sonuca göre kadınların profesyonel mutfakta yer alması sorun teşkil etmemektedir ancak kadınların daha çok yardımcı konumda olması gerektiği düşüncesi devam etmektedir.

4.6.3. Kadınların profesyonel mutfaktaki konumuna dair bulgular

Tablo 4.6.3.

<i>Kadınlar profesyonel mutfakta erkekler kadar iyi değildir</i>	n	%
Katılıyorum	91	41,3
Kararsızım	27	12,3
Katılmıyorum	102	46,4
Toplam	220	100

Tabloya göre, kadınların profesyonel mutfakta erkekler kadar iyi olmadığı düşüncesine örneklem grubunun %41,3'ü katılıyorum, %12,3'ü kararsızım, %46,4'ü katılmıyorum cevabını vermişlerdir. Kadınların yemek yapma hususunda erkekler kadar iyi olmadığı düşüncesi ev içerisinde değil profesyonel mutfaklarda göz önüne çıkmaktadır. Literatürde ağırlıklı olan yer alan ev mutfağına hapsedilmiş olan kadının kamusal yaşamda dışlanmaya çalışılması “kadının yeri mutfaktır” sözü ile çelişirken, kadının gündelik iş olarak ev içerisinde yaptığı ritüelin profesyonel iş yaşamında yaparken erkeklere kıyasla becerikli olmadıkları düşüncesinin alt metninde hâlâ kadının profesyonel yaşamda yetersiz olduğu düşüncesi ile engellenmelerle karşılaşmasına yol açmaktadır (Giard, 2009, s. 186; Karaca ve Altun, 2017, s. 339; Mayol, 2009, s. 65).

4.6.4. Kadınların mutfak şefi olmalarına dair bulgular

Tablo 4.6.4.

<i>Mutfak hiyerarşisinde kadınlar mutfak şefi olamazlar</i>	n	%
Katılıyorum	76	34,5
Kararsızım	23	10,5
Katılmıyorum	121	55
Toplam	220	100

Tabloya göre, kadınların mutfak hiyerarşisinde mutfak şefi olamayacakları düşüncesine örneklem grubunun %34,5'i katılıyorum, %10,5'i kararsızım, %55'i katılmıyorum cevabını vermişlerdir. Bilindiği üzere profesyonel mutfaklarda hiyerarşi olarak en üstte restoran sahibinin dışında mutfak şefleri (aşçıbaşı) yer almaktadır. Bu çalışmada yalnızca bir adet kadın mutfak şefi örneği bulunmakla beraber verilen yanıtlara göre kadınların mutfak şefi olamayacağı düşüncesine görece karşı çıkmıştır. Bununla beraber bir şubeye gelen mutfak şeflerinin erkek çoğunlukta olması, işletmelerin başına kadınların geçirilmemesinin devam ediyor oluşu bir zıtlık yaratmaktadır. Saha notlarından hareketle, her ne kadar kadınların mutfak şefi olabilmeyi yeteneklerine göre hak etmesi gerektiği düşüncesi yaygın olsa da mutfağın en başında bulunmanın iyi yönetebilme becerisiyle ilişkili olması, bu durumun erkekler tarafından kadınlara nazaran daha iyi yapıldığı ve kadının başta olduğunda nispeten karmaşanın çıkabileceği düşüncelerine yer verilmiştir.

4.6.5. Yemek yapmanın kadın işi olup olmadığına dair bulgular

Tablo 4.6.5.

<i>Yemek yapmak daha çok kadın işidir</i>	n	%
Katılıyorum	8	3,6
Kararsızım	10	4,5
Katılmıyorum	202	91,8
Toplam	220	100,0

Tabloya göre, yemek yapmanın daha çok kadın işi olduğu düşüncesine örneklem grubunun %3,6'sı katılıyorum, %4,5'i kararsızım, %91,8 gibi büyük bir çoğunluk katılmıyorum cevabını vermişlerdir. Erkeklerin çoğunluğu oluşturduğu profesyonel mutfaklarda yemek yapmanın bir cinsiyete ait olamayacağı düşüncesi kırılmış gözükmeyle birlikte saha notlarından hareketle profesyonel mutfakların sıradan bir ev mutfağında yemek pişirip yemenin daha üstünde bir olgu olduğu, önemli olanın en üst düzeyde müşteriye en iyi hizmeti sunmak olduğu düşünülmektedir.

4.6.6. Mutfak hiyerarşisinde kadının konumuna yönelik bulgular

Tablo 4.6.6.

<i>Mutfak hiyerarşisinde karşı cinsten birinin benden üstte yer alması beni rahatsız eder</i>	n	%
Katılıyorum	35	15,9
Kararsızım	16	7,3
Katılmıyorum	169	76,8
Toplam	220	100

Tabloya göre, mutfak hiyerarşisinde bir kadının/erkeğin kişinin cinsiyetine göre kendinden üstte yer almasının rahatsız edebileceği düşüncesine örneklem grubunun %15,9'u katılıyorum, %7,3'ü kararsızım, %76,8 gibi büyük bir çoğunluk katılmıyorum cevabını vermişlerdir. Saha notlarından hareketle kadınların erkeklerin kendi üstlerinde bulunmalarına alışık olduklarını ve bu durumun onları rahatsız etmediklerini belirtmişlerdir. Erkek katılımcılardan özellikle daha üst konumda bulunanları düşük bir oranla da olsa bir kadının kendisine emir verebileceği düşüncesi iş yaşamında onları rahatsız etmektedir. Bu durum üst konumda yer alan şeflerin düşünceleri ile çapraz tablo yapılarak değerlendirilecektir.

4.6.7. Meslek içinde kadınların yemek yapmasının erkeklere kıyasla durumu

Tablo 4.6.7.

<i>Meslek içerisinde kadınların yemek yapmaları</i>	n	%
<i>erkeklere göre iyi değildir</i>		
Katılıyorum	30	13,6
Kararsızım	29	13,2
Katılmıyorum	161	73,2
Toplam	220	100

Tabloya göre, aşçılık mesleğini yaparken kadınların yemek yapma teknik ve becerileri erkeklere göre iyi değildir düşüncesine örneklem grubunun %13,6'sı katılıyorum, %13,2'si kararsızım, %73,2'si katılmıyorum yanıtını vermişlerdir. Bu konuya katılıyorum şeklinde yanıt veren çoğunluk, erkeklerin genel iş yaşamında daha başarılı olduğu, “en iyi aşçıların erkeklerden çıktığı” gibi genel bir toplumsal safsatanın varlığına dayandığı anlaşılmaktadır. Makro açıdan bakıldığında kadınların profesyonel mutfak içerisinde algının dışına çıkılacak bir biçimde başarılı oldukları ve erkeklerle eş değer biçimde konumlandırılabilirler anlaşıyor ortaya çıkmaktadır.

4.6.8. Ev mutfağında sadece kadınların yer almasına yönelik bulgular

Tablo 4.6.8.

<i>Ev mutfağında sadece kadınlar çalışmalıdır</i>	n	%
Katılıyorum	27	12,3
Kararsızım	21	9,5
Katılmıyorum	172	78,2
Toplam	220	100

Tabloya göre, ev mutfağında sadece kadınların çalışması gerektiği düşüncesine örneklem grubunun %12,3'ü katılıyorum, %9,5'i kararsızım, %78,2'si katılmıyorum yanıtını vermişlerdir. Saha notlarından hareketle, her ne kadar ev mutfağında erkeklerin de çalışması gerektiği düşüncesi yer alsaydı bile gerekmedikçe erkeğin ev mutfağında bulunmaması gerektiği, evde yemek yapmanın aile bireylerinin temel yaşamını sağlamak

için bir gereklilik olduğunu ve bunun bir anne/eş figürünün sağlamasının daha doğru olacağı düşüncesi devam etmektedir. Bu konuya katılıyorum yanıtını veren erkek çoğunluğun “evde yemekleri kadının yapması gerekir” algısı buna doğumlarından itibaren alışkın olmalarından ötürü cinsiyet ayrımcı bir yaklaşım sergilerlerken, kadın çoğunluk ise ev mutfağının kadının ev içerisinde özel bir alanı olduğu ve genelde erkeklerin bu alana müdahale etmelerinin ev içinde kaos yaratabildiği düşüncesine sahiplerdir.

4.7. Aşçılık Mesleğinin Mesleki/Örgütsel Boyutlarına Yönelik Bulgular

4.7.1. Aşçılık mesleğine mutfakta hangi konumdan başlanacağına dair bulgular

Tablo 4.7.1.

<i>Mesleğe mutfakta en alttan başlamak gerekmektedir</i>	n	%
Katılıyorum	194	88,2
Kararsızım	21	9,5
Katılmıyorum	5	2,3
Toplam	220	100

Tabloya göre, mesleğe mutfak içerisinde en alt konumdan başlanması gerektiği düşüncesine örneklem grubunun %88,2’si katılıyorum, %9,5’i kararsızım, %2,3’ü ise katılmıyorum yanıtını vermişlerdir. Aşçılık mesleğinde mesleğe başlama yaşının temel alınması ve bu durumda mutfak tüm dinamiklerini sindirebilmek adına en alttan başlayıp zamanla yükselebilmek düşüncesi yaygın olarak kabul edilmektedir. İlhan’ın (2004, s. 132-133) meslek kavramında bahsettiği üzere meslek kavramının toplumsal tabakalaşma içerisinde hiyerarşiyi barındırması bu tür mesleklerde kaçınılmaz olarak görülürken; hiyerarşiyi meşrulaştırmaktadır. Çünkü belirli kuralların ve kontrolün sağlanabilmesi meslek örgütlerinde yer alan kişilerin sorumluluk geliştirebilmeleri hususunda etken olmakta, bu durum hiyerarşinin belirlemeleriyle şekillenmektedir (Freidson, 1984, s. 1).

4.7.2. Mutfak hiyerarşisinde yaş durumuna yönelik bulgular

Tablo 4.7.2.

<i>Mutfak hiyerarşisinde çalıştığım kişilerden yaşı benden küçük birinin benden üstte yer alması beni rahatsız eder</i>	n	%
Katılıyorum	47	21,4
Kararsızım	52	23,6
Katılmıyorum	121	55
Toplam	220	100

4.7.3. Meslekte mutfak içi örgütlenmenin gerekliliğine dair bulgular

Tablo 4.7.3.

<i>Meslekte mutfak içi örgütlenme önemlidir</i>	n	%
Katılıyorum	183	83,2
Kararsızım	27	12,3
Katılmıyorum	10	4,5
Toplam	220	100

Tabloya göre, mutfak hiyerarşisi içerisinde çalıştığı kişilerden yaşı küçük birinin daha üst konumda yer almasının kişiyi rahatsız edeceği düşüncesine örneklem grubunun %21,4'ü katılıyorum, %23,6'sı kararsızım, %55'i ise katılmıyorum yanıtını vermişlerdir. Mutfak hiyerarşisinin en üst konumunda bulunan mutfak şeflerinin alt konumda bulunanlardan yaş olarak daha büyük olduklarını göz önünde bulundurarak, diğer kategorilerde çalışanların yaş olarak birbirine yakın oldukları gözlemlenmektedir. Saha notlarına göre, yaşın büyüklüğü veya küçüklüğünden ziyade deneyimin ve becerikliliğin daha önemli bulunduğu düşünülmektedir. İkinci tabloya göre, mutfak içinde örgütlenmenin önemli olduğu düşüncesine örneklem grubunun %83,2'si katılıyorum, %12,3'ü kararsızım, %4,5'i katılmıyorum yanıtını vermişlerdir. Aşçılık mesleğinin

mutfak içerisinde iş bölümün yanında örgütlü bir şekilde çalışılması gerektiği düşüncesi, bireysellikten ziyade mesleğin bir takım çalışması olduğu görüşüyle örtüşmektedir.

Weber'in (2014, s. 38) örgüt tanımından yola çıktığımızda, örgütün sürekli bir amaca yönelik bir eylem sistemi olduğu, işletme örgütü olarak ise, özelleştirilmiş amaçlar çerçevesinde yönetsel bir ekiple birlikte yürütülen faaliyetlerin toplumsal ilişkiler bütünü oluşturduğu düşüncesi görülmektedir. Aşçılık mesleğinin yapıldığı işletmelerde ise Weber'in tanımında belirttiği gibi bir ekiple ortak amaç uğruna faaliyet yürütmek gerekmektedir. Bu yüzden bu işletmelerde hiyerarşik düzen, bürokratik yapı ve zamana karşı yarış ön plana çıkmaktadır.

4.7.4. Mesleğe dair dernek/federasyon bağlantılarının bulunması gerekliliğine yönelik bulgular

Tablo 4.7.4.

<i>Aşçılık mesleğinin dernek/federasyon bağlantıları bulunmalıdır</i>	n	%
Katılıyorum	135	61,4
Kararsızım	51	23,2
Katılmıyorum	34	15,5
Toplam	220	100

Tabloya göre, mesleğe dair dernek, sendika, federasyon bağlantılarının bulunması gerektiği düşüncesine örneklem grubunun %61,4'ü katılıyorum, %23,2'si kararsızım, %15,5'i katılmıyorum yanıtını vermişlerdir. Her ne kadar meslek içerisinde dernekleşme bağlantılarına önem verildiği belirtilse de katılımcıların bir derneğe/federasyona üye olup olmadığı belirtildiği üzere oldukça düşüktür (bkz. Tablo 4.4.3.). Saha notlarına göre, Türkiye'de dernekleşmenin yetersiz olduğu, katılım gerçekleştirmenin devamlı olamayacağı düşüncesinin yanında hak arama hususunda önemli bir durum olduğu belirtilmiştir. Katılımcıların federasyon bağlantıları ile bulunması gerektiği düşüncesi hususunda ayrıca bir çapraz tabloda gösterilecektir.

4.7.5. Mutfak içerisindeki görev dağılımına yönelik bulgular

Tablo 4.7.5.

<i>Mutfakta benim görevimi bir başkasının yapması sorun oluşturmaz</i>	n	%
Katılıyorum	122	55,5
Kararsızım	43	19,5
Katılmıyorum	55	25
Toplam	220	100

4.7.6. Mutfak içerisinde hiyerarşik bir yapının bulunması gerekliliğine dair bulgular

Tablo 4.7.6.

<i>Mutfakta hiyerarşik bir yapı olmak zorundadır</i>	n	%
Katılıyorum	206	93,6
Kararsızım	7	3,2
Katılmıyorum	7	3,2
Toplam	220	100

4.7.7. Mutfak içerisinde iş bölümünün bulunması gerekliliğine dair bulgular

Tablo 4.7.7.

<i>Mutfakta herkesin ayrı bir görevi olmalıdır</i>	n	%
Katılıyorum	194	88,2
Kararsızım	18	8,2
Katılmıyorum	8	3,6
Toplam	220	100

Tabloya göre, mutfak içerisinde kendi görevini bir başkasının yapmasının sorun oluşturmayaacağı düşüncesine örneklem grubunun %55,5'i katılıyorum, %19,5'i

kararsızım, %25'i katılmıyorum yanıtını vermişlerdir. Mutfak içerisinde bürokratik yapı yer edinmiş olsa da çalışanların birbirlerinin yerine geçerek iş bitirmeleri genel olarak sorun oluşturmamaktadır. Saha notlarına göre, çoğu sıcak şefinin soğuk bölümüne de bakabildiği aynı anda diğer işlere yardım ettiği belirtilmiştir. İkinci tabloya göre, mutfak içerisinde hiyerarşik bir yapı olması gerektiği düşüncesine örneklem grubunun %93,6'sı katılıyorum, %3,2'si kararsızım, %3,2'si katılmıyorum yanıtını vermişlerdir. Katılımcıların mutfak içerisinde birbirlerinin görevlerini yapabilmelerine olumlu bir yaklaşım sergileseler bile hiyerarşik düzenin önemli olduğu görüşüne sıkı sıkıya bağlı kalmışlardır. Ast-üst ilişkisinin usta-çırak bandında algılandığı aşçılık mesleğinde bürokrasinin diğer meslekler kadar güçlü olduğunu görebilmekteyiz. Üçüncü tabloya göre, aşçılık mesleğinde mutfak içerisinde herkesin ayrı ayrı görevleri olmalıdır düşüncesine örneklem grubunun %88,2'si katılıyorum, %8,2'si kararsızım, %3,6'sı katılmıyorum yanıtını vermişlerdir. Mutfak içerisinde herkesin ayrı bir görevinin bulunması gerektiğini düşünmelerinin yanı sıra kendi görevlerini bir başkasının yapmasının sorun oluşturmadığı düşüncesi karşı karşıya gelmektedir. Bürokratik bir düzen içerisinde bulunulması gerektiği düşüncesi, çalışanlar içerisinde hâkimken, özellikle olağanüstü durumlarda herkesin bir olabilmesi düşüncesi bulunmaktadır. Burada mesleğin kişi bazında yapılanlardan ziyade ortak bir çalışmanın ortaya çıkardığı ürünün sonuçları daha önemli olarak görüldüğü anlaşılmaktadır

Hiyerarşinin bürokrasinin geniş amaçlarında bir yan alan olduğu söylenen bu çerçevede, işletmelerin çalışanların koordinasyonlarını sağlamalarında kolaylık yaratması ve bu tür örgütsel işletmelerde en fazla verimliliğin açığa çıkartılmaya çalışılması hâlen işlemeye devam etmektedir (Hicks ve Gullett, 1981, 99, 1981, s. 101-102; Mouzelis, 2001, s. 31-32). Her çalışanın ayrı bir görevinin bulunmasının gerekliliği bürokratik düşüncede en çok verimin en kısa zamanda sağlanması gerektiğinde örgütlenme içerisinde bir bütün olunabildiği veya yerine geçilebildiği bir düzen kendini devam ettirmektedir. Tüm bunları memurluk, bankacılık gibi bürokrasinin gözle görülür biçimde işlediği yapılarda iş bölümünün keskinliği göze çarpıyor olsa bile aşçılık mesleğinde bu iş bölümü düşüncesinin zaman zaman kayganlaşabileceği düşüncesi vardır. Akarçay'ın (2020, s. 64) belirttiği gibi, mutfak hiyerarşik düzeninde mutfak şefinden sonra yardımcı (sous) şefler, kısım şefleri, komilere kadar uzanan bir tabakalaşma ve derecelendirme mevcuttur. Her birinin bu anlamda ücretleri,

sorumlulukları ve hem mutfak içerisindeki konumu hem de sosyal hayattaki konumları, kısacası statüleri ve sahip oldukları prestijleri de farklılık göstermektedir. Bu açıdan bakıldığında profesyonel mutfaklarda hiyerarşinin hâkim olduğu bir düzen kabul edilmiş olup bunun ücretlere yansımaları da çalışma içerisinde diğer tablolarla gösterilmiştir.

