

PROFESYONEL AŞÇILIK OKULU MEZUNLARININ SEKTÖRDEKİ BAŞARILARI VE SEKTÖR PROFESYONELLERİNİN MEZUNLARA BAKIŞ AÇISI

ASSESSING THE PROFESSIONAL SUCCESS OF GRADUATES FROM PRIVATE CULINARY INSTITUTIONS: INSIGHTS FROM INDUSTRY EXPERTS

Kemal Enes

Tarsus Üniversitesi,

MYO, Sivil Hava Ulaştırma İşletmeciliği Bölümü

kemalenes@gmail.com

ORCID: 0000-0003-3488-314X

ÖZ

ABSTRACT

Geliş Tarihi:

18.01.2025

Kabul Tarihi:

16.07.2025

Yayın Tarihi:

28.09.2025

Anahtar Kelimeler

Özel Aşçılık
Okulları,
Aşçılık Eğitimi,
Mezun Başarısı,
Sektörel uyum.

Keywords

Private Culinary
Schools,
Culinary Education,
Success of The
Culinary School
Alumni,
Sectoral
Compliance.

Özel aşçılık kurumları, mezunların yiyecek-içecek sektörüne hazırlanmasında önemli rol oynamaktadır; ancak kurumların uzun vadeli başarıları ve sektör algıları yeterince incelenmemektedir. Bu çalışma uzun dönemde sektörde kalıcılığa dair ilk çalışmalardan biri olarak görülmektedir. Amacı, özel aşçılık okulları mezunlarının mesleki başarılarını değerlendirmek ve sektör uzmanlarından performans içgörülerini toplamaktır. Çalışmada geliştirilen ölçüm aracı akademisyenler ve sektör profesyonelleri tarafından içerik geçerliliği Yöntemi (CVR) ile onaylanmıştır. Bu ölçek kullanılarak lüks otel ve restoran şefleri ve mutfak koordinatörleri ile görüşmeler yapılmıştır. Kod bulutları, ikili durum analizleri ve frekans tablolarıyla desteklenen kodlar oluşturmak için yorumlayıcı içerik analizi kullanılmıştır. Güvenilirlik, ikili kodlama ve Cohen'in Kappa analizleri ile sağlanmıştır. Bulgular mezunların mutfak görevlerini yerine getirmede yetkin olmalarına rağmen kontrol mekanizmalarının gerekliliğini göstermektedir. Mezunlar eğitim için yüksek motivasyon göstermekte, ancak kariyer değişikliği yaşayanlar hassas durumdadır. Mezunlar malzeme tasarrufu ve enerji yönetiminde zorluk yaşamaktadır. Mesleğe uzun vadeli bağlılık zorluk teşkil etmekte, birçok mezun zorlu çalışma koşulları nedeniyle sektörden ayrılmaktadır. Eğitim sırasında oluşan yanlış beklentiler, sektörde tutunmalarında sorunlara yol açmaktadır. Özel aşçılık okulları temel becerileri öğretmede başarılı olmakla birlikte, sektör taleplerini karşılamada yetersiz kalmaktadır. Müfredat güncellemeleri ve sektör gerçeklerine vurgu yapılması için güçlü mezun takip sistemleri önerilmektedir.

Private culinary institutions play an important role in preparing graduates for the food and beverage industry; however, their long-term success and perceptions of this industry have not been sufficiently studied. This is one of the first studies on long-term retention in this sector. Its aim is to assess the professional success of graduates of private culinary schools and gather performance insights from industry experts. The measurement tool developed in this study was validated by academic and industry professionals using Content validity Ratio (CVR). Interviews were conducted with luxury hotels, restaurant chefs, and kitchen coordinators using this scale. Interpretive content analysis was used to generate code supported by code clouds, binary case analyses, and frequency tables. Reliability was ensured using pairwise coding and Cohen's kappa analysis. The findings show that although graduates are competent in performing kitchen tasks, control mechanisms are required. Graduates show high motivation for training, but are vulnerable to career changes. Graduates face challenges in material conservation and energy management. Long-term commitment to the profession is a challenge, with many graduates leaving the sector because of difficult working conditions. False expectations during training can lead to retention problems. While private culinary schools are successful in teaching basic skills, they fall short of meeting industrial demands. Strong graduate tracking systems are recommended to update curricula and emphasize industry realities.

DOI: <https://doi.org/10.30783/nevsosbilen.1622482>

Atıf/Cite as: Enes, K. (2025). Profesyonel aşçılık okulu mezunlarının sektörteki başarıları ve sektör profesyonellerinin mezunlara bakış açısı. *Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi SBE Dergisi*, 15(3), 1689-1706.