4.7.8. Türkiye’de aşçılık yapmanın zorluğuna dair bulgular

Tablo 4.7.8.

<i>Türkiye’de aşçılık yapmak zordur</i>	n	%
Katılıyorum	169	76,8
Kararsızım	31	14,1
Katılmıyorum	20	9,1
Toplam	220	100

4.7.9. Aşçılık mesleğinin diğer mesleklere göre iş yükü durumuna dair bulgular

Tablo 4.7.9.

<i>Aşçılığın diğer meslekler kadar ağır bir iş yükü yoktur</i>	n	%
Katılıyorum	16	7,3
Kararsızım	34	15,5
Katılmıyorum	170	77,3
Toplam	220	100

Tabloya göre, Türkiye’de aşçılık mesleğini icra etmenin zor olduğu düşüncesine örneklem grubunun %76,8’i katılıyorum, %14,1’i kararsızım, %9,1’i katılmıyorum yanıtını vermişlerdir. Mesleğin zorluğuna dair müşterilere en kısa sürede en iyi yemeği sunmaya çalışmak, yoğunluğa göre mesai bitiminin değişkenlik gösterebilmesi, malzeme taşıma, kaldırma gibi durumların fiziksel zorluklar yaratması, kapalı alanda uzun süreli çalışarak sosyal hayata gerekli önemin verilememesi gibi bulgular ortaya çıkmaktadır. İkinci tabloya göre, aşçılık mesleğinin diğer mesleklere göre ağır bir yükünün bulunmadığı düşüncesine örneklem grubunun %7,3’ü katılıyorum, %15,5’i kararsızım,

%77,3'ü katılmıyorum yanıtını vermişlerdir. Kendi mesleklerinin rahat bir iş olduğu algısına kapılanların çok fazla olduğu, ancak sıcak ve bunaltıcı ortamlarda çalışmanın yanında malzemeleri taşımının, ölçülerde ufak da olsa hata yapmanın getireceği kötü sonuçlar ve kullanılan aletlere göre yanma, uzuv zedelenmesi gibi durumların yaşanabilmesi mesleğin oldukça zor olabileceği düşüncesi ortaya çıkmaktadır. Sezgin ve Sezgin'in (2018, s. 464) çalışmalarında aşçıların meslekleri ile kişiliklerinin uyumlu olduklarını belirtirken mutfakta katı hiyerarşiyi düşüncesi üzerinden mesleği icra edenlerin tüm zorluklara rağmen bile isteye bu işi yaptıklarını göstermişlerdir.

4.7.10. Aşçılık mesleğinin profesyonel bir meslek olduğu görüşüne dair bulgular

Tablo 4.7.10.

<i>Aşçılık mesleği profesyonel bir meslektir</i>	n	%
Katılıyorum	192	87,3
Kararsızım	13	5,9
Katılmıyorum	15	6,8
Toplam	220	100

4.7.11. Aşçılık mesleğinin yarı-profesyonel bir meslek olduğu görüşüne dair bulgular

Tablo 4.7.11

<i>Aşçılık mesleği yarı-profesyonel bir meslektir</i>	n	%
Katılıyorum	28	12,7
Kararsızım	32	14,5
Katılmıyorum	156	70,9
Toplam	216	98,2
Kayıp Veri	4	1,8
Toplam	220	100

Tabloya göre, aşçılık mesleğinin profesyonel bir meslek olduğu düşüncesine örneklem grubunun %87,3'ü katılıyorum, %5,9'u kararsızım, %6,8'i katılmıyorum

yanıtını vermişlerdir. Bahsedildiği üzere, profesyonel meslek kavramı sanayileşmenin etkisiyle kendini göstermeye başlamıştır. Bu konuda özel anlamda bilgiler bütünü oluşturma, mesleğe sahip üyelerin örgütlenebilme durumları ve bu örgütlerin devlet karşısında tanınması ile belli bir toplumsal konuma erişmiş olmaları, uzmanlık kavramını içine alarak mesleği profesyonel olarak tanımlamaya yardımcı olmaktadır. İkinci tabloya göre, aşçılık mesleğinin yarı-profesyonel bir meslek olduğu düşüncesine örneklem grubunun %12,7'si katılıyorum, %14,5'i kararsızım, %70,9'u katılmıyorum yanıtını vermişken, %1,8'i cevap vermemiştir. Çift taraflı olarak sorulan bu soruda ise katılımcıların mesleklerini tam bir profesyonellik barındırdığını düşündüklerini belirtmişlerdir. Katılımcılara yarı-profesyonel meslek kavramı açıklanmıştır. Yarı-profesyonel olma konusuna katılan veya bu konuda kararsız kalan kesim ise, mesleklerini üst düzey olarak görülen doktorluk, avukatlık gibi mesleklerle kıyaslamaktadır.

Bahsedilen çalışmaların temelinde bir mesleğin profesyonel olmasına dair niteliklerin çeşitli olduğu görülmüştür. Bir işin meslek haline gelmesiyle başlayabilen profesyonelleşme eğilimi sanayileşmiş ve kentleşmiş toplumlarda görülürken; profesyonelleşmede bireylere, örgütlere veya bir grup sınıfa – halka sunduğu hizmet veya bir eylem bulunmaktadır. Bu eylemlerde ise, bilimin etkin düzeyde olduğu meslekler daha üst düzey profesyonellik içerirken, geriye kalanlar vasıfsız mesleklerdir veya bunların içerisinde yarı-profesyonel meslekler de bulunmaktadır. Yarı-profesyonel meslekler, akademik bir bilgi temeline odaklanmaktan ziyade kurumsal yapı bakımından akademiyle ilintili olabilecek meslekleri içermektedir (Hughes, 1963, s. 655; Hayran ve Sur, 1998, s. 76; Greenwood, 1957, s. 5; Etzioni, 1969, s. 9). Görüldüğü üzere bazı düşünürler profesyonellik kavramını vasıf-beceri üzerinden belli bir kontrol mekanizması dâhilinde topluma olan hizmetin önemiyle birleştirmektedirler. Günümüzden bir örnek vermek gerekirse bugün tıp mesleği için vasıf ve beceri, yüksek eğitim ve ardından gelen pratiklerle ustalaşmayı içermektedir. Benzer biçimde konumuz dâhilinde olan aşçılık mesleğinde ise, kademeli eğitim koşullarının ardından yine pratikle ustalaşmayı gerektirecek bir yöne sahiptir. Ancak alaylı olarak tabir edilen meslek edinme durumlarında tıp ile aşçılık mesleğinin birebir olarak aynı kategoride profesyonellik derecesinde olduğunu söylemek mümkün olmayacaktır zira doktor olabilmek için tıp mekteplerinden mezun olmak gerekmektedir. Ancak verilen cevaplar göz önüne alındığında “profesyonellik” kavramının günümüzde içi boşaltılarak “bulunduğun işte en

iyisini, en titizini yapmak” gibi bir algı oluşturmasından kaynaklı olarak profesyonel olunması gerektiği hususunda yanıtlar vermişlerdir.

4.7.12. Aşcılık mesleğinde alınan ücretin önemine dair bulgular

Tablo 4.7.12.

<i>Aşcılık mesleğinde alınan ücret önemlidir</i>	n	%
Katılıyorum	20	9,1
Kararsızım	26	11,8
Katılmıyorum	174	79,1
Toplam	220	100

Tabloya göre, aşcılık mesleğinde alınan ücret önemli değildir düşüncesine örneklem grubunun %9,1’i katılıyorum, %11,8’i kararsızım, %79,1’i katılmıyorum yanıtını vermişlerdir. Emek gücünün bir karşılığı olarak verilen maaş, meslek içerisinde elbet önemlidir. Yaşam şartları göz önüne alındığında alınan ücretlerin yeterli olmadığı belirtilirken, işlerini yalnızca maddi gelir açısından yapmadıklarını söylemişlerdir. Meslekte alınan ücretin önemli olmadığı veya bu konuda kararsız kalanların hiyerarşik düzende hangi konumda olanların yanıt verdiği çapraz tabloda ayrıca değerlendirilecektir.

4.7.13. Aşcılık mesleğinde çalışma süresinin önemine dair bulgular

Tablo 4.7.13

<i>Aşcılık mesleğinde çalışma süresi önemlidir</i>	n	%
Katılıyorum	42	19,1
Kararsızım	26	11,8
Katılmıyorum	152	69,1
Toplam	220	100

Tabloya göre, aşcılık mesleğinde çalışma süresi önemli değildir düşüncesine örneklem grubunun %19,1’i katılıyorum, 11,8’i kararsızım, 69,1’i katılmıyorum yanıtını vermişlerdir. Mutfak hiyerarşisinde en üst konumda bulunanların ücret ve çalışma süresi konusunun çok fazla önemli olmadığı, mesleği sadece bir iş olarak görmenin doğru olmadığını belirtirlerken, daha alt konumda bulunanların çalışma sürelerinin ve aldıkları

ücretin birbirine denk olması gerektiği düşünceleri bulunmaktadır. Diğer soruda verilen meslekteki sıkıntılar içerisinde çalışma süresinin uzun olduğuna dair verilen yanıt ile çapraz tablo yapılarak ayrıca değerlendirilecektir.

4.7.14. Aşçılık mesleğinde dünyadaki gelişmeleri takip etmenin önemine dair bulgular

Tablo 4.7.14.

<i>Dünyadaki gastronomik gelişmeleri takip etmek gerekir</i>	n	%
Katılıyorum	195	88,6
Kararsızım	21	9,5
Katılmıyorum	4	1,8
Toplam	220	100

4.7.15. Aşçılık mesleğinde kendini geliştirmenin gerekliliğine dair bulgular

Tablo 4.7.15.

<i>Aşçılık mesleğinde sürekli kendini geliştirmek gerekir</i>	n	%
Katılıyorum	219	99,5
Kararsızım	1	,5
Toplam	220	100

Tabloya göre, aşçılık mesleğine dair dünyadaki gastronomik gelişmeleri takip etmenin gerekli olduğu düşüncesine örneklem grubunun %88,6'sı katılıyorum, %9,5'i kararsızım, %1,8'i katılmıyorum yanıtını vermişlerdir. Büyük çoğunluğa göre aşçılık mesleği süreklilik arz eden, yeni bilgilerin öğrenilebileceği ve kullanılabileceği bir alan olduğu düşünülmektedir. Saha notlarından hareketle kararsızım ve katılmıyorum cevabını verenlerin ortak kanısı, dünyadaki gelişmelerin Türk mutfağına katkısının pek de önemli olmayacağı görüşü olarak ortaya çıkmaktadır. İkinci tabloya göre, aşçılık mesleğinde bireylerin kendilerini geliştirmesi gerektiği düşüncesine örneklem grubunun %99,5 gibi büyük bir kesimi katılıyorum, %0,5 kararsızım yanıtını vermişlerdir. Özellikle aşçılık gibi

değişimlere açık olan mesleklerde kişilerin kendilerini geliştirmeleri ve çağa ayak uydurmaları gerekmektedir. Her ne kadar sabit mönülere bağlı kaldıklarının farkında olsalar da mönü içerisinde değişikliklerin yapılması, yeni tariflerle kendilerine has yemeklerin veya tatlıların yapılması ve bunların patentinin alınmaya çalışılması (ankette örneklem grubunu oluşturan işletme, yeni bir tatlı çeşidini mönüye koyarak bunun patentini aldıklarını belirtmişlerdir) mesleğin kendi içerisinde sürekli gelişim ve değişim gösterdiği anlaşılmaktadır.

4.7.16. Aşçılık mesleğinde yönetsel becerilere sahip olunup olunmaması gerekliliğine dair bulgular

Tablo 4.7.16.

<i>İyi bir aşçı yemek yapmanın dışında yönetsel becerilere sahip olmalıdır</i>	n	%
Katılıyorum	213	96,8
Kararsızım	4	1,8
Katılmıyorum	3	1,4
Toplam	220	100

Tabloya göre, iyi bir aşçı olmanın yanında yönetsel becerilere sahip olunması gerektiği düşüncesine örneklem grubunun %96,8 gibi büyük bir çoğunlukla katılıyorum, %1,8'i kararsızım, %1,4'ü katılmıyorum yanıtını vermişlerdir. Aşçılık mesleğinin yalnızca mutfak içerisinde belirlenen yemekleri yapmak olmadığı aynı zamanda mutfağı ve çalışanları yönetebilme becerisine sahip olunması gerekliliği meslek içerisinde yükselebileme şansının bulunduğunu göstermektedir. İdare etme kabiliyeti ileriki zamanlarda çalışma takımını düzene sokabilmede önemli bir ölçüt görülürken, kişilerin bulundukları pozisyonda kendi alt konumunda bulunan çalışanları ve stajyerleri yönetmek zorunda kalabileceğinden bu becerilere sahip olunması gerektiği düşüncesi bulunmaktadır. Daha önce bahsedildiği üzere bürokrasi ve yan gelişimleri olan hiyerarşik düzen, bu meslek içerisinde profesyonelliğin getirisi olarak yönetsel beceri niteliğini ön plana çıkarmaktadır.

4.8. Aşçılık Mesleğinin Eğitim ile Olan İlişkisine Dair Bulgular

4.8.1. Aşçılıkla ilgili okul eğitimi almadan aşçı olunmasına dair bulgular

Tablo 4.8.1.

<i>Aşçılık eğitimi almadan da aşçı olunabilir</i>	n	%
Katılıyorum	166	75,5
Kararsızım	32	14,5
Katılmıyorum	22	10
Toplam	220	100

Tabloya göre, aşçılık mesleğinde aşçılıkla ilgili okul eğitimi almadan da aşçı olunabileceği düşüncesine örneklem grubunun %75,5'i katılıyorum, %14,5'i kararsızım, %10'u katılmıyorum yanıtını vermişlerdir. Aşçılık mesleğinde pratik eğitimin daha ön plana çıktığı düşünülmektedir. Aşçılık mesleği ile ilgili temel düşünce, ucuz işgücü ve alaylı aşçıların mezun olanları yetersiz görmeleridir. Aşçılıkla ilgili okul eğitimi almış olan veya almakta olanlarda ise, kişilerin beklentilerini yüksekte tutmaları ve her konuda uzman olabileceklerini düşünmeleri ön plana çıkmaktadır. Elbette bu konuda medyada aşçı veya şef olabilmenin popüler ve göz önüne çıkartılmış meslek olarak lanse edilmesi meslek için okul eğitiminin önemli olduğunu görüşünü ortaya çıkarmaktadır (Öney, 2016, s. 201). Genel düşüncede eğitiminin temel düzeyde olması, yeterli olacağına dair bir görüş hâkimdir. Aşçılık mesleği içerisinde alaylı olmak, usta-çırak ilişkisi içerisinde eğitim almanın ve alanda pişmenin önemi daha büyüktür.

4.8.2. Özel kurslar ile aşçı olunabilmesine dair bulgular

Tablo 4.8.2.

<i>Kısa süreli özel kurslarla aşçı olunabilir</i>	n	%
Katılıyorum	88	40
Kararsızım	60	27,3
Katılmıyorum	72	32,7
Toplam	220	100

4.8.3. Aşçılıkla ilgili Özel Ders ve Kurslara Dair Bakış Açıları

Tablo 4.8.3.

<i>Aşçılıkla ilgili özel ders ve kurslara olumlu bakıyorum</i>	n	%
Katılıyorum	95	43,2
Kararsızım	61	27,7
Katılmıyorum	64	29,1
Toplam	220	100

Tabloya göre, aşçılık mesleğinde kısa süreli özel kurslar ile aşçı olunabileceği düşüncesine örnek grubunun %40'ı katılıyorum, %27,3'ü kararsızım, %32,7'si katılmıyorum yanıtını vermişlerdir. Kısa süreli özel kurslarla aşçı olup olunamayacağı düşüncesi birbirine yakınlık göstermektedir. Saha notlarına göre, özel kursların aşçılıkla ilgili okul eğitimiyle benzerlik gösterdiği düşünülmektedir. Özellikle MSA (Mutfak Sanatları Akademisi)'da bulunan aşçıların yaygın şekilde bu sektörde çalışıyor olmaları olumlu bir etki yaratırken, onun dışında yine kısa süreli kurslardan ziyade işin içine girerek edinilen pratik eğitimin önemli olduğu vurgulanmaktadır. İkinci tabloya göre, aşçılık aşçılıkla ilgili özel kurslar ve derslere olumlu açıdan bakıldığı düşüncesine örneklem grubunun %43,2'si katılıyorum, %27,7'si kararsızım, %29,1'i katılmıyorum yanıtını vermişlerdir. Bu durum bir önceki sorunun devamı niteliğinde olmakla beraber benzer yanıtların ortaya çıktığını göstermektedir. Hegarty'e (200, s. 14) göre, aşçılık kurslarını bağlayan eğitim ile ilgili düşüncelerin görece önemli görülmesi gastronominin teorik aşamadan pratik aşamaya dönerken nelerin yapılması gerektiği, öğrencilerin

bilgiye ulaşmalarında ve eleştirel düşünebilmelerinde öncülük sağlarken pratik anlamada vasıflarını nasıl geliştirebileceklerine de katkı sağlayacaktır.

4.8.4. Aşçılık mesleği için üniversite bitirmenin gerekliliğine dair bulgular

Tablo 4.8.4.

<i>Aşçılık mesleği için üniversite bitirmek önemlidir</i>	n	%
Katılıyorum	88	40
Kararsızım	49	22,3
Katılmıyorum	83	37,7
Toplam	220	100

4.8.5. Aşçılık mesleği için uzun süreli okul eğitiminin gerekliliğine dair bulgular

Tablo 4.8.5.

<i>Aşçılık mesleği için uzun süreli okul eğitimi şarttır</i>	n	%
Katılıyorum	56	25,5
Kararsızım	53	24,1
Katılmıyorum	111	50,5
Toplam	220	100

Tabloya göre, aşçılık mesleğini yapmak için üniversite bitirmenin önemli olduğu düşüncesine örneklem grubunun %40'ı katılıyorum, %22,3'ü kararsızım, %37,7'si katılmıyorum yanıtını vermişlerdir. Her ne kadar aşçılık mesleği için okul eğitime çok fazla gerek olmadığı düşünülse de üniversite bitirme şartı karşısında katılımcılar çekimser yanıtlar vermişlerdir. Bunun başlıca sebebi ülkemizde üniversite okumanın her zaman önemli olduğu düşüncesi yatmaktadır. Ayrıca diğer sorularda mesleğe dair özel okulların ve üniversitelerin bulunması önemli olarak görüldüğü belirtilmişti. Ülkemizde üniversite okumayanın üniversite okuyan ile kültürel anlamda farklılıkların bulunduğu dair oluşturulan algı meslekle ilgili eğitim algısını çarpıtmaktadır. Saha notlarından hareketle, aşçılık mesleği için her ne kadar okul eğitimi şart olarak görülmesi de kişinin elinde

imkânı varken mesleğe dair üniversite okumasının sakıncalı olmayacağı düşüncesi vardır. Yine de son karar olarak mutfak içerisinde alınan pratik eğitimin ve el becerilerinin önemi daha fazla göz önüne çıkmaktadır. İkinci tabloya göre, aşçılık mesleğini icra ederken uzun süreli okul eğitiminin gerekli olduğu düşüncesine örneklem grubunun %25,5'i katılıyorum, %24,1'i kararsızım, %50,5'i katılmıyorum yanıtını vermişlerdir. Katılımcıların yarısı uzun süreli okul eğitiminin aşçılık mesleği için gerekli olmadığını savunmaktadır. Her ne kadar üniversite eğitimi olması gereken bir durum olarak algılansa da uzun süreli eğitimi gereksiz bulmaları bu konuda düşüncelerin karmaşık olduğunu göstermektedir. Üniversite kelimesinin yarattığı algı ile okul eğitiminin yarattığı algı birbirlerine benzer olarak görülseler de çağrıştırdığı başka kültürel politik yanları bulunmaktadır. Bu konu eğitim düzeylerine göre çapraz tablo ile değerlendirilecektir.

Lise ve üniversiteyi kapsayan uzun süreli okul eğitim modelinde ise, mesleği seçme duruma dair örnek bir çalışma mevcuttur. Sezgin ve Sezgin'in (2018, s. 464) "Meslek Yüksekokulu Öğrencilerinin Mutfak Sanatları Programını Tercih Etmelerinin Motivasyonu ve Programla İlgili Görüşleri Üzerine Bir Araştırma" adlı çalışmalarının sonuçlarına göre, lisede aşçılık eğitimi alanların mesleğin doğasına aşına oldukları ve becerilerini daha da geliştirmek için mutfak sanatları programını bilinçli olarak seçtikleri görülmüştür. Aşçılık eğitimi almayanlar, iş garantisi sunacağı, sosyalleşme ve eğlenme fırsatları yaratacağı, yeniliği teşvik ettiği ve çağdaş çalışma ortamı sağladığı için mutfak sanatları programını seçmiş olduğu belirtilmiştir. Üniversite eğitiminin iş eğitimine katkısı ile ilgili teorik ve uygulama derslerinin iş eğitimi için yeterli olduğu ancak profesyonel mutfaklardaki deneyimli şeflerin kendi uygulamalarını uyguladıklarına ve öğrencilerin önerilerini göz ardı ettiklerini belirtmişlerdir. Bunların temelinde Akgün (2015), birçok üniversitenin maddi sebeplerden ötürü pratik eksiklerini gideremedikleri gibi iyi restoranların stajyer almak istememeleri durumundan yakınıldığını söylemektedir. Stajlar ile pratik eğitimi gideren bu bölümlerde demo mutfak, istasyonlu mutfak ve pastane gibi farklı pratik alanlarının ve uygulama restoranının olması gerektiğini belirtmektedir. Her ne kadar aşçılık mesleğinde uzun süreli ve ağır bir çalışma planı var olsa da ömür boyu yaratıcılık yetisini sunuyor olması, kendi kendinle yarışabilmeyi, yeni şeyler keşfedebilmeyi ve dinamik olmayı beraberinde getirmektedir. Tüm bunların ışığında saha notlarından hareketle, katılımcılar içerisinde meslekle ilişkili üniversite mezunu olanların pratik eğitimden yeterli olarak yararlanamadıklarını, pratik

eğitim için mutfakta ustalarından öğrenerek ilerlediklerini belirtmişlerdir. Ancak yine de toplumdaki üniversite okuma gerekliliği düşüncesi mesleği icra etme potansiyeli ile kutuplaşma yaşamaktadır.

4.8.6. Aşçılık mesleği için okul eğitime olan gerekliliğe dair bulgular

Tablo 4.8.6.

<i>Aşçılık mesleği için okul eğitime gerek yoktur</i>	n	%
Katılıyorum	59	26,8
Kararsızım	26	11,8
Katılmıyorum	135	61,4
Toplam	220	100

Tabloya göre, aşçılık mesleğini icra etmek için okul eğitime gerek olmadığı düşüncesine örneklem grubunun %26,8'i katılıyorum, %11,8'i kararsızım, %61,4'ü katılmıyorum yanıtını vermişlerdir. Aşçılık mesleği için temel okul eğitiminin şart olduğu düşünülse de önemli olanın pratik eğitim olduğu her daim vurgulanmaktadır. Özellikle saha notlarından hareketle, mutfak içerisine girildiğinde ustalardan öğrenilenleri kolayca kavrayan, yöntem ve tekniklere hızlıca alışabilen yetenekli bireylerin okul eğitiminde teorilere ihtiyacı olmadan da bu mesleği yapabileceğini ancak daha akademik düşüncelere ve dünya mutfağına girebilme düşüncelerine sahiplerse üniversite eğitiminin gerekli olabileceği düşüncelerine sahip olduklarını belirtmişlerdir.

4.9. Araştırmanın Sonunda Elde Edilen Verilere Ait Çapraz Tablolar

4.9.1. Ailesinde aşçı olanların mesleklerine dair olumsuz bir tepki alıp almadığı arasındaki dağılım

Tablo 4.9.1.

<i>Ailede aşçı var mı?</i>		<i>Mesleğine dair herhangi olumsuz bir tepki almayanlar</i>
Evet	n	68
	%	46,6
Hayır	n	78
	%	53,4
Toplam	n	146
	%	100

Verilen tabloda, ailesinde kendinden önce veya sonra aşçılık mesleğini yapan bireylerin bulunup bulunmaması durumuna göre bu mesleği seçerken veya yaparken çevrelerinden olumsuz tepkiler alıp almadığı gösterilmek istenmektedir. Herhangi bir olumsuz tepki almadım diyen toplam 146 kişiden (%100) 68 kişi (%46,6) ailesinde aşçılık mesleğini yapan bireyler bulunmaktadır. 78 kişinin (%53,4) ise, ailesinde aşçılık yapan yoktur ve yine de olumsuz tepki almadıklarını belirtmişlerdir. Katılımcının ailesinde aşçılık yapan var mı sorusunda (bkz. Tablo 4.4.2.1.) toplam 76 kişi evet seçeneğini işaretlemişti. Büyük bir çoğunluk aile mesleğini seçerken olumsuz tepkilerle karşılaşmamaktadır. Genel olarak aileden gelen bir meslek olduğu zaman bu mesleği seçme veya yapma durumunda çevrelerinden genellikle olumsuz tepkiler almadıkları ortaya çıkmaktadır.

4.9.2. Aşçılık mesleğine dair dernek/federasyon bağlantılarının bulunması gerektiğini düşünenler ile üyeliği bulunanlar arasındaki dağılım

Tablo 4.9.2.

		<i>Meslekte dernek/federasyon bağlantıları bulunmalıdır</i>			
<i>Meslekte dernek /federasyon üyeliği var mı?</i>		Katılıyorum	Kararsızım	Katılmıyorum	
Evet	n	16	4	2	22
	% evet	72,7	18,2	9,1	100
	% ...bağlantı bulunmalıdır	11,9	7,8	5,9	10
Hayır	n	119	47	32	198
	% hayır	60,1	23,7	16,2	100
	% ...bağlantı bulunmalıdır	88,1	92,2	94,1	90
Toplam	n	135	51	34	220
	%	61,4	23,2	15,4	100

Verilen tabloda meslekleri ile ilgili örgütlenmelere dâhil olup olmayan katılımcıların bu tarz örgütlenmelere katılıp katılmamanın gerektiği açıklanmaya çalışılmıştır. Örneklem grubunun %60'ı mesleğine dair dernek, sendika, federasyon gibi üyelikleri bulunmamaktadır. Ancak bunun zıttı olarak diğer soruda %88,1 oranında meslek içerisinde dernek, sendika, federasyon gibi üyeliklerin bulunmasının önemli olduğu düşünülmektedirler. Mesleki örgütlerin temel nosyonunda, aşçıların mesleki örgütlere katılarak sorunların çözümüne katkı sağlamaları ve meslek algılarının güçlendirilmeleri (Yılmaz ve Tanrıverdi, 2017, s. 637) olmalıdır. Mesleki ve eğitimsel gelişmeler konusunda önyak olması gerektiği düşünülen meslek örgütlerinin aşçıları için pek de tercih edilir olmadığını gözlemlemekle birlikte saha notlarından hareketle, bu tür meslek örgütlerinin varlığı önemli olsa görülsede bile yeterli desteği ve katkıyı sağlamadıkları için katılımın değersizleştiği düşüncesi yer almaktadır.

4.9.3. Cinsiyet değişkenine göre kadınların profesyonel mutfakta erkeklerle kıyaslanması arasındaki dağılım

Tablo 4.9.3.

		<i>Kadınlar profesyonel mutfakta erkekler kadar iyi değildir</i>			
<i>Katılımcının cinsiyet durumu</i>		Katılıyorum	Kararsızım	Katılmıyorum	
Kadın	n	4	4	59	67
	% kadın	6	6	88,1	100
	% ...iyi değildir	8,3	14,8	40,7	30,5
Erkek	n	59	23	71	153
	% erkek	38,6	15	46,4	100
	% ... iyi değildir	93,6	85,2	54,6	69,5
Toplam	n	63	27	130	220
	%	21,8	12,3	65,9	100

Kadınların profesyonel mutfakta erkeklere kıyasla iyi olmadıkları düşüncesine kadın katılımcıların çok düşük bir oranı bu duruma katıldıklarını belirtirken; erkek katılımcıların %38,6'sı ve %15'i bu duruma katılmaktadırlar veya kararsız kaldıklarını belirtmişlerdir. Görülüyor ki hâlâ yüksek bir oranda erkeklerin çalıştıkları ortamda kadınların kendilerinden iyi veya eşit derecede olamadıkları görüşünü savunmaktadırlar. Bu durum yıllar içinde azalmış gibi görünse de kadınların profesyonel iş dünyasında ayrımcı bakış açısına uğramaları devam etmektedir. Nitekim bu durum, İnce'nin (2015, s. 138) çalışmalarında bahsettiği üzere kadınların profesyonel mutfakta geri kalmalarında kendilerini kamusal alanda özgür hissedememelerinin etkisiyle beraber ev içi alana hakimiyetlerini daha yükseltmeleri ve kadının bu ev otoritesine ulaşması kadınsız ev olmayacağı algısını yaratmıştır. Böylece kadının mutfak becerisinin ev içinde daha güven ve samimiyet ilişkisini kurmasından sebeple dışarıda profesyonel mutfaklarda bu başarıyı gösteremeyeceği düşüncesinden kaynaklı olarak kadınlar biraz daha dışarıda tutulmaya çalışılmıştır.

4.9.4. Gruplandırılmış yaş değişkenine göre meslekle ilgili bilgi edinme isteği arasındaki dağılım

Tablo 4.9.4.

<i>Gruplandırılmış yaş durumu</i>	<i>n</i>	<i>%</i>
15-25	95	43,2
26-35	86	39,1
36-50	39	17,7
Toplam	220	100

Tablo 4.9.4.

<i>Katılımcının yaş durumu</i>	<i>Meslekle ilgili sürekli bilgi edinmek önemlidir</i>	
	<i>n</i>	
15-25	78	
	<i>%</i>	41,7
26-35	79	
	<i>%</i>	42,2
36-50	30	
	<i>%</i>	16
Toplam	n	187
	%	100

Verilen tabloda 15-25 yaş arası meslekte yeni olan grubun meslekle ilgili sürekli bilgi edinmeye devam konusunda 26-35 yaş arası grupla benzerlik gösterirken; meslekte uzun süre geçirmiş 36-50 yaş arasında tecrübeli olan 39 kişiden 30'unun bu seçeneği işaretlemiş oluşu, aşçılık mesleğinde yeni bilgiler edinmenin sürekli bir eylem olduğu anlaşılmaktadır. Yalnızca tecrübesiz gençlerin değil, alanında uzmanlaşmış olanların dahi değişen dünyada yeni bilgilere ihtiyaç duyduğu, devamlılık gösteren bir mesleği icra etmektedirler.

4.9.5. Gruplandırılmış yaş değişkenine göre meslek içerisinde statü kazanma isteği arasındaki dağılım

Tablo 4.9.5.

<i>Katılımcının yaş durumu</i>		<i>Meslek içinde statü kazanmak önemlidir</i>
15-25	n	65
	%	42,2
26-35	n	69
	%	44,8
36-50	n	20
	%	13
Toplam	n	154
	%	100

Verilen tabloya göre, meslek içerisinde statü elde etme isteği, 15-25 yaş ve 26-35 yaş arasındaki katılımcılar için benzer oranlarla önemli olarak görülmektedir. Ancak örneklem grubundan 154 kişinin meslek içinde statü elde etmenin önemli olduğu görüşünde 36-50 yaş arası katılımcının %13'lük bir orana sahip olduğu anlaşılmaktadır. Meslek içerisinde yaş ilerledikçe statü elde etme isteğinin azaldığı görülmektedir.

4.9.6. Cinsiyet değişkenine göre iş dışında ev içerisinde yemek yapmanın önemi arasındaki dağılım

Tablo 4.9.6.

		<i>İş dışında ev içerisinde yemek yapmak</i>			
		<i>önemlidir</i>			
<i>Katılımcının</i>					
<i>cinsiyet durumu</i>		Katılıyorum	Kararsızım	Katılmıyorum	
Kadın	n	44	15	8	67
	% kadın	65,7	22,4	11,9	100
	%...önemlidir	37	34,1	14	30,5
Erkek	n	75	29	49	153
	% erkek	49	19	32	100
	%...önemlidir	63	65,9	86	69,5
Toplam	n	119	44	57	220
	%	54,1	20	25,9	100

4.9.7. Cinsiyet değişkenine göre ev mutfağında sadece kadınların çalışması gerektiği düşüncesi arasındaki dağılım

Tablo 4.9.7.

<i>Ev mutfağında sadece kadınlar çalışmalıdır</i>					
<i>Katılımcının cinsiyet durumu</i>		Katılıyorum	Kararsızım	Katılmıyorum	
Kadın	n	4	5	58	67
	% kadın	6	7,5	86,6	100
	%...çalışmalıdır	14,8	23,8	33,7	30,5
Erkek	n	23	16	114	153
	% erkek	15	10,5	74,5	100
	%...çalışmalıdır	85,2	76,2	66,3	69,5
Toplam	n	27	21	172	220
	%	12,3	9,5	78,2	100

Verilen tabloların ilkinde iş dışında ev içinde yemek yapmanın önemli olduğu görüşüne erkekler %49 oranında katılıyorum yanıtını vermişlerdir. Erkeklerin düşüncesine göre, evde yemek yapmanın önemli olması özel günlerde veya erkeklerin daha ilgili olduğu (et, balık yapımı) gibi yemeklerde öne çıkmaktadır. Bu yüzden yarı yarıya bir katılımcı oranıyla erkekler bu konuda tam olarak emin değillerdir. Kadın katılımcılar için %65,7 oranında önemli olarak görülmesi, ev mutfağının kendi ortak bir alan olması gerektiği görüşüyle paraleldir. Diğer tabloda verilen ev mutfağında yalnızca kadınlar çalışmalıdır sorununa erkek katılımcıların %74,5'i katılmıyorum yanıtını vermişlerdir. Ancak ev içerisinde yemek yapmaya net olarak önem vermedikleri bir önceki tabloda görülmektedir. Erkek katılımcıların buradaki tavrı, evin ortak bir alan olmasının bilincinde olup her ne kadar ev mutfağında yemek yapmasalar bile sadece kadınların alanı olmalıdır düşüncesinden sıyrıldıklarını göstermektedir. Teorik olarak cinsiyet ayrımcılığına karşı oldukları belirten erkek katılımcılar verdikleri bu yanıtlarla pratik olarak bu ayrımcılığı engellemeye yönelik bir eylemde hâlâ bulunmadıkları görülmektedir.

4.9.8. Gruplandırılmış yaş değişkenine göre televizyon programlarının aşçılık mesleğini olumlu etkileyip etkilemediği düşüncesi arasındaki dağılım

Tablo 4.9.8.

<i>Televizyon programları aşçılık mesleğini olumlu etkilemektedir</i>					
<i>Katılımcının yaş durumu</i>		Katılıyorum	Kararsızım	Katılmıyorum	
15-25	n	44	22	29	95
	% yaş	46,3	23,2	30,5	100
	%...etkilemektedir	47,8	38,6	40,8	43,2
26-35	n	32	26	28	86
	% yaş	37,2	30,2	32,6	100
	%...etkilemektedir	34,8	45,6	39,4	39,1
36-50	n	16	9	14	39
	% yaş	41	23,1	35,9	100
	%...etkilemektedir	17,4	15,8	19,7	17,7
Toplam	n	92	57	71	220
	%	41,8	25,9	32,3	100

4.9.9. Gruplandırılmış yaş değişkenine göre sosyal medyanın aşçılık mesleğini olumlu etkileyip etkilemediği düşüncesi arasındaki dağılım

Tablo 4.9.9.

<i>Sosyal medya aşçılık mesleğini olumlu etkilemektedir</i>					
<i>Katılımcının yaş durumu</i>		Katılıyorum	Kararsızım	Katılmıyorum	
15-25	n	76	11	8	95
	% yaş	80	11,6	8,4	100
	%...etkilemektedir	46,9	30,6	36,4	43,2
26-35	n	56	18	12	86
	% yaş	65,1	20,9	14	100
	%...etkilemektedir	34,6	50	54,5	39,1
36-50	n	30	7	2	39
	% yaş	76,9	17,9	5,1	100
	%...etkilemektedir	18,5	19,4	9,1	17,7
Toplam	n	162	36	22	220
	%	73,6	16,4	10	100

Verilen tablolarda gruplandırılmış yaş değişkenine göre meslekleri hakkında televizyon programları ve sosyal medyanın aracılık ettiği sembolik olarak yansıtmaları aktarılmaktadır. 15-25 yaş aralığındaki grubun %46,3'ü, 26-35 yaş aralığındaki grubun 37,2'si, 36-50 yaş aralığındaki grubun %41'i televizyon programlarında aşçılık mesleğinin gösteriliyor olmasını önemli bulmaktadırlar. Katılımcıların yarısının bile bunu önemli olarak bulmayışı televizyon dünyasının artık geride kaldığını ve yarışma programlarının sanal bir gösteri olduğunun farkında olmalarından kaynaklanmaktadır. Yaş olarak gençlerin ve orta yaş grupları bu konuda benzer düşünmektedirler. 15-25 yaş aralığındaki grubun %80'i, 26-35 yaş aralığındaki grubun 65,1'i, 36-50 yaş aralığındaki grubun %76,9'u aşçılık mesleğinin gösterilmesinde sosyal medyanın önemli olduğundan bahsetmektedir. Sadece genç kitlenin değil, orta yaş ve üzeri grubun da artık sosyal medyanın önemli bir gerçek olduğunu kabul ettiği ortaya çıkmaktadır.

4.9.10. Cinsiyet değişkenine göre meslekte sahip olunan unvan arasındaki dağılım

Tablo 4.9.10.

<i>Katılımcının sahip olduğu unvan</i>		<i>Katılımcının cinsiyet durumu</i>		
		Kadın	Erkek	
Komi	n	13	33	46
	% unvan	28,3	71,7	100
	% cinsiyet	19,4	21,6	20,9
Kısım şefi	n	14	55	69
	% unvan	20,3	79,7	100
	% cinsiyet	20,9	35,9	31,4
Soğuk şefi	n	8	18	26
	% unvan	30,8	69,2	100
	% cinsiyet	11,9	11,8	11,8
Pastane şefi	n	16	4	20
	% unvan	80	20	100
	% cinsiyet	23,9	2,6	9,1
Sous şef	n	3	17	20
	% unvan	15	85	100
	% cinsiyet	4,5	11,1	9,1
Mutfak şefi	n	1	17	18
	% unvan	5,6	94,4	100
	% cinsiyet	1,5	11,1	8,2
Stajyer	n	10	3	13
	% unvan	76,9	23,1	100
	% cinsiyet	14,9	2	5,9
Toplam	n	67	153	220
	%	30,5	69,5	100

Verilen tabloda cinsiyet değişkenine göre meslek içerisinde sahip olunan unvanlar gösterilmiştir. Odaklanılan grup olarak mutfağın en üst mertebesinde yer alan mutfak

şeflerinin %94,4'ü erkek iken, yalnızca %5,6'sı kadındır. Böylelikle kadınların mutfak şefi olarak pek tercih edilmedikleri görülmektedir. Mutfak şefi yardımcısı olan Sous Şeflerinin ise %85'i erkek iken, %15'i kadındır. Hiyerarşi olarak daha altlara gidildikçe kadınların oran olarak daha da arttığını gözlemlemekteyiz. Baskın olarak pastane şeflerinin %80'si kadın iken, %20'si erkektir. Böylelikle, pastane şeflerinin daha çok kadınlardan oluştuğunu gözlemliyoruz. Saha notlarından hareketle, tatlı ve benzeri şeyleri yapmanın daha incelikli bir iş olabildiği ve süsleme sanatına daha yakın olduğu düşüncesiyle kadınların tercih edildiği, erkeklerin bu denli ayrıntılı bir iş yapamadıkları belirtilmiştir. Anlaşılan o ki; gündelik yaşamda karşımıza çıkan kadın-erkek ikiliğine dair yorumlar, profesyonel mutfaklar içerisinde de kendini göstermektedir.



4.9.11. Eğitim durumuna göre aşçılık mesleği için üniversite bitirmenin gerekliliği dağılımı

Tablo 4.9.11.

<i>Aşçılık mesleği için üniversite bitirmek önemlidir</i>					
<i>Katılımcının eğitim durumu</i>		Katılıyorum	Kararsızım	Katılmıyorum	
	n	6	3	8	17
İlkokul-ortaokul mezunu					
	% eğitim	35,3	17,6	47,1	100
	%...önemlidir	6,8	6,1	9,6	7,7
Lise mezunu	n	37	37	57	131
	% eğitim	28,2	28,2	43,5	100
	%...önemlidir	42	75,5	68,7	59,5
Üniversite mezunu	n	41	8	10	59
	% eğitim	69,5	13,6	16,9	100
	%...önemlidir	46,6	16,3	12	26,8
Yüksek lisans mezunu	n	1	0	0	1
	% eğitim	100	0	0	100
	%...önemlidir	1,1	0	0	,5
Toplam	n	88	49	83	220
	%	40	22,3	37,7	100

Tabloya göre aşçılık mesleği için üniversite bitirmenin önemli olduğunu belirten %69,5 oranında daha çok üniversite mezunları iken; %35,3 oranla ilkokul-ortaokul mezunlarıdır. Lise mezunlarının yalnızca %28,2'si üniversite bitirmenin önemli olduğunu düşünmektedirler. Üniversite bitirmenin gerekliliğini yalnızca üniversite

üstünü bitirenler için geçerli olmadığını ilkökul-ortaokul mezunlarının oranının daha yüksek çıkmasından anlaşılabilmektedir. Her ne kadar aşçılık mesleği için okul eğitime çok fazla gerek olmadığı düşünülse de üniversite bitirme şartı karşısında katılımcılar çekimser yanıtlar vermişlerdir. Bunun başlıca sebebi ülkemizde üniversite okumanın her zaman önemli olduğu düşüncesi yatmaktadır. Saha notlarından hareketle üniversitenin gençler için kendi bilgi ve becerilerini artırıp özellikle dünya mutfaklarına hâkim olmak ve bununla yurt dışına açılabilme adına oldukça önemli olduğu görüşü belirtilmiştir.



5. SONUÇ VE ÖNERİLER

Toplumlar arasında önemli bir süreç olan sanayileşme dönemi ve sonrası Türkiye’de de etkisini göstermektedir. Türkiye’nin gelişmekte olan ülkeler kapsamında yer aldığı bilinmektedir. Bu açıdan Türkiye, sanayileşme ile ilgili gelişmeleri yeterli düzeyde tamamlamamış olmasına rağmen sanayileşmenin getirdiği profesyonel meslekleri içinde barındırmaya ve geliştirmeye devam etmektedir. Sanayileşme çağı ile şekil bulan profesyonel meslekler, meslekler hiyerarşisi düzleminde genellikle bilinen klasik ve üst düzey denilebilecek meslekleri içermektedir. Bunlarla ilgili yapılan çalışmalarda hekimlik, mühendislik, hemşirelik, avukatlık-savcılık gibi meslekleri görmekteyiz. Ancak yarı-profesyonel meslek kavramının profesyonel meslek olgusuna evrilmesi hususunda üzerinde tartışılmayan birçok meslek çeşidi bulunmaktadır. Bunlardan bir tanesi ise aşçılık mesleğidir. Tahmin edilebileceği üzere yemek yapma ve yeme pratikleri çağlar öncesinde insanlığın önemli etkinliklerinden birini oluşturmaktadır. Tıpkı Maslow’un hiyerarşisinde bilindiği üzere, insanlığın ihtiyaçlarının en temelini oluşturan beslenme güdüsü, insanlık tarihinin gelişimsel etmenlerindendir. Çağlar öncesinde ilk insanın ortaya çıkışı ile avcılık-toplayıcılık düzeniyle şekil bulan beslenme düzeyi, ateşin bu konuda yardımcı eleman konumuna gelmesiyle beslenme ve yemeği pişirme pratiklerini de dönüştürmüştür. İnsanoğlu hangi besinin nasıl, ne çeşitte ve ne miktarda yenilebileceğine dair deneme yanılma yoluyla elde ettiği ampirik veriler ışığında bu alanın önem kazanacağına en başından beri ışık tutmuştur.

Aşçılık mesleği, tarihsel açıdan oldukça geçmişe uzanmaktadır. Ev içinde yemek pişiren kişinin kendisini ve ailesini doyurabilmesi yaşamsal bir gerekliliktir. Aynı zamanda tarihte devletlerin, imparatorlukların vb. halkına sunduğu şenlik, merasim, panayır gibi ortamlarda aşçıların büyük topluluklara yemek pişirmesi bir kabiliyet gerektirmektedir. Ancak günümüzde sanayileşme süreciyle birlikte aşçılık mesleğinin geldiği konum, profesyonellik tartışmaları içerisine dâhil olması gerektiğini göstermektedir. Bu açıdan bakıldığında profesyonelleşmenin getirilerinin yalnızca klasik ve üst düzey meslekler üzerinde incelenmesinin dışında hem tarih öncesi bir meslek olarak düşünülebilen hem de kendi döneminde profesyonelleşme boyutlarını tartışabileceğimiz aşçılık mesleği özellikle meslekler sosyolojisi gibi göz ardı edilmiş bir alana katkı sunacaktır.

Meslekler sosyolojisi ile ilgili çalışmalar 1960'tan itibaren önem kazanmıştır. Modern dönemin hız kazanmasıyla ilintili olan sanayi sonrası süreç, mesleklere olan bakış aıllarını oaltmıştır. Yurtdışı çalışmalarının sınırlı düzeyde olduğu meslekler sosyolojisi özellikle 90'lı yıllarda Cırhinlioğlu'nun makale çevirileriyle merak uyandırmış, yerel literatürde yerini çok kısıtlı çalışmalarda bulmuştur. Özellikle 90'lı yıllarda hizmet sektörünün baş göstermesiyle meslek çalışmalarını klasik ve st düzey olarak belirttiğimiz meslekler çerçevesinde sınırlandırılmış ilerlemeci bir bakış açısı yeterli düzeyde sunulmamıştır. Elbette ki tarihsel olarak gelişim içerisinde bulunan hekimlik, avukatlık, hemşirelik gibi mesleklerin günümüz dünyasında profesyonel olma niteliklerinin incelenmesi teorik ve pratik tabana oturtulmuş görünüyor olsa da geride kalan yarı-profesyonel ile profesyonel meslek olma durumunda arada kalmış meslekler bu açıdan göz ardı edilmiştir. Sosyolojinin toplum bilimi olması adına incelemeye alınan klasik profesyonel mesleklerin meslek sosyolojisi ile bütünleştirilmeye çalışılması çok şaşırtıcı değildir. Zira hekimlik veya avukatlık gibi meslekler her ne kadar bürokratik bir alanın çemberinde yer alıyor olsa da sosyolojiyi kendine davet etmiş ve meslekler sosyolojisi alanına katkılar sunmak için oldukça seilesi konular olmuşlardır. Ancak aşçılık mesleği hakkında yapılan çalışmaları endüstri ilişkileri, turizm, iktisat gibi sosyolojik bulguların sınırlı olduğu alanlar içerisinde görmek olasıdır. Bu çalışmanın temel dayanağı, meslekler sosyolojisi işığında aşçılık mesleğinin profesyonel bir meslek olup olmadığına dair tartışma kapısı açmaktır. Bununla birlikte sosyolojinin konularından kadının konumunu ve temel düzeyde cinsiyet çalışmalarını meslek çalışmalarıyla bütünleştirmektedir. Eğitim konularının toplumdaki yansımaları, bürokrasi ve hiyerarşinin meslekteki durumu bir başka konu olarak çalışmada yer almaktadır. Günümüz dünyasında yükselişte olan medya ve sosyal medya, aşçılık mesleğinin görünümü ve gelişimi konusunda ne çeşitte katkı sağladığı bu çalışmada yer almaktadır. Aşçılık mesleğinin yalnızca turizmin bir alanı olmaktan çıkıp insanlığın temel ihtiyaçlarından birini oluşturan beslenme gibi bir alanın sosyoloji nezdinde tartışılması oldukça önemli görülmektedir. Gıda ve beslenme çalışmalarında aşçılık mesleğine dair sosyolojik bulgulara sınırlı düzeyde yer verilmiştir. Ancak bir meslek olarak aşçılığın meslekler sosyoloji gibi göz ardı edilmiş bir alanın içerisindeki durumunu açıklamaya çalışmak, sosyoloji yazınına örnek teşkil edecek bir katkı sağlaması bakımından değerlidir.

Meslek kavramının açıklanmasında etkili olan görüşler, klasik sosyolojiden Durkheim ve Weber'e referansla hem meslek içerisinde iş bölümü kavramının gelişimini hem de hiyerarşi, toplumsal statü ve bürokrasinin ne biçimde şekillendiğini anlamak açısından önem arz etmektedir. Klasik sosyolojinin sınırlandığı bu konulara ışık tutuyor olan profesyonel meslekler konusu kendilerini klasik sosyologların bu temel argümanlarında tartışma konusu olarak şekillendirmektedir. Literatürde meslek sosyolojisi alanına dâhil olan profesyonel ve yarı-profesyonel meslek kavramları tartışmaları maddeler hâlinde kendini göstermiş olup bu maddelere uyulup uyulmuyor olması meslekleri kendi içlerinde sınırlandırmıştır. Bu konuda yurtdışı çalışmaları olan Freidson, Hughes, Barber, Goode gibi isimler bir mesleğin profesyonel olarak sayılması için gerekli maddeleri belirlemiş olsalar da günümüz dünyasında şekil değiştiren meslekleri açıklamada pek yeterli olamamışlardır. Çalışmalarının ışığında konumlandırılabilen meslekler kolaylıkla başlıklarla eşleştirilebilirken aşçılık gibi bir mesleğin dönemsel olarak çok kısa bir süre içerisinde yarı-profesyonel veya profesyonel meslek olma konusunda kolayca sınırlandırılmadığı görülmüştür. Bu çalışmaların yardımı ile aşçılık mesleğinin zanaat olmaktan meslek olmaya uzanan döneminin tartışılması sayesinde onun yarı-profesyonel bir meslek olmaktan profesyonel bir meslek olmaya uzanan bir görünümde yer aldığını gözlemlemek mümkün iken bunun alt başlıkları tartışma konusuna dâhil olmuştur. Türkiye'de yapılan meslekler sosyolojisi çalışmalarında mesleklerin itibarı sıralamasında aşçılık kendine bir yer bulmuş olup mesleğin konumu ile ilgili ayrıntılı bir açıklama net olarak sunulmamıştır. Bu durumda aşçılık mesleğinin tartışılmasında bürokrasi ve hiyerarşi konuları tabanı oluştururken alt başlıklar ile çeşitlendirilmesi gerekmektedir. Kadının meslekteki konumu, ev mutfağı ile profesyonel mutfak alanında nereye konumlandırıldığı önemlidir. Aynı zamanda aşçılık mesleğinin eğitim süreçlerinin diğer mesleklere göre nasıl olduğu, medya ve sosyal medyanın gücünün mesleği nasıl şekillendirdiği konusunda açıklamalar bütünü sunulması gerekliliği ortaya çıkmaktadır.

Aşçılık mesleğinin bu araştırmanın konusu olarak seçilmesi günümüz dünyasında bu mesleğin ne derece popülerleştiği ile ilintilidir. Araştırmalara göre, Türkiye'deki eğitim faaliyetlerinde aşçılık mesleğinin seçilmesi git gide artmış olup aşçılık ile ilgili çeşitli kurslar, okullar ve üniversitede bölümler açılmıştır. Usta-çırak ilişkilerinin hâkim olduğu bazı zanaat alanları (buna marangozluk en temel düzeyde bir örnek olabilir)

aşçılık mesleğinde de kendini göstermiştir. Usta-çırak ilişkisi aşçılık mesleğinde hâlen devam etmekle birlikte mesleğe dair lise ve üniversite düzeyinde oluşturulan çeşitlilik dikkat çekmektedir. Artık lise seçimlerinde direkt olarak aşçılık liseleri veya özel okullar seçilebiliyor, bunun ışığında mesleğe başlarken kısıtlı da olsa pratik bir çalışma hayatı gözetilebiliyor. Aşçılık mesleğini seçenlerde bu pratik çalışma hayatı lisenin bitiminde staj imkânı ile erken yaşlarda edinilebilmektedir. Çünkü üniversite diploması şartı bu mesleği icra etmek için zorunlu değildir. Temel eğitim düzeyinin yeterli olarak görülmesi üniversitelere olumsuz bir bakış açısı getirmemektedir ancak pratik eğitimin teorik eğitimden görece daha önemli olduğunu düşünmektedirler. Diğer profesyonel mesleklerde örneğin bir avukat, mesleğinin pratik yönünü ancak üniversite bitiminde edinmektedir. Bunun dışında diploma olmadan veya hukuk bölümünde okumadan mesleğinin pratik yönünü edinmemektedir. Bu açıdan aşçılık mesleğinin profesyonel meslek olma yolundaki bu aşaması dikkat çekicidir.

Çalışmanın ilk ayağında aşçılık mesleğini icra eden bireylerin yaş olarak genç oldukları (Tablo 4.1.1.), çoğunluğun lise mezunu olduğu (Tablo 4.2.1.) ve bu liselerin aşçılık liseleri veya okulları olduğu sonucu ortaya çıkmıştır. Geçmişte alaylı olarak kabul gören aşçılık mesleği, günümüzde okullu olmayı gerektiren bir mesleğe dönüşmüştür. Çoğunlukla lise düzeyinde ve üniversite mezunu meslek profesyonellerinin alaylı aşçıların yerini almaya başladığı görülmüştür. Yine çalışmada görüldüğü üzere aşçılık mesleğini icra etme yaşının ortalama olarak 17 olduğu gözlemlenmiştir (Tablo 4.3.4.). Profesyonel olarak nitelendirilen mesleklerde üniversite diploması gerekliliğini göz önünde bulundurursak bu mesleğe başlama yaşı diğerlerine nazaran düşüktür. Bu durum aşçılık mesleğinin profesyonel olmadığını tek başına kanıtlamamaktadır. Her ne kadar zanaata dayalı olduğu düşüncesinden hareketle aile mesleği olarak seçildiği düşünülen aşçılık mesleği, artık profesyonelleşme yolunda bireylerin bu mesleği kendi istekleriyle seçtiklerini göstermektedir (Tablo 4.4.1.). Bu mesleğin seçiminde çoğunluk olarak memurluk gibi bürokrasiye dayalı ve görece daha profesyonel olan meslekler ile kıyaslanması şaşırtıcı değildir. Ancak elde edilen nicel verilerde bu mesleği seçmelerinde ailelerinde aşçılık mesleğine sahip bir birey olsun veya olmasın genel olumsuz bir tepki almadıkları ortaya çıkmıştır (Tablo 4.4.4.). Hâlihazırda “profesyonel mutfak” teriminin hem literatüre hem de halk arasına çeşitli kanallarla girmesiyle birlikte görülen o ki mesleğin profesyonel bir tabanı bulunmaktadır. Elde edilen nicel verilerin ışığında

meslek içerisinde itibar ve statü kazanabilme imkânının bulunabildiği (Tablo 4.4.7.), kariyer hedefleri oluşturmak için hem eğitimsel hem mutfak içi hiyerarşik alanda yer edinebildiği (Tablo 4.4.6.) gözlemlenmiştir.

Aşçılık mesleğinin günümüzde popüler bir kimliğe bürünmesinde etkili olan sebepler çeşitli sorularla anlaşılmaya ve yorumlanmaya çalışılmıştır. Aşçılık mesleğini icra eden bireyler çoğunluk olarak mesleğin statüsünün yüksek bir konumda olduğu (Tablo 4.5.1.), Türkiye’de popüler ve seçilmeye oldukça müsait bir meslek olduğu (Tablo 4.5.2.), geleceğin önemli ve öne çıkan mesleklerinden biri olacağı (Tablo 4.5.5) görüşleri ortaya çıkmıştır. Tüm bunların etkisinde medyanın ne çeşitte önem teşkil ettiği merak konusu olmuştur. Medya ve sosyal medyaya genç, yetişkin ve görece emekliliğe yakın bireyler herhangi bir yabancılık göstermediği sonucu ortaya çıkmıştır. Bunu nicel veriler ışığında özellikle sosyal medyanın aşçılık mesleğini önemli bir konuma getirdiği, mesleğin gelişmesi ve popülerleşmesi açısından çok önemli olduğu (Tablo 4.5.8.) düşüncesinden anlamak mümkündür. Ancak televizyon programları ve film/dizi sektörü aşçılık mesleğinde fazla kurmaca yapılar olarak düşünülmektedir. Mesleğe olan katkılarının kısıtlı olduğu görüşü ortaya çıkmıştır (Tablo 4.5.4 ve Tablo 4.5.7.). Aşçılık mesleğinin ön plana çıkmasında medya ve özellikle sosyal medyanın gücü yadsınamazdır. Gerek televizyon yarışma programları gerekse her bireyin kendini gösterebildiği mecralarda yemek yapmak, hem bir iş hem de eğlence sektörüne dâhil olacak düzeyde ilerlemiştir. Yemek yapma videolarının görüntülenme sayılarının çok olması, ünlü şeflerin televizyon ve internet ortamlarında boy göstermesi, bu konular hakkında önemli derecede büyük paraların kazanılabileceğinin yansıtılması (gemilerde, televizyon programlarında, lüks restoranlarda şef olmak) (Tablo 4.5.6.), böyle bir mesleği edinmek için gençlerde heyecan uyandırmıştır. Bunun ekseninde ise aşçılık mesleği sadece aileden öğrenilen alaylı bir meslek olmaktan çıkıp okullu olmaya doğru yol almıştır. Bu durum aynı zamanda üniversitedeki bölümleri çeşitlendirmiş hatta mesleği gastronomi gibi bilimsel bir düzeye çıkartacak raddeye gelmiştir.

Bu çalışmada erkek ve kadın katılımcıların sayısı belirlenmiş olup kadın katılımcı sayısı az olarak yorumlanmıştır (Tablo 4.1.2.). Kadınların çalışma hayatına dâhil olması oldukça geç dönemlerde gerçekleşmiştir. Her ne kadar aşçılık ve gastronomi programlarında kadın öğrenci sayısı artış gösteriyor olsa da çalışma hayatında kadın çalışanların daha az tercih edilmeye devam edildiği görülmektedir. Ev içi pratiklerde

yemek yapmanın kadınların bir göreviymiş gibi nitelendirilmesi konusunda oldukça fazla çalışmalar mevcuttur. Mesleklerin kadın mesleği veya erkek mesleği olarak ayrımcı bir konumda devam ettiği günümüz dünyasında bir doktor, avukat veya benzeri mesleklerde kadını görmek daha kısıtlıdır. Bunun dışında öğretmenlik, sosyal çalışmacı veya hemşirelik gibi meslekler toplum tarafından kadınlara daha fazla yakıştırılmaktadır. Kadınların çalışma hayatına girmeleriyle kadın erkek ayrımcılığının azaldığı düşüncesi genel bir çerçevede mantıklı görünürken işin iç yüzünün araştırılması önem arz etmektedir. Meslekler sosyolojisi ile ilişkilendirilmiş çalışmalarda genel olarak mesleğin içyapısına odaklanılmış olup kadının meslek içindeki konumları göz ardı edilmiştir, bu sebeple bu çalışmada ayrıntılı bir cinsiyet çalışmaları konularına girmeden temel düzeyde kadının meslek hayatındaki konumuna dair görüş ve öneriler yer almaktadır.

Meslekler sosyolojisiyle ilişkilendirilen hemşirelik mesleğinde kadınların egemen oluşu göz ardı edilemez bir gerçektir. Bu konuda meslek sosyolojisine katkı sağlayan geniş bir çalışma bulunmaktadır. Ancak aşçılık mesleği düşünüldüğünde neden akıllara kadınlar gelmemektedir? Ev içi emeğin yok sayıldığı konular çeşitli tartışmalarla ortaya atıldığına göre toplum nezdinde ev içi yemek yapmanın emeğe dayalı ve ücret gerektiren bir iş olmadığı düşüncesi yaygın durumdadır. Yemek yapma ritüelinin kadının elinde bulunması çağlar boyunca beslenmenin yegâne temsilcisi olarak addedildikleri bir gerçeği gözler önüne sunmaktadır. Fakat aşçılık mesleği doğrudan yemek yapabilme ile ilintili olduğuna göre kadınların çoğunluk olarak bu meslek içerisinde yer alması beklenmektedir. Aşçılık mesleği, yaptığımız araştırma neticesinde tek başına yemek yapma pratiklerini içermemektedir. Adına profesyonel mutfak denildiği andan itibaren profesyonel bir çalışma sürdürmesi beklenenlerin hâlen erkekler olabileceği algısı, cinsiyet ayrımcılığının önüne bir türlü geçememektedir. Profesyonel mutfaklar yalnızca yemek yapmakla ilişkili değil, aynı zamanda yönetebilme kabiliyetini barındırmaktadır (Tablo 4.7.16.). İdare etme gücünün erkeklere has olduğu düşünce sistemi devam ettikçe, yüzyıllar boyunca yemek yapmanın ustası hâline gelen kadınları böyle bir alanda dâhi geri planda bırakmaktadır. Yaptığımız çalışmada kadınların profesyonel mutfakta erkekler kadar iyi olmadığı düşüncesine görece karşı çıkılmış gibi görünmektedir (Tablo 4.6.3.). Yüzdelik çoğunluktan ziyade ortaya çıkan yüzdelerin birbirine yakın oluşu, kadınların erkeklerle kıyaslanmaya devam ediliyor olması hususunda cinsiyet ayrımcılığının pek kalmadığı düşüncesini katiyen desteklememektedir. Nitekim

kadınların hiyerarşide en üst konumda bulunan ve yemek yapmaktan ziyade yönetimsel beceriye sahip olması hususunda önem arz eden mutfak şefi olmalarında geri kalmaları (ankete katılanlar arasında yalnızca bir kişi kadın mutfak şefidir) gözle görülür biçimdedir. Kadınların mutfak şefi olamayacakları görüşü, olabilecekleri görüşünden büyük bir fark gözetmeden sonuçlanmıştır (Tablo 4.6.4.). Ev mutfağının kutsal ve kadına ait bir yer gibi algılanıyor olması erkeklerin kaçış alanlarından birini oluşturmaktadır. Her ne kadar çalışmamızda erkeklerin ev mutfaklarıyla pek ilgileri bulunmasa bile ev mutfağında bulunmamaları gerektiği hususunda görüşe sahip değillerdir. Özel günlerde ve mangal gibi et ve balık pişirmeye dayalı yemeklerde erkeğin ev mutfağına girdiği gözlemlenmektedir. Profesyonel mutfak onların sadece bir iş alanı olup evlerine döndüklerinde ev içi işi rutinlerine katılmaya devam etmemeleri, ev halkını doyurmanın kadının görevlerinden biri olduğu düşüncesinden kurtulamadığını göstermektedir (Tablo 4.6.5. ve Tablo 4.6.8.). Araştırmanın gerçekleştirildiği zincir restoranın şubelerinde kadın çalışanların yer edinmesinde özellikle stajyer olarak kadın çalışanların seçilmesi önceliklidir. Bu zincir restoranının kurucusunun kadın olması, kadınlara verdikleri desteğin ve çalışmaların medya aracılığıyla duyurulması bu konudaki hassasiyeti yansıtmaktadır. Böylelikle bu araştırmada kadın profillerinin düşünce ve görüşlerine yer vermek önemli görülmüştür.

Meslekler sosyolojisinde mesleksi örgütlenme konusu oldukça önemlidir. Mesleklerle ilgili yapılan sosyolojik çalışmalarda meslekî örgütlerin varlığına dair çalışmalar mevcuttur. Aşçılık mesleğinde örgütlenmelerin çeşitliliği hem yerel hem ulusal düzeyde dikkat çekmektedir. Mesleki örgütlenme birliklerinin mesleklerine dair hak arama, düzen sağlama, hukuki süreçlerde destek bulabilme konusunda katkıların olduğu bilinmektedir. Ancak çalışma içerisinde mesleki örgütlere üye olanların sayısı dikkat çekecek şekilde düşüktür (Tablo 4.4.3.). Tüm bunların aksine çalışmaya katılanların yüksek çoğunluğu meslekleri ile ilgili örgütlere üye olunması gerektiği düşüncesini savunmaktadırlar (Tablo 4.7.4.). Bu konu ile ilgili yapılan çapraz tablodan elde edilen veriye göre, mesleki ve eğitimsel gelişmeler konusunda önyak olması gerektiği düşünülen meslek örgütlerinin aşçıları için pek de tercih edilir olmadığı gözlemlenmiştir. Saha notlarından hareketle, bu tür meslek örgütlerinin varlığı önemli görülse bile yeterli desteği ve katkıyı sağlamadıkları için katılımın değersizleştiği düşüncesi yer almaktadır (Tablo 4.9.2.).

Meslekler sosyolojisinin temelinde bulunan hiyerarşi ve bürokrasi kavramları önem arz etmektedir. Bu çalışma içerisinde aşçılık mesleğinde de önemli bir yer edindiği söylenebilmektedir. Profesyonel mutfak içerisinde hiyerarşik bir düzenin bulunması gerekliliği (Tablo 4.7.6.) çalışma disiplininin ortamda elde edilmesine ön ayak olduğu düşünülmektedir. Her ne kadar herkesin mutfak içerisinde ayrı bir işi ve bir iş bölümüne sahip olması gerektiği düşünülse de gerektiğinde birlik olup bir takım çalışması gerekliliği esasında çalışabilmenin, birbiri yerine geçerek mutfağı yönetebilmenin çok önemli olduğu görüşünü savunmaktadırlar (Tablo 4.7.3. ve Tablo 4.7.5. ve Tablo 4.7.7.). Diğer profesyonel meslekler bazında düşünüldüğünde örneğin bir doktorun ameliyat esnasında görevini bir başkasına teslim etmesi kolaylıkla beklenemez, dava süreci sırasında bir avukat müvekkilini anlık olarak devredemez. Ancak aşçılık mesleği profesyonel mutfak içerisinde iş bölümü örgütlenmesinin yanı sıra bir takım çalışması olduğu gerçeğini göz ardı etmemektedir. Ayrıca aşçılık mesleği değişen ve gelişen günümüz dünyasında kendini tekrar etmeyen bir konuma sahiptir. Bu bağlamda aşçılık mesleği ile ilgili gelişmelerin takip edilmesi (Tablo 4.7.14.) ve meslek içerisinde bireylerin kendilerine ve takım arkadaşlarına gerek teorik gerekse pratik katkı sağlayabilmesi (4.7.15.) mesleğin geleceği açısından önemli görülmektedir.

Son olarak çalışmada eğitim konusunda çeşitli ve bazen çapraşık düşüncelerin ortaya çıktığı gözlemlenmiştir. Aşçılıkla ilgili okul eğitimi olmadan aşçı olunabilmesi konusunda olumlu görüşler mevcutken; özel okul veya kurslar ile kısa sürede aşçılık mesleğinin yapılamayacağı görüşü hâkimdir (Tablo 4.8.1. ve Tablo 4.8.2.). Bu konuda en çarpıcı olarak ortaya çıkan sonuç aşçılık mesleğinde üniversite bitirmenin çok gerekli olmadığı yönünde olmuştur (Tablo 4.8.4.) Her ne kadar katılımcılar uzun süreli okul eğitimin veya üniversite bitirme gerekliliğinin bir şart olmadığını (Tablo 4.8.5.) söyleseler de saha notlarında verilen yanıtlarla varılan ortak kaniya göre bu meslekle ilgili üniversiteye gitmek özellikle gençlerin kendilerini geliştirmeleri konusunda önemli olabilecek nitelikte görülmektedir (Tablo 4.8.6.).

Sonuç ve öneri olarak, aşçılık mesleği sosyolojik tabanda gıda ve beslenme sosyolojisi alanından çıkarak meslekler sosyolojisi içerisinde kendisine yer bulması açısından önem teşkil etmektedir ve literatürde eksikliği hissedilmektedir. Yalnızca turizm, ekonomi, çalışma ve endüstri ilişkileri gibi alanlara sıkışıp kalmadan meslek sosyolojisi içerisinde de kendine yer edinmesi gerekmektedir. Bu çalışma, sosyoloji

alanına meslekler sosyolojisi ile ilgili çalışmaların artması için ön ayak olmalıdır. Meslekler sosyolojisi yaparken aşçılık mesleği örneğini yalnızca bürokrasi ve örgütlenme gibi konularla sınırlandırılmayıp eğitim sektörünün meslekle ilintisi, cinsiyet ve kadın çalışmaları sayesinde kadının meslek içerisindeki konumunun önemi, mesleğin medya ve sosyal medya aracılığıyla getirildiği konum ve algısı, mesleki itibar ve statü durumu, çalışma koşulların içinde gerek alınan ücret gerekse çalışma süresi ve sigorta problemleri konuları gün yüzüne çıkarma konusunda önemli bir çalışma olduğu söylenebilmektedir. Bu çalışmada bir mesleğin profesyonellik düzeyinde olup olmadığı tartışmalarına katkı sağlayan bu saydığımız tüm konular sosyolojinin genel düzleminde kendine yer edinecek ve literatüre katkı sağlayacaktır. Bu çalışma aynı zamanda gençlerin aşçılık mesleğini seçerken neleri dikkate alması gerektiği hususunda bir fikir oluştururken, sosyoloji ile ilgili çalışma yapmak isteyenlerin meslek-örgütlenme, meslek-cinsiyet, meslek-eğitim, meslek-medya/sosyal medya vb. konularda temel dayanak edinme hususunda yardımcı olacağı düşünülmektedir. Aynı zamanda bir mesleğin profesyonellik yolunda ilerlerken nelerin eksik nelerin fazla olduğunu gözlemlerken hangi süreçlerin ön plana çıktığı çalışma boyunca yansıtılmaktadır. Mesleği icra eden bireylerin hem kişisel hem çevresel sorunlarını yansıtmak, destek olmak ve göz önüne çıkarmak hususunda oldukça önem teşkil etmektedir. Medyada yansıtılan aşçılık dünyasının gerçek alanı deneyimleme tecrübesine sahip olmayan bireylerin işin iç yüzünün görünürlüğü hususunda da katkı sağlayacağı düşünülmektedir. Bu açıdan popülerleşme dinamiğinin yalnızca bir merak konusu olarak kalmayıp sosyolojik düzlemde neleri ifade etmeye çalıştığının görülmesi gerektiği bu çalışma içerisinde önem arz ettiğinden gerekli bir özenle yansıtılmaya çalışılmaktadır.

KAYNAKÇA

Abbots, E. J. (2015). The intimacies of industry. *Food, Culture & Society*, 18 (2), 223-243. <http://dx.doi.org/10.2752/175174415X14180391604323> (Erişim Tarihi: 09.01.2020).

- Acker, J. (1990). Hierarchies, jobs, bodies: A theory of gendered organizations. *Gender and Society*, 4 (2), 139-158.
- Acker, J. (1992). From sex roles to gendered institutions. *Contemporary Sociology*, 21(5).
- Akarçay, E. (2016). Aşçılarının dünyası: Daha lezzetli (mi?), daha organik (mi?), daha kârlı (mi?). *Toplum ve Bilim*, 138/139, 169-178.
- Akarçay, E. (2020). Toplumsal eşitsizlikler, sınıf ve yemek. E. Akarçay (Editör). *Yemek Sosyolojisi* içinde, (s. 62-83). Eskişehir: Anadolu Üniversitesi.
- Akın, G. ve Gültekin, T. (2014). *İş sağlığı ve güvenliği açısından ergonomi*. Ankara Üniversitesi Yayınları, Ankara: Dil ve Tarih-Coğrafya Fakültesi, Antropoloji Bölümü Fizik Antropoloji Anabilim Dalı Yayınları.
- Akın, G. ve Gültekin, T. (2015). Günümüz restoran tasarımında kriterler. *Süleyman Demirel Üniversitesi Mühendislik Bilimleri ve Tasarım Dergisi*, 3 (3), 251-258.
- Akgün, M. (2015). Şimdi mutfak sanatları okumak çok havalı. *Radikal Gazetesi*, 15 Nisan 2015, <https://msa.com.tr/simdi-mutfak-sanatlari-okumak-cok-havali> (Erişim Tarihi: 15.01.2020).
- Aksu, A. A. ve Köksal, C. D. (2005). Perception of attitudes of tourism students in Turkey. *International Journal Of Contemporary Hospitality Management*, 17 (5), 436-447.
- Alican, A. ve Gül, S. (2008). İnsan hakları bağlamında sendikalarda cam tavan: Bir alan araştırmasının düşündürdükleri. *İnsan Hakları Yıllığı*, (26), 59-77.
- Altınışik, İ ve Peker, H. S. (2012). Eğitimin ekonomik kalkınmaya etkisi. *Sosyoteknik Sosyal ve Teknik Araştırmalar Dergisi*, 2 (4), 1-13.
- Alyakut, Ö ve Küçükkömürler, S. (2018). Gastronomi eğitimi alan üniversite öğrencilerinin mesleklerine yönelik metafor algılarının değerlendirilmesi. *Uluslararası Toplum Araştırmaları Dergisi*, 9 (16), 823-852.
- Arıkan, R. (2018). Anket yöntemi üzerinde bir değerlendirme. *Haliç Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 1, 97-159.

- Aslan, M. (2018). *Bir aşçının dünlüğü: Bir tutam mutfak, bir tutam hayat*. İstanbul: Oğlak Yayınları.
- Atalay, B. (1986). *DivanüLûgat-it-Türk dizini*. Ankara: Türk Tarih Kurumu Basımevi.
- Atalay, M. (2017) *Hekimlik mesleğindeki değişimin meslekler sosyolojisi açısından incelenmesi*, Yayınlanmamış Doktora Tezi. Antalya: Akdeniz Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Aymankuy, Y. ve Aymankuy, Ş. (2002). Önlisans ve lisans düzeyinde turizm eğitimi veren yerlerin analizi ve turizm eğitimi için öneri bir model. *Turizm Eğitimi Konferansı-workshop*, 11-13 Aralık 2002,Ankara, , s. 29-41.
- Aymankuy Y. ve Aymankuy, Ş. (2011). Lisans düzeyinde turizm eğitimi alan öğrencilerin turizm sektöründeki istihdama bakışları ve kariyer beklentilerine dönük Balıkesir Üniversitesi Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu öğrencileri üzerinde bir araştırma. *12. Ulusal Turizm Kongresi*, 30 Kasım-14 Aralık 2011, Akçakoca-Düzce, s. 614-627.
- Balikhanı, M. (2005). *Üst sosyo-ekonomik düzey ailelerde konutlarında mutfak tasarımı ve donatı elemanı ilişkileri*. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi.
- Baltacı, F., Üngören, E., Avsallı, H. ve Demirel, O. N. (2012). Turizm eğitimi alan öğrencilerin eğitim memnuniyetlerinin ve geleceğe yönelik bakış açılarının belirlmesine yönelik bir araştırma. *Uluslararası Alanya İşletme Fakültesi Dergisi*, 4 (1), 17-25.
- Barber, B. (1963). Some problems in the sociology of the professions. *Daedalus*.92 (4), 669-688. <https://www.jstor.org/stable/20026805> (Erişim Tarihi: 27.11.2019).
- Beaugé, B. (2012). On the idea of novelty in cuisine: A brief historical insight. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 1, 5-14.
- Becker, G. S. (1962). *Investment in human capital: a theoretical analysis*. Journal of Political Economy. 70, 9-49.
- Bell, D. (1999). *The coming of the post-industrial society: A venture in social forecasting*. New York: Basic Books.

- Birdir, K. ve Kılıçhan, R. (2013). Mutfak şeflerinin mesleki eğitim düzeyleri ve yaşadıkları eğitim problemlerinin tespitine yönelik bir çalışma. 14. *Ulusal Turizm Kongresi Bildiriler Kitabı*, 5-8 Aralık 2013, Kayseri: Erciyes Üniversitesi, s. 615-635.
- Bonner, F. (2009). Early multi-platforming: television food programmes, cook books and other printspin-offs. *Media History*, 15 (3), 345-358.
- Boyle, R., and Kelly, L. (2010) The celebrity entrepreneur on television: Profile, politics and power. *Celebrity Studies*, 1 (3), 334-350.
- Boylu, Y. (2007). Turizm eğitimi almış yeni mezunların oryantasyon programlarına yönelik tutumlarındaki değişimler. *Elektronik Sosyal Bilimler Dergisi*, 6 (22), 259-269. <https://dergipark.org.tr/tr/pub/esosder/issue/6136/82307> (Erişim Tarihi: 04.11.2019).
- Boyraz, M., Çetin, A., Mutlu, H. Ve Soybalı, H. H. (2018). Gastronomi ve mutfak sanatları öğrencilerinin workshop etkinlikleri algısının değerlendirilmesi: Afyon Kocatepe Üniversitesi örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6(4), 132-149.
- Bozkurt, V. (2011). *Değişen dünyada sosyoloji: temeller, kavramlar, kurumlar*. Bursa: Ekin Yayınevi.
- Bulut, I. ve Polat, G. (2018). Örgütlerde gruplar. M. Zencirkıran (Ed.) *Örgüt Sosyolojisi* içinde (s. 99-130). Bursa: Dora Basım-Yayın Dağıtım Ltd. Şti.
- Butler, J. (2014). *Cinsiyet belası: feminizm ve kimliğin alt üst edilmesi*. İstanbul: Metis Yayınları.
- Cerit, C. (1994). *Profesyoneller iktidarı*. İstanbul: Pınar Yayınları.
- Cherry, A. L. (2005). *Examining global social welfare issues*. Thomson Brooks/Cole, Belmont.
- Cingi, S ve Güran, M. C. (2003). Türkiye’de iktisadi kalkınmayı tehdit eden sorun: Eğitim. *Hacettepe Üniversitesi, İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi*, 21 (2), 109-137.

- Cirhinlioğlu, Z. (1995). *Meslekler ve sosyoloji*. (Çev: Z. Cirhinlioğlu). Ankara: Gündoğan Yayınları.
- Cirhinlioğlu, Z. (1997). *Türkiye’de hukuk mesleği*. Ankara: Gündoğan.
- Costantinities, E. and Fountain, S. J. (2008). Web 2.0: Conceptual foundations and marketing issues. *Journal of Direct, Data and Digital Marketing Practice*, 9 (3), 231-244.
- Çalışkan, M. ve Mencik, Y. (2015). Değişen dünyanın yeni yüzü: Sosyal medya. *Akademik Bakış Uluslararası Hakemli Sosyal Bilimler Dergisi*, 50, Temmuz-Ağustos 2015, Kırgızistan, s. 254-277.
- Çakıcı, C. ve Eser, S. (2017). Lisans düzeyindeki turizm rehberliği öğrencilerinin mesleğe dönük tutumlarına göre kümelendirilmesi. *Çağ Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 14 (2), 48-66.
- Çekal, N. (2007). Aşçıların beslenme (besin öğeleri) bilgi düzeyleri üzerine bir araştırma. *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 18 (1), 64-74.
- Çekal, N. (2013). Yiyecek içecek işletmelerinde mutfak tasarımında dikkat edilmesi gereken faktörler. *Ejournal of New World Sciences Academy*.
- 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*, 12 (2), 203-220.
- Çetin, Ş. (1993). *Turizm endüstrisine mutfak elemanı yetiştirmeye yönelik eğitim programlarının değerlendirilmesi*. Yayımlanmamış Doktora Tezi. Adana: Çukurova Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Çiftçi, H. (2016). Turistik destinasyon ürünlerinin popülerleşmesinde sosyal medyanın rolü. *Akademik Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 4 (33), 544-551.
- Dağdeviren, M. (2006). Aşçılık, *Yemek ve Kültür Dergisi*, 5, 114-120.
- Dahmer, S. J. Ve Kahl, K. W. (2009). *Restaurant service basics*, New Jersey: John Wiley&Sons, Inc.

- Dayı, Y. S. (2007). *Meslekler sosyolojisi açısından doktorluk mesleği ve doktorlar: Elazığ örneği*. Yayımlanmış Yüksek Lisans Tezi. Elazığ: Fırat Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- De Solier, I. (2005). TV dinners: Culinary television, education and distinction, Continuum: *Journal of Media & Cultural Studies*, 19 (4), 465-481. <https://doi.org/10.1080/10304310500322727> (Erişim Tarihi: 09.01.2020).
- Demirbilek, S. (2007). Cinsiyet ayrımcılığının sosyolojik olarak incelenmesi. *Finans Politik & Ekonomik Yorumlar*, 44 (511), 12-27.
- Demirkol, Ş. ve Pelit, E. (2002). Türkiye’deki turizm eğitim sistemi ve Avrupa Birliği sürecinde olası gelişmeler. *Gazi Üniversitesi Ticaret ve Turizm Eğitim Fakültesi Dergisi*, 2, 1-20.
- Drucker, P. F. (1994). *Yönetimin görevleri, sorumlulukları, uygulamaları*. (Çev: F. Dilber). Ankara: ODTÜ Yayınları.
- Duman, T., Tepeci, M. ve Unur, K. (2006). Mersin’de lisans, önlisans ve lise düzeyinde turizm eğitimi almakta olan öğrencilerin sektörün çalışma koşullarını algılamaları ve sektörde çalışma isteklerinin karşılaştırmalı analizi. *Anatolia Turizm Araştırmaları Dergisi*, 17 (1), 51-69.
- Durkheim, E. (1957). *Professional ethics and civic morals*. London: Routledge and Kegan Paul.
- Durkheim, E. (2006). *Toplumsal işbölümü*. (Çev: Ö. Ozankaya). İstanbul: Cem Yayınevi.
- Ehrenreich, B. ve English, D. (1992). *Cadılar, büyücüler ve hemşireler*. (Çev. E. Uğur). İstanbul: Kavram Yayınları.
- Eke, B. (1987). Bir sosyal sınıf belirleyicisi olarak meslek faktörü. *İstanbul Üniversitesi İktisat Fakültesi Mecmuası*, 43, 377-401.
- Eren, D., Özgül, E. ve Kaygısız, N. Ç. (2013). Lisans düzeyinde turizm eğitimi alan öğrencilerin eğitim memnuniyetlerinin belirlenmesi: Nevşehir Üniversitesi örneği. *Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 35, 15-27.

- Ertekin, Y. (1987). Halkla ilişkiler ve meslekleşme olgusu. *Halkla İlişkiler Sempozyumu* - 87 Ankara: Ankara Üniversitesi, Basın-Yayın Yüksekokulu Türkiye ve Ortadoğu Amme İdaresi Enstitüsü, s. 35-50.
- Ertopçu, İ. (2019). Restoran işletmelerinin sosyal medya kullanımı: Instagram örneği. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi (GTAD)*, 3 (1), 49-64.
- Ertopçu, İ. ve Görkem, O. (2019). TV yemek programlarının gastronomi eğitime yansımaları. *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 3 (4), 1501-1513. <https://www.tutad.org> (Erişim Tarihi: 08.01.2020).
- Ertürk, H. A. (2016). İşte cinsiyet ayrımını yeniden üretmeyenler: meslek sosyolojisi açısından bir inceleme. *The 2nd International Conference on the Changing World and Social Research (ICWSR'2016)*, Spain: Barcelona, 1-13. <https://www.researchgate.net/publication/311509726> (Erişim Tarihi: 13.11.2019).
- Etzioni, A. (1964), *Modern organizations*. Englewood Cliffs, N.J: Prentice Hall.
- Etzioni, A. (1969). *The semi-professions and their organization: Teachers, nurses, social workers*. New York: FreePress.
- Flexner, A. (2001). Is social work a profession? *Research on Social Work Practice*, 11(2), 152-165.
- Freidson, E. (1984). The changing nature of Professional control. *Annual Review of Sociology*. 10 (1), 1-20.
- George, D. (2002). The adverse and positive effects of change on employee motivation driven by new information systems development in the work place. *Department of Computing, UCLan, Preston, UK*. <http://www.thewebtrain.co.uk/portfolio/Resources/IS%20Change%20&%20Motivation.pdf> (Erişim Tarihi: 28.12.2019).
- Gershuny, J. (2005). What do we do in post-industrial society? The nature of work and leisure time in the 21st century. *Working Papers of the Institute for Social and Economic Research, paper 2005-7*. Colchester: University of Essex. <http://www.iser.essex.ac.uk/pubs/workpaps/> (Erişim Tarihi: 26.12.2019).

- Giard, L. (2009). Mutfak işleri. M. De Carteau, M. Giard ve P. Mayol (Editörler). *Gündelik Hayatın Keşfi II* içinde (s. 183-265). (Çev: E. Ataçay ve Ç. Eroğlu). Ankara: Dost Kitabevi Yayınları.
- Giddens, A. (2010). *Kapitalizm ve modern sosyal teori*. İstanbul: İletişim Yayınları.
- Giddens, A. (2012). *Sosyoloji*. (Çev. Ü. Tatlıcan). İstanbul: Kırmızı Yayınları.
- Goode, W. (1957). Community within a community: The professions. *American Sociological Review*, 22 (2), 194-200. <https://www.jstor.org/stable/2088857> (Erişim Tarihi: 19.10.2019).
- Goody, J. (2013). *Yemek, mutfak, sınıf: Karşılaştırmalı sosyoloji çalışması*. (Çev. M. G. Güran). İstanbul: Pinhan Yayınları.
- Gökalp, Z. (1995). *Türk medeniyet tarihi*. İstanbul: Toker Yayınları.
- Gönç, T. (2015). Türkiye’de hemşirelik mesleğinin profesyonelleşmesi sürecinde gelişmeler ve zorluklar: *Sosyolojik Bir Değerlendirme. İş, Güç, Endüstri İlişkileri ve İnsan Kaynakları Dergisi*, 17(4), 119-145.
- Gönç, T. (2017). Türkiye’de erkek hemşire olmak: Avantajlar ve dezavantajlar. *Ankara Üniversitesi SBF Dergisi*, 72 (1), 35-76.
- Gönç, T. (2017). *Erkek hemşireler: Çatışan roller, değişen kimlikler*. Ankara: Siyasal Yayınevi.
- Görkem, O. (2011). *Ulusal aşçılık meslek standardı çerçevesinde mutfak eğitimi yeterliği: Anadolu otelcilik ve turizm meslek liselerinde bir uygulama*. Basılmamış Doktora Tezi. Ankara: Gazi Üniversitesi, Eğitim Bilimleri Fakültesi.
- Görkem, O. ve Sevim, B. (2016). Gastronomi eğitiminde geç mi kalındı acele mi ediliyor? *Elektronik Sosyal Bilimler Dergisi*, 15 (58), 977-988. https://www.researchgate.net/publication/305769298_Gastronomi_Egitiminde_Gec_mi_Kalindi_Acele_mi_Ediliyor (Erişim Tarihi: 31.10.2019).
- Güzel, Ö. S. (2014). Turizm alanında doktora eğitimi alan öğrencilerin memnuniyetlerinin belirlenmesine yönelik bir araştırma. 15. *Ulusal Turizm Kongresi*, 1414-1421.

- Greenwood, E. (1957). Attributes of a profession. *Social Work*, 2 (3), 45-55.
<https://doi.org/10.1093/sw/2.3.45>
- Grint, K. (1998). *The sociology of work*. Cambridge: Polity Press.
- Güldemir, O. (2018). Türk Aşçılık Tarihi. N. Kozak (Ed.), *Dünden Bugüne Türkiye'de Turizm, Kurumlar, Kuruluşlar, Turizm Bölgeleri ve Meslekler* içinde (s. 755-780). İstanbul: Yıkılmazlar Basın Yayın Promosyon ve Kâğıt San. Tic. Ltd. Şti.
- Güldemir, O. ve Akarçay, E. (2020). Koca ustadan ıssız adama Türkiye'de aşçılık mesleğinin değişimi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 8 (2), 896-914.
- Güngör, M. Y., Doğan, S. ve Güngör, O. (2017). Aşçılık programı öğrencilerinin sosyal medyaya yönelik bilişsel yapılarının kelime ilişkilendirme testi aracılığıyla incelenmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies 5/Special issue2*, 206-218. <https://www.researchgate.net/publication/321718010> (Erişim Tarihi: 14.01.2020).
- Hayran, O. ve Sur, H. (1998). *Sağlık hizmetleri el kitabı*. İstanbul: Nobel Tıp Kitabevi.
- Hegarty, J. (2009). How might gastronomy be a suitable discipline for testing the validity of different modern and postmodern claims about what may be called avantgarde?. *Journal of Culinary Science&Technology*, 7 (1), 1-18.
<https://doi.org/10.1080/15428050902788295> (Erişim Tarihi: 15.01.2020).
- Henderson, J. C. (2011). Celebrity chefs: expanding empires. *British Food Journal*, 113 (5), 613-624.
- Hicks, H. G. ve Gullett, C. R. (1981). *Organizasyonlar: Teori ve davranış*. (Çev. B. Baykal). İ.İ.T.İ.A İşletme Bilimleri Enstitüsü Yayınları.
- Hughes, E. C. (1963). Professions. *Daedalus*. 92 (4), 655-668.
<https://www.jstor.org/stable/20026805> (Erişim Tarihi: 27.11.2019).
- Hughes, M. H. (2003). *Culinary Professional training: Measurement of nutrition knowledge among culinary students enrolled in a south eastern culinary arts institute*, Unpublished PhD. Thesis, University of Alabama.

- Illich, I. (1994). *Profesyoneller iktidarı*. (Çev: C. Cerit). İstanbul: Pınar Yayınları.
- İlhan, S. (2004). Bazı temel işlevleri ve artan önemi açısından meslek. *Doğu Anadolu Bölgesi Araştırmaları*, s. 131-137.
- İnce, Ş. (2015). İki kadın bir mutfak: Kadınlararası iktidar ilişkileri. *Hacettepe Üniversitesi İletişim Fakültesi Kültürel Çalışmalar Dergisi*, 2 (2), 135-156. <https://doi.org/10.17572/mj2015.2.135156> (Erişim Tarihi: 27.11.2019).
- İnce, Ş. (2016). Şeflerin savaşı: Profesyonel mutfaklarda erkek ve kadın şefler. *Hacettepe Üniversitesi İletişim Fakültesi Kültürel Çalışmalar Dergisi*, 3 (2), 409-435. <https://doi.org/10.17572/mj2016.2.409435> (Erişim Tarihi: 27.11.2019).
- İnce, Ş. (2020). Toplumsal cinsiyet, yemek pişirme, ev mutfağı ve profesyonel mutfaklar. E. Akarçay (Editör). *Yemek Sosyolojisi içinde*, (s. 134-161). Eskişehir: Anadolu Üniversitesi.
- James, K. (2002). *Escoffier: The king of chefs*. London and New York: Hambledon and London.
- Karaca, E. ve Altun, I. (2017). Toplumsal cinsiyetin geleneksel Türk mutfağına yansıması. *Motif Akademi Halkbilimi Dergisi*, 10 (20), 335-342.
- Keser, A. (2018). Örgütlerde motivasyon. M. Zencirkıran (Ed.) *Örgüt Sosyolojisi içinde* (s. 57-98). Bursa: Dora Basım-Yayın Dağıtım Ltd. Şti.
- Kılıç, B., Kurnaz, A. ve Kurnaz, H. (2014). Ön lisans düzeyinde eğitim alan aşçılık programı öğrencilerinin mesleki tutumlarının belirlenmesi. *Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*. 32, 41-61.
- Kılınç, M. (2012). Türkiye’de mesleki teknik eğitimi şekillendiren eğitim kurumlarından ahilik, gedik, lonca, Enderun Mektebi’nin tarihi gelişimleri. *NWSA – Vocational Sciences*, 7 (4). 67-73. <https://dergipark.org.tr/tr/download/article-file/112081> (Erişim Tarihi: 23.10.2019).
- Kinton, R. ve Ceserani, V. (1987). *The theory of catering*. London: Hodder Arnold H&S.

- Korkmaz, H., Gürol, N. ve Avcıkurt, C. (2012). Lisans düzeyinde turizm eğitimi alan öğrencilerin sektöre yönelik görüşleri ve kariyer beklentileri arasındaki ilişki. *Turizm Eğitimi Konferansı-Tebliğler Kitabı*, s. 120-134.
- Koytak, E. (2020). Meslek sosyolojisinde teorik yaklaşımlar. *Journal of Economy Culture and Society Dergisi*. 1-27. <https://doi.org/10.26650/JECS2020-0010> (Erişim Tarihi: 01.10.2020).
- Kumar, K. (1978). *Prophecy and progress: The sociology of industrial and postindustrial society*. London: Penguin Books.
- Kurnaz, A. (2019). Üniversite seçimini etkileyen faktörler: aşçılık ve gastronomi öğrencileri üzerine bir araştırma, *Manas Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 8 (1), 612-627.
- Kuşluyan, S. ve Kuşluyan, Z. (2000). Perceptions and attitudes of undergraduate tourism students towards working in the tourism industry in Turkey. *Tourism Management*, 21 (3), 251-269.
- Kutbay, O. (1991). *Servis sanatı ve yemek sanatı bilgileri*. İstanbul: İşletme Fakültesi Yayınları.
- Kuzgun, Y. (2009). *Meslek gelişimi ve danışmanlığı*. Ankara: Nobel Yayın Dağıtım Tic. Ltd. Şti.
- Larson, M. S. (1972). *Notes on technocracy some problems of theory and ideology and power*. *Berkeley Journal of Sociology*.
- Lockwood, N. R. (2004). The glassceiling: Domestic and international perspectives. *Society for Human Resource Magazine Research Quarterly*, 1-49.
- Marshall, G. (1999). *Sosyoloji sözlüğü*. (Çev: O. Akınhay ve D. Kömürcü). Ankara: Bilim ve Sanat Yayınları.
- Mayol, P. (2009). Konut. M. De Carteau, M. Giard ve P. Mayol (Editörler). *Gündelik Hayatın Keşfi II* içinde (s. 29-144). (Çev: E. Ataçay ve Ç. Eroğlu). Ankara: Dost Kitabevi Yayınları.

- Millerson, G. (1964). *The qualifying associations: A study in professionalization*. London: Routledge.
- Mora, N. (2008). Medya ve kültürel kimlik. *Uluslararası İnsan Bilimleri Dergisi*, 5 (1), 1-14.
- Morgan, J. L. (2006). *Culinary creation: An introduction to food service and world cuisine*. USA: Butterworth-Heinemann Hospitality Management Series.
- Mouzelis, N. P. (2001). *Örgüt ve bürokrasi: Modern teorilerin analizi*. (Çev. H. B. Akın) Konya: Çizgi Kitabevi Yayınları.
- Muhtar, H. A. (2014). [1916]. *Aşevi: Ameli, nazari aşçılık, sofracılık*. (Hazırlayan: N. Ö. Akın) İstanbul: Ruhun Gıdası Kitaplar.
- Neuman, W. L. (2014). *Toplumsal araştırma yöntemleri 1*. (Çev. S. Özge) Ankara: Yayın Odası.
- Neuman, W. L. (2014). *Toplumsal araştırma yöntemleri 2*. (Çev. S. Özge) Ankara: Yayın Odası.
- Nişanyan, S. (2003). *Sözlerin soyağacı: Çağdaş Türkçenin etimolojik sözlüğü*. İstanbul: Adam Yayınları.
- Olalı, H. ve Timur, A. (1988). *Turizm ekonomisi*. İzmir: Ofis Ticaret Matbaacılık.
- Ottenbacher, M. and Harrington, R. J. (2007). The innovation development process of Michelin-starred chefs. *International Journal of Contemporary Hospitality Management*, 19 (6), 1-34. <https://www.researchgate.net/publication/235273585> (Erişim Tarihi: 07.11.2019).
- Önder, N. (2013). Türkiye’de kadın işgücünün görünümü. *ÇSGB Çalışma Dünyası Dergisi*, 1 (1), 35-61.
- Öney, H. (2016). Gastronomi eğitimi üzerine bir değerlendirme. *Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 35, 193-203.

- Özbay, G. ve Karaca, E. (2021). Türkiye’deki aşçılık örgütlenmesine yönelik ulusal ve uluslararası düzeyde değerlendirme. *Gastoria: Journal of Gastronomy and Travel Research*, 5 (1), 1-22.
- Özçelik, M. K. (2017). Çalışma hayatında kadının yeri ve kariyer gelişim engelleri. *Akademik Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 5 (52), 49-70. <https://www.researchgate.net/publication/319647802> (Erişim Tarihi: 13.11.2019).
- Özdoğan, O. N. (2016). Dünyanın en iyi restoranları ve başarı hikayeleri. O. N. Özdoğan (Ed.). *Yiyecek İçecek Endüstrisinde Trendler: Kavramlar, Yaklaşımlar, Başarı Hikayeleri* içinde (s. 111-126). Ankara: Detay Yayıncılık.
- Özer, S. U., Albayrak, A ve Güdük, T. (2016). Edirne iline özgü gastronomi kültürünün pazarlanmasında sosyal medyanın rolü: Instagram’da Edirne iline yönelik etiketlemeler üzerine bir içerik analizi. *Uluslararası Sosyal ve Ekonomik Bilimler Dergisi*, 6 (2), 71-80.
- 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.
- Öztürk, Y. ve Görkem, O. (2012). Aşçılık eğitimi yeterliğini etkileyen faktörlerin değerlendirilmesine yönelik bir araştırma. *Ticaret ve Turizm Eğitim Fakültesi Dergisi*, 2, 112-129.
- Parlak, Z. (2004). Sanayi ötesi toplum teorilerinin eleştirel bir değerlendirmesi. *Kocaeli Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 2, 95-125.
- Parsons, T. (1951). Illnes and the role of the physician: a sociological perspective. *American Journal of Orthopsychiatri*, 21(3), 452-460.
- Pavalko, R. M. (1988). *Sociology of occupations and professions*. Itasca, Ill: F.E. Peacock.
- Pelit, E. ve Güçer, E. (2006). Turizm alanında öğretmenlik eğitimi alan öğrencilerin turizm işletmelerinde yaptıkları stajları değerlendirmeleri üzerine bir araştırma. *Ticaret ve Turizm Eğitim Fakültesi Dergisi*, 1, 139-168.

- Platzer, R. (2011). Women not in the kitchen: A look at gender equality in the restaurant industry. *California Polytechnic State University*, Degree Bachelor of Arts.
- Pope, L., Latimer, L. and Wansink, B. (2015). Viewers vs. doers: The relationship between watching food television and BMI. *Appetite*, 90, 131–135.
- Püsküllüoğlu, A. (1994). *Arkadaş Türkçe sözlük*. Ankara: Arkadaş Yayınları.
- Ritzer, G. (1992). *Sociological theory*, (Çev. Ümit Tatlıcan). McGraw-Hill, Third Edition.
- Robinson, R. N. S. and Barron, P. E. (2007). Developing a frame work for understanding the impact of deskilling and standardisation on the turn over and attrition of chefs. *Hospitality Management*. 26, 913-926.
- Rodriguez, M. C. and Gregory, S. (2005). Qualitative study of transfer of training of student employees in a service industry. *Journal of Hospitality & Tourism Research*, 29 (1), 42-66.
- Ryan, B. (2007). Sex and gender. G. Ritzer (Ed.). *Blackwell encyclopedia of sociology* içinde (s. 4204-4206). USA: Blackwell Publishing.
- Sarıbaş, S. ve Babadağ, G. (2015). Temel eğitimin temel sorunları. *Anadolu Eğitim Liderliği ve Öğretim Dergisi*, 3 (1), 18-34.
- Seale, K. (2012). MasterChef's amateur makeovers. *Media International Australia*, 143, 29-35.
- Sennett, R. (2008). *Karakter aşınması: Yeni kapitalizmde işin kişilik üzerindeki etkileri*. (Çev: B. Yıldırım). İstanbul: Ayrıntı Yayınları.
- Sennett, R. (2009). *Yeni kapitalizmin kültürü*. (Çev. Aylin Onacak). İstanbul: Ayrıntı Yayınları.
- Sezgin, A. ve Sezgin, E. K. (2018). A study on the motives behind vocational school students' preference of culinary arts program and their opinions about the program. H. Arslan, R. Dorczak, A. A. Dragoescu Urlica (Editörler). *Educational Policy and Research* içinde (s. 461-465). Kraków: Jagiellonian University Institute of Public Affairs.

- Slattery, M. (2014). *Sosyolojide temel fikirler*. (Hazırlayan: Ü. Tatlıcan ve G. Demiriz). İstanbul: Sentez Yayıncılık.
- Solmaz, S.A. ve Erdoğan, Ç. (2013). Turizm eğitimi alan lisans ve ön lisans öğrencilerinin turizm endüstrisine bağlılık düzeylerinin belirlenmesine yönelik bir araştırma. *14. Ulusal Turizm Kongresi Bildiriler Kitabı*, 5-8 Aralık 2013, Kayseri: Erciyes Üniversitesi, s. 557-573.
- Sullivan, T.J. (2003). *Introduction to social problems*. Sixth Edition, Pearson Education, Boston.
- Sunar, L. (2020). Türkiye’de çalışma hayatı ve meslekler. *Toplumsal Yapı Araştırma Programı*. İstanbul, s. 1-187.
- Sü, S. (1999). *Konaklama sektöründe çalışan personelin sorunları ve çözüm önerileri*. Yayımlanmış Yüksek Lisans Tezi. Balıkesir: Balıkesir Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Swingewood, A. (1991). *Sosyolojik düşüncenin kısa tarihi*. (Çev. O. Akınhay). Ankara: Bilim ve Sanat.
- Şahin, T. ve Arman, A. (2014). Ön lisans seviyesinde aşçılık eğitimini tercih etme nedenlerinin değerlendirilmesi. *Akademik Bakış Uluslararası Hakemli Sosyal Bilimler Dergisi*, 41, Mart – Nisan 2014, Kırğısıztan, s. 1-12.
- Şahingöz, S. A. (2018). Sosyal medya ve gastronomi. A. Akbaba ve N. Çetinkaya (Editörler). *Gastronomi ve Yiyecek Tarihi* içinde (s. 188-210). Ankara: Detay Yayıncılık.
- Tengiz, D. (2001). *Meslekler sosyolojisi açısından mühendislik mesleği ve mühendisler: Diyarbakır Türk Mimar ve Mühendisler Odası birliğine kayıtlı mühendisler üzerine sosyolojik bir inceleme*. Yayımlanmış Yüksek Lisans Tezi. Elazığ: Fırat Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Tolga, Ö., Korkmaz, H. ve Atay, L. (2015). Lisans düzeyindeki turist rehberliği öğrencilerinin mesleki tutumlarına yönelik bir araştırma. *Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi*, 12 (2), 26-41.

- Tosun, C. and Jenkins, J. L. (1996). Regional planning approaches to tourism development: The case of Turkey. *Tourism Management*, 17 (7), 519-531.
- Tuten, T. L. and Solomon, M. R. (2018). *Social media marketing*. 3rd Edition. London: Sage Publications Ltd.
- Türkan, C. (2009). *Mutfak hizmetleri yönetimi*. Bolu: Cemalturkan Yayınları.
- Türkay, O., Kaya, M. C. ve Birer, Ş. (2013). Yiyecek-içecek çalışanlarının mesleki beklentilerinin analizi: İstanbul örneği. 14. *Ulusal Turizm Kongresi Bildiriler Kitabı*, 5-8 Aralık 2013, Kayseri: Erciyes Üniversitesi, s. 998-1015
- Türker, N., Uçar, M. ve Ateş, M. A. (2016). Turizm eğitimi alan öğrencilerin turizm sektörü algıları: Karabük üniversitesi öğrencileri üzerine bir araştırma. *Karabük Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 6 (2), 311-333.
- Ulama, Ş., Batman, O. ve Ulama, H. (2015). Lisans düzeyinde turizm eğitimi alan öğrencilerin kariyer algılamalarına yönelik bir araştırma: Sakarya Üniversitesi örneği. *Bartın Üniversitesi İ.İ.B.F. Dergisi*, 6 (12), 339-366.
- Urwick, L. F. (1967). Organization and theories about the nature of man. *The Academy of Management Journal*, 10 (1). <https://www.jstor.org/stable/255240> (Erişim Tarihi: 26.12.2019).
- Uzun, H. (2000). *Meslekler sosyolojisi açısından avukatlar ve avukatlık mesleği: Elazığ Barosu avukatları üzerine sosyolojik bir araştırma*. Yayımlanmış Yüksek Lisans Tezi.
- Ültanır, E. (2000). Üniversite öğrencileri için mesleksel uyum envanterinin geliştirilmesi: Geçerlilik ve güvenirlik çalışması. II. *Ulusal Öğretmen Yetiştirme Sempozyumu*. 10-12 Mayıs 2000, Çanakkale, s.1-12.
- Ünlüönen, K. (1993). Türkiye’de yükseköğretim düzeyinde turizm eğitim ve öğretimi. *Dicle Üniversitesi Hukuk Fakültesi Dergisi*, 6, 497-521.
- Ünlüönen, K. ve Boylu, K. (2005). Türkiye’de yükseköğretim düzeyinde turizm eğitimindeki gelişmelerin değerlendirilmesi. *Elektronik Sosyal Bilimler Dergisi*, 3

- (12), 11-32. <https://dergipark.org.tr/tr/download/article-file/69841> (Erişim Tarihi: 24.10.2019).
- Ünsal, A. (2002). Osmanlı Mutfağı. M.S. Koz (Ed.), *Yemek Kitabı I Tarih-Halkbilimi-Edebiyat içinde* (s. 85-115). İstanbul: Kitabevi.
- Üzümcü, T. P., Alyakut, Ö. ve Günsel, A. (2015). Turizm eğitimi alan öğrencilerin, mesleğin geleceğine ilişkin bakış açıları. *Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 18 (33), 179-199.
- Üzümcü, T. P. ve Bayraktar, S. (2004). Türkiye’de turizm otel işletmeciliği alanında eğitim veren yükseköğretim kuruluşlarındaki eğitimcilerin turizm mesleki eğitiminin etkilisel açıdan incelenmesine yönelik bir alan araştırması. 3. *Bilgi-Ekonomi-Yönetim Kongresi*, Eskişehir: Osmangazi Üniversitesi, 79-92.
- Weber, M. (1968). *Economy and society: An outline of interpretative sociology* (Vol. 1). New York: Bedminster Press.
- Weber, M. (1987). *Sosyoloji yazıları*. (Çev: T. Parla). İstanbul: Hürriyet Vakfı Yayınları.
- Weber, M. (2014). *Bürokrasi ve otorite: Wirts chaft und gesellschaft*. (Çev. H. B. Akın). Ankara: Adres Yayınları.
- Webster, F. (2002). *Theories of the information society (2nd Edition)*. New York: Routledge.
- Whibbes, R., ve Holmes, M. (2019). Food Network’s food-careerfenzy? An examination of students’ motivations to attend culinary school. *Canadian Food Studies*, 6 (2), 101-116.
- Wilensky, H. L. (1964). *The professionalization of everyone*. The American Journal of Sociology, 70(2), 137-158.
- Wolf, R. (1988). *Questionnaire. educational reseach methodology and measurement*. USA: Pergaman Press.
- Yavuz, Ş. (2009). Mutfak ve kadınlar: Mutfak kadınlara ne ifade eder? N. Türkoğlu ve S. T. Alayoğlu (Editörler). *Karaelmas 2009 Medya ve Kültür içinde* (s. 439-455) İstanbul: Urban Çeviri Hizmetleri Ltd. Şti.

- Yazgan, Ç.Ü., ve Suğur, N. (2018). Aşağıya düşüş korkusu ve yukarıya çıkma umudu: meslek lisesi öğrencilerinin zenginlik ve yoksulluk algıları üzerine sosyolojik bir araştırma. *Sosyoloji Araştırmaları Dergisi*, 21(1), 269-310.
- Yıldız, B. (2013). Lisans düzeyinde turizm eğitimi alan öğrencilerin sektörde çalışmaya yönelik bakış açıları. *14. Ulusal Turizm Kongresi Bildiriler Kitabı*, 5-8 Aralık 2013, Kayseri: Erciyes Üniversitesi, s. 595-614.
- Yılmaz, A., Bozkurt, Y. ve İzci, F. (2008). Kamu örgütlerinde çalışan kadın iş görenlerin çalışma yaşamlarında karşılaştıkları sorunlar üzerine bir araştırma. *Eskişehir Osmangazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 9 (2), 89-114.
- Yılmaz, A. ve Tanrıverdi, H. (2017). Aşçıların meslek uyumu ve meslek algısı düzeyleri üzerine bir araştırma. *Karabük Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 7 (2), 621-639.
- Yılmaz, M. ve Zoğal, Y. (2015). Kadının işgücüne katılımının tarihsel gelişimi ve kadın istihdamını etkileyen faktörler: Türkiye ve Avrupa örneği. *IREES, Italy: Torino*, 1-25. https://torino2015.econworld.org/assets/zogal_yilmaz.pdf (Erişim Tarihi: 10.11.2019).
- Zencirkıran, M. (2018). Örgüt ve yönetim kuramları. M. Zencirkıran (Ed.) *Örgüt Sosyolojisi içinde* (s. 1-56). Bursa: Dora Basım-Yayın Dağıtım Ltd. Şti.
- Zengin, B. ve Uzun, İ. (2017). Lisans düzeyinde turizm eğitimi alan öğrencilerin üniversite tercihlerini etkileyen nedenler: İstanbul vakıf üniversite-leri örneği, *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 1 (3), 16-30.

Elektronik Kaynaklar

- <http://sozluk.gov.tr/?q=meslek&aranan=> (Erişim Tarihi: 30.07.2019)
- <http://sozluk.gov.tr/?q=i%C5%9F&aranan=> (Erişim Tarihi: 30.07.2019)
- <https://www.lexico.com/en/definition/occupation> (Erişim Tarihi: 30.07.2019)
- <https://tyap.net/turkiye-mesleki-itibar-skalasi-olusturuldu> (Erişim Tarihi: 10.10.2019)
- <https://www.cbiko.gov.tr/projeler/uni-veri> (Erişim Tarihleri: 11.10.2019)

<http://sozluk.gov.tr/?q=asci&aranan=> (Erişim Tarihi: 20.10.2019)

<https://www.memurlar.net/haber/693643/iskur-250-adet-meslekle-ilgili-bilgi-kitapcigi-yayimladi.html> (Erişim Tarihi: 20.10.2019)

<https://sozluk.gov.tr/?kelime=ALAKART> (Erişim Tarihi: 20.10.2019)

<https://www.myk.gov.tr/index.php/tr/ulusal-meslek-standard>(Erişim Tarihi:27.03.2019)

<http://www.hurriyet.com.tr/gundem/yemek-sanatinin-tarihi-39057555> (Erişim Tarihi: 23.10.2019)

<https://sozluk.gov.tr/?kelime=%C3%B6rg%C3%BCn%20e%C4%9Fitim> (Erişim Tarihi: 23.10.2019)

https://sgb.meb.gov.tr/www/icerik_goruntule.php?KNO=361(Erişim Tarihi: 23.10.2019)

http://ascilikokulu.meb.k12.tr/meb_iys_dosyalar/14/09/133184/icerikler/tarihce_345014.html?CHK=3a32a07e5687afa920233942195c1e87(Erişim Tarihi: 24.10.2019)

http://otmlankara.meb.k12.tr/meb_iys_dosyalar/06/25/123240/icerikler/tarihcemiz_136192.html?CHK=17081f5da35ae7c74b0ad8ccb6c417cf(Erişim Tarihi: 24.10.2019)

<http://memyo.ibu.edu.tr/memyo> (Erişim Tarihi: 31.10.2019)

<https://www.anadolu.edu.tr/acikogretim/turkiye-programlari/acikogretim-fakultesi-onlisans-programlari-2-yillik/ascilik> (Erişim Tarihi: 24.10.2019)

<https://gsf.yeditepe.edu.tr/tr/gastronomi-ve-mutfak-sanatlari-bolumu> (Erişim Tarihi: 30.10.2019)

<https://www.osym.gov.tr/TR,16858/2019-yuksekogretim-programlari-ve-kontenjanlari-kilavuzu.html> (Erişim Tarihi: 30.10.2019)

<https://www.cbiko.gov.tr/projeler/uni-veri>(Erişim Tarihi: 10.10.2019)

<https://www.resmigazete.gov.tr/eskiler/2010/05/20100521-4.htm> (Erişim Tarihi: 31.10.2019)

<http://hbogm.meb.gov.tr/modulerprogramlar/?q=>(Erişim Tarihi: 31.10.2019)

http://maol.meb.gov.tr/web/mem/alanlar/yiyecek/yiyecek_icecek_hizmetleri_cerceve.pdf (Erişim Tarihi: 31.10.2019)

<https://www.meslekkursu.com/asci-egitim-kursu/> (Erişim Tarihi: 31.10.2019)

<https://msa.com.tr/egitimler> (Erişim Tarihi: 31.10.2019)

<https://tureng.com/tr/turkce-ingilizce/hospitality> (Erişim Tarihi: 04.11.2019)

<http://www.escoffier-society.com/pdf/Escoffier%20Brochure%20.pdf> (Erişim Tarihi: 24.12.2019)

https://ailevecalisma.gov.tr/medias/6005/2011_48.pdf (Erişim Tarihi: 28.12.2019)

<https://www.bolgegundem.com/asci-meslegi-ve-maaslari-ne-kadardir-iskur-asci-is-ilanlari-537048h.htm> (Erişim Tarihi: 28.12.2019)

<http://www.tasfed.org/tr/icerik.aspx?id=20> (Erişim Tarihi: 11.12.2019)

<http://www.tasfed.org/tr/uyedernekler.aspx> (Erişim Tarihi: 11.12.2019)

<http://www.taspakon.org.tr/hakkimizda> (Erişim Tarihi: 11.12.2019)

<http://www.tafed.org.tr/tafed-hakk%c4%b1m%c4%b1zda.html> (Erişim Tarihi: 11.12.2019)

<https://www.worldchefs.org/About-Us> (Erişim Tarihi: 11.12.2019)

<https://www.who.int/health-topics/gender#tab=overview> (Erişim Tarihi: 11.11.2019)

<https://www.tmmob.org.tr/sayfa/cinsiyet-ayrimciligi-hakkinda> (Erişim Tarihi: 13.11.2019)

https://www.ilo.org/ankara/conventions-ratified-by-turkey/WCMS_377287/lang--tr/index.htm (Erişim Tarihi: 14.04.2021)

<http://www.icmimarlik.org/viewtopic.php?t=1079> (Erişim Tarihi: 14.04.2021)



EKLER

EK 1:

ANKET ÇALIŞMASI GÖNÜLLÜ KATILIM FORMU

Bu çalışma, Anadolu Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü yüksek lisans öğrencisi Fırat Çimen tarafından yürütülen bir anket çalışmasıdır. Çalışma, Anadolu Üniversitesi Bilimsel Araştırma Projeleri (BAP) tarafından desteklenmektedir. Çalışmanın amacı, katılımcıların kendi mesleklerine yönelik tutum ve eğilimlerine dair bilgi toplamaktır.

Çalışmaya katılım tamamen gönüllülük temelinde olmalıdır. Ankette, sizden kimlik belirleyici hiçbir bilgi istenmemektedir. Cevaplarınız tamamen gizli tutulacak ve sadece araştırmacılar tarafından değerlendirilecektir; elde edilecek bilgiler bilimsel yayımlarda kullanılacaktır.

Anket, genel olarak kişisel rahatsızlık verecek soruları içermemektedir. Ancak, katılım sırasında sorulardan ya da herhangi başka bir nedenden ötürü kendinizi rahatsız hissederseniz cevaplama işini yarıda bırakıp çıkmakta serbestsiniz. Böyle bir durumda anketi uygulayan kişiye, anketi tamamlamadığınızı söylemek yeterli olacaktır. Anket sonunda, bu çalışmayla ilgili sorularınız cevaplanacaktır. Bu çalışmaya katıldığınız için şimdiden teşekkür ederiz.

Çalışma hakkında daha fazla bilgi almak için Anadolu Üniversitesi Sosyoloji Bölümü Doktor Öğretim Üyesi Erhan Akarçay ile (E-posta: eakarcay@anadolu.edu.tr) ile iletişim kurabilirsiniz.

Bu çalışmaya tamamen gönüllü olarak katılıyorum ve istediğim zaman yarıda kesip çıkabileceğimi biliyorum. Verdiğim bilgilerin bilimsel amaçlı yayımlarda kullanılmasını kabul ediyorum. (Formu doldurup imzaladıktan sonra uygulayıcıya geri veriniz).

Tarih: _____ İmza _____

1. Yaşınız: _____
2. Cinsiyetiniz: _____
3. Doğum Yeriniz: _____
4. Yaşadığınız Yer: _____
5. Medeni Durumunuz: () Bekâr () Evli () Boşanmış
6. Eğitim Durumunuz:

() Okur–yazar değil	() Üniversite terk
() Sadece okur-yazar	() Üniversite mezunu
() İlkokul – Ortaokul terk	() Yüksek Lisans terk
() İlkokul – Ortaokul mezunu	() Yüksek Lisans mezunu
() Lise terk	() Doktora terk
() Lise mezunu	() Doktora mezunu

7. Hangi liseden mezunsunuz? (Lise mezunu olmayanlar bu soruyu cevaplamayacaktır.)

- | | |
|--|---|
| ☐ Meslek Lisesi (Aşçılık bölümü) | ☐ Polis Koleji |
| ☐ Meslek Lisesi (Diğer mesleki alanlar) | ☐ İmam Hatip Lisesi |
| ☐ Düz Lise | ☐ Öğretmen Lisesi |
| ☐ Süper Lise | ☐ Sosyal Bilimler Lisesi |
| ☐ Fen Lisesi | ☐ Askeri Lise |
| ☐ Anadolu Lisesi | Diğer _____ |
| ☐ Özel Lise | |

8. Lise sonrasında hangi tür eğitimi aldınız?

- ☐ Lise sonrası bir eğitim almadım
- ☐ Konaklama İşletmeciliği (4 yıllık lisans)
- ☐ Aşçılık (2 yıllık önlisans)
- ☐ Mutfak Sanatları ve Yönetimi (4 yıllık lisans)
- ☐ Aşçılık (2 yıllık açıköğretimönlisans)
- ☐ Yiyecek-İçecek İşletmeciliği (4 yıllık lisans)
- ☐ Aşçılık (4 yıllık lisans)
- ☐ Turizm ve Otelcilik (4 yıllık lisans)
- ☐ Gastronomi ve Mutfak Sanatları (4 yıllık lisans)
- ☐ Turizm ve Otelcilik (2 yıllık lisans)
- ☐ Gastronomi (4 yıllık lisans)

Diğer (Belirtiniz): _____

9. Aşağıdaki yabancı dil ve düzeylerinden size uygun olanlarını işaretleyiniz.

- 1)İngilizce:** ☐ Çok İyi ☐ İyi ☐ Orta ☐ Az ☐ Bilmiyorum
- 2)Fransızca:** ☐ Çok İyi ☐ İyi ☐ Orta ☐ Az ☐ Bilmiyorum
- 3)Arapça:** ☐ Çok İyi ☐ İyi ☐ Orta ☐ Az ☐ Bilmiyorum
- 4)Rusça:** ☐ Çok İyi ☐ İyi ☐ Orta ☐ Az ☐ Bilmiyorum

Diğer (Belirtiniz): _____

10. Bir önceki çalıştığınız mutfak aşağıdakilerden hangisidir?

- | | |
|---|---|
| ☐ Otel mutfağı | ☐ Zincir restoran mutfağı |
| ☐ Restoran mutfağı | ☐ Kendi işletmemin mutfağı |
| ☐ Lokanta mutfağı | ☐ Catering işletmesi mutfağı |
| ☐ Cafe& Bistro mutfağı | ☐ Kulüp Mutfağı |
| ☐ Pastane mutfağı | ☐ Yok |

Diğer (Belirtiniz): _____

11. Aylık geliriniz ne kadardır?

- ☐ 0 – 1000 TL ☐ 5001 – 7000 TL

- () 1001 – 2000 TL () 7001 – 9000 TL
() 2001 – 3000 TL () 9001 – 10.000 TL
() 3001 – 5000 TL () 10.000 TL ve üzeri

12. Şu anda hangi unvan ile çalışıyorsunuz?

- () Komi () Sous şef
() Kısım şefi () Mutfak şefi
() Soğuk şefi () Mutfak koordinatörü
() Kasaphane şefi () Yiyecek – içecek müdürü
() Kurumsal şef () Demo şefi
() Kompleks mutfak şefi () Eğitimci şefi
() Pastane şefi () Danışman şef

Diğer (Belirtiniz): _____

13. Sigortanız var mı? () Evet () Hayır

14. Günlük çalışma süreniz kaç saattir?

- () 5 saatin altında () 11 – 15 saat
() 5 – 7 saat () 15 saatin üzerinde
() 8 – 10 saat

15. Aşçılık mesleğine kaç yaşında başladınız? _____

16. Aşçılık yapmaya nasıl karar verdiniz? (Birden fazla seçenek işaretleyebilirsiniz.)

- () Kendi isteğimle () Popüler bir meslek olduğu için
() Aile baskısıyla () Ücretleri iyi olduğu için
() Aile/akraba teşvikiyle () Saygınlık kazanmak için
() Meslek sahibi olmak için () Topluma hizmet etmek için
() Baba/dede mesleği olduğu için

17. Ailenizde aşçı olan biri/birileri var mı? () Evet () Hayır

18. Ailenizde aşçı olan biri/birileri varsa kimler? (Birden fazla seçenek işaretleyebilirsiniz.)

- () Annem () Babam () Kardeşim () Amcam/Dayım () Halam/Teyzem
() Büyükanne/Büyükbaba
() Diğer (belirtiniz)

19. Aşçılık yapmanızda etkili olan biri/birileri varsa kimler? (Ailenizden, yakın çevrenizden ya da ünlü bir şeften etkilendiyseniz lütfen belirtiniz):

20. Aşçılık mesleği ile ilgili herhangi bir derneğe/federasyona/kulübe/sendikaya üye misiniz?

- () Evet () Hayır

21. Aşçılık mesleği ile ilgili sendika, dernek, kulüp ve federasyonlardan hangisine/hangilerine üyesiniz?

(Belirtiniz): _____

22. Aşçılık yaptığınız için çevrenizden aldığınız olumsuz tepkileri nasıl değerlendirirsiniz? (Birden fazla seçenek işaretleyebilirsiniz.)

- ☐ Herhangi olumsuz bir tepki almadım
☐ Aşçılığın / yemek yapmanın okulu mu olur?
☐ Gastronomi/gastroentoroloji de neyin nesi?
☐ Sen bu mesleği yapamazsın!
☐ İnsanlar eğlenirken/tatil yaparken sen hizmet edeceksin!
☐ Seninle kimse evlenmez! / Sana kimse kız vermez!
☐ Memurluk gibi bir meslek varken aşçı olmamalısın
☐ Gece-gündüz çalışmak zorunda kalacaksın

23. Mesleğinizde yaşadığınız sıkıntılar nelerdir? (Birden fazla işaretleyebilirsiniz.)

- ☐ Çalışma süresinin uzunluğu
☐ Gereğinden fazla disiplin olması
☐ Maaşların yetersiz olması.
☐ Çalışma alanının yetersiz olması
☐ Ayrımcılık ve kayırmaların fazla olması
☐ Çalışanların birbiriyle geçinememesi
Diğer (belirtiniz): _____

24. Aşçılık alanında kariyer hedefiniz ne/nelerdir? (Birden fazla seçenek işaretleyebilirsiniz.)

- ☐ Aşçıbaşı olmak
☐ Tanınan bir işletmede çalışıyor olmak
☐ Şef olmak
☐ Ulusal düzeyde tanınır bir şef olmak
☐ Aşçı olmak
☐ Uluslararası düzeyde tanınır bir şef olmak
☐ Kendi restoranımı açmak
☐ Başka bir mesleğe geçiş yapmak
☐ Öğretmen/egitmen olmak
Diğer _____

(Belirtiniz): _____

25. Aşçılık mesleğini yaparken hangisi/hangilerinin önemli olduğunu düşünüyorsunuz? (Birden fazla seçenek işaretleyebilirsiniz.)

- ☐ Meslek içinde statü kazanma
☐ Geçimini sağlayabilme
☐ Meslekle ilgili sürekli bilgi edinme
☐ Mesleği sanatsal olarak görebilme
☐ Topluma hizmet sağlama
☐ Meslek sayesinde hayata keyif katabilme
☐ Çok para kazanabilme
☐ Mesleği hobi olarak görebilme

Bölüm 1: Bu bölümde aşçılık mesleğinin toplumdaki konumuna dair sorulara yer verilmiştir. Her bir maddeyi okuduktan sonra katılma derecenizi gösteren seçeneğin altındaki kutuya (X) işareti koyunuz.	KATILIYORUM (1)	KARARSIZIM (2)	KATILMIYORUM (3)
Aşçılık, statüsü yüksek bir meslektir.			

Aşçılık, insanların gözünde popüler bir meslektir.			
Türkiye’de aşçılık mesleği önemli bir konumdadır.			
Televizyondaki aşçılık / şeflik programları mesleğini olumlu etkilemektedir.			
Aşçılık, geleceğin en önemli mesleklerinden biri olacaktır.			
Aşçılık mesleğinin çok para kazandırdığı düşünülmektedir.			
Film ve dizilerde aşçılık mesleğinin gösterilmesi mesleği olumlu etkilemektedir.			
Sosyal medyada aşçılık mesleğinin varlığı mesleği olumlu etkilemektedir.			
Aşçılık mesleği için üniversitede bölümler olması mesleğin geleceği için önemlidir.			
Türkiye’de aşçılık mesleği için okulların bulunması mesleği görünür kılmaktadır.			
Bölüm 2: Bu bölümde aşçılık mesleğinin cinsiyetlere göre iş bölümüne dair sorular yer verilmiştir. Her bir maddeyi okuduktan sonra katılma derecenizi gösteren seçeneğin altındaki kutuya (X) işareti koyunuz.	KATILIYORUM (1)	KARARSIZIM (2)	KATILMIYORUM (3)
İş dışında ev içerisinde yemek yapmak önemlidir.			
Mutfakta yalnızca erkekler yer almalıdır.			
Kadınlar profesyonel mutfakta erkekler kadar iyi değildir.			
Mutfak hiyerarşisinde kadınlar mutfak şefi olamazlar.			
Yemek yapmak daha çok kadınların işidir.			
Mutfak hiyerarşisinde bir kadının/erkeğin benden üstte yer alması beni rahatsız eder.			

Evde yemek yapmak ile profesyonel yemek yapma aynı şey değildir			
Ev mutfağında sadece kadınlar çalışmalıdır			
Ev mutfağında erkeklerin yemek yapması doğru değildir.			
Meslek içerisinde kadınların yemek yapmaları erkeklere göre iyi değildir.			
Bölüm 3: Bu bölümde aşçılığın mesleklerin örgütsel boyutlarına dair sorulara yer verilmiştir. Her bir maddeyi okuduktan sonra katılma derecenizi gösteren	KATILIYORUM (1)	KARARSIZIM (2)	KATILMIYORUM (3)

seçeneğin altındaki kutuya (X) işareti koyunuz.			
Türkiye’de aşçılık yapmak zordur.			
Mutfakta hiyerarşik bir yapı olmak zorundadır.			
Aşçılık mesleği profesyonel bir meslektir.			
Aşçılık yarı-profesyonel bir meslektir.			
Aşçılık, zanaatkârlık içeren bir meslektir. / Aşçılık bir zanaattır.			
Aşçılık mesleğini icra ederken ücret önemli değildir.			
Aşçılık mesleğini icra ederken çalışma süresi önemli değildir.			
Mesleğe mutfakta en alttan başlamak gerekmektedir.			
Mutfak hiyerarşisinde yaşı küçük birinin benden üstte yer alması beni rahatsız eder.			
Aşçılık mesleğinin dernek, sendika, federasyon vb. bağlantılarının bulunması gerekmektedir.			
Meslekte mutfak içinde örgütlenme önemlidir.			
Meslekte benim görevimi bir başkasının yapması sorun oluşturmaz.			
Dünyadaki gastronomik gelişmeleri takip etmek gerekir.			
Aşçılığın diğer meslekler kadar ağır bir iş yükü yoktur.			
Meslekte sürekli kendini geliştirmek gerekmektedir.			
İyi bir aşçı yemek yapmanın dışında yönetsel becerilere de sahip olmalıdır.			
Meslekte mutfak içinde herkesin ayrı bir görevi olmalıdır.			
Bölüm 4: Bu bölümde aşçılık mesleğinin eğitimle olan ilişkisine dair sorulara yer verilmiştir. Her bir maddeyi okuduktan sonra katılma derecenizi gösteren seçeneğin altındaki kutuya (X) işareti koyunuz.	KATILYORUM (1)	KARARSIZIM (2)	KATILMIYORUM (3)
Aşçılık eğitimi almadan da aşçı olunabilir.			
Kısa süreli özel kurslar sayesinde aşçı/şef olunabilir.			
Aşçılık mesleği ile ilgili özel kurslar ve derslere olumlu bakıyorum.			

Aşçılık mesleği için üniversite bitirmek önemlidir.			
Aşçılık mesleği için uzun süreli okul eğitimi şarttır.			
Aşçılık mesleği için okul eğitime gerek yoktur.			



Özgeçmiş

FIRAT ÇİMEN

Sosyoloji Anabilim Dalı

Yüksek Lisans

Eğitim

Lisans 2016 Hacettepe Üniversitesi, Edebiyat Fakültesi, Sosyoloji Bölümü

Lise 2008 Eskişehir Atatürk Lisesi, Eşit Ağırlık Bölümü

Kişisel Bilgiler

Doğum yeri/yılı :

Cinsiyet : Erkek

Yabancı dil : İngilizce