Giriş

Aşçılık mesleği, televizyon programlarının etkisi, istihdam olanaklarının artışı ve görece yüksek maaş imkânları nedeniyle son yıllarda popülerliği hızla artan mesleklerden biridir (Çemrek & Yılmaz, 2019; Yaman & Bulduk, 2019). Bu durum, birçok üniversite öğrencisinin bu mesleği tercih etmesine neden olmaktadır (Kurnaz, 2019). Özellikle Masterchef ve Arda'nın Mutfağı gibi yemek programları, bu popülaritenin artışında önemli bir rol oynamaktadır. Aşçılık hem büyük şehirlerde hem de turistik bölgelerde sıkça talep gören meslek grupları arasında yer almaktadır. Türkiye İş Kurumu'nun 2023 yılı verilerine göre, aşçı ve aşçı yardımcısı pozisyonları, toplamda 25.110 kişi ile en fazla talep gören ilk on meslek arasında yer almaktadır (İŞKUR, 2024).

Aşçılık mesleği, 19. yüzyılda Auguste Escoffier'in "Classic Brigade" sistemini geliştirmesiyle küresel ölçekte hızla ticarileşmiştir. Bu süreçte, birçok aşçılık okulu kurulmuş ve mesleki eğitim yaygınlaşmıştır. Örneğin, 1879 yılında kurulan The Boston Cooking School, 1899'da açılan Ritz Escoffier School of French Gastronomy (Labensky et al., 2015) ve günümüzde halen aktif olan Le Cordon Bleu (Le Cordon Blue, 2024) bu gelişmelerin önemli örneklerindendir. Türkiye'de ise 2004 yılında kurulan Mutfak Sanatları Akademisi, 2011'de kurulan Chef's Table (Chef's Table, 2024a) ve 2012 yılında faaliyete geçen Le Cordon Bleu İstanbul (Le Cordon Bleu İstanbul, 2024) bu alandaki öncü kurumlardandır.

Türkiye'de aşçılık eğitimi, çeşitli kurumlar tarafından sunulmaktadır. Eğitim süreleri, kurumların özellikleri ve altyapılarına bağlı olarak değişiklik göstermektedir. Üniversitelerde meslek yüksekokullarında iki yıl, fakülte ve yüksekokullarda ise dört yıl sürmektedir. Meslek liselerinin aşçılık programları da dört yıl devam etmektedir. Bu eğitimler, yalnızca okul çağındaki bireylere yöneliktir. Bununla birlikte, Millî Eğitim Bakanlığı onaylı kurslar, 36 saat teorik ve 79 saat uygulamalı olmak üzere toplam 115 saatlik eğitimlerle aşçılık kursu sunmaktadır (MEB, 2024). Ancak, belediye destekli olmaları nedeniyle staj ve eğitim olanaklarının sınırlı olması gibi eksiklikleri bulunmaktadır. Özel aşçılık okulları ise sekiz aylık, nispeten daha kısa ve yoğun bir eğitim sunmakta ve iyi yerlerde çalışma imkânları tanımaktadır. Öğrenciler, sektörde tanınmış işletmelerde işbaşı eğitimlerini tamamlamakta ve birçok okul mezunlarına iş garantisi sağlanmaktadır. Bunun sonucunda, aşçılık okulları hızla büyümekte ve talep görmektedir. Bu sebeple araştırmada özel aşçılık okullarına odaklanılmıştır.

Ayrıca aşçılık sektörünün hızla büyümesi, nitelikli iş gücüne olan talebi artırmakta ve bu ihtiyacın en kısa sürede karşılanmasını gerektirmektedir. Özel aşçılık okulları, hem bu ihtiyacı karşılama amaçları hem de dinamik yapıları ve sektörü oluşturan restoranlar ile otellerle kurdukları güçlü iş birlikleri sayesinde mezunlarının istihdam edilmesinde önemli avantajlar sağlamaktadır (Bucak & Yiğit, 2019). Bu okullardan mezun olan aşçı adayları, geniş iş bağlantıları ve sektördeki iş anlaşmaları sayesinde kolaylıkla çalışma imkânı bulabilmektedir.

Yapılan gözlemler ve görüşülen şeflerin birçoğu, özel aşçılık okulu mezunlarının sektörde kısa süreli deneyim yaşadıkları sonra büyük ölçüde işi bırakma eğiliminde olduklarını belirtmektedir. Ayrıca, Duman ve Özkaya (2025) tarafından yapılan çalışma, aşçılık okulu mezunlarından her iki kişiden birinin sektöre devam etmediğini göstermektedir. Aşçılık eğitimi, yapılandırmacılık (Constructivism) kapsamında, ezber temelli olmayan ve deneyimsel bir öğrenme süreci içinde gerçekleşen bir eğitimidir (O'neil, 2015). Bu süreç, eğitim sonunda yaşadıkları deneyimlerle sürmektedir (Nsonwu, vd. 2020). Çalışmanın deseni kurgulanırken bu teori kapsamında değerlendirilmiştir. Ayrıca, her yıl çok sayıda mezun veren özel aşçılık okullarının sektöre kazandırdığı bireylerin uzun vadede sektörde kalamaması, bu eğitim modelinin etkinliğini sorgulamaktadır. Bu kapsamda araştırma da "özel aşçılık okulu mezunlarının sektördeki durumları nasıldır" sorusu ile "sektör profesyonellerinin özel aşçılık okulu mezunlarına bakış açısı nasıldır" sorularının cevapları aranmaktadır. Literatür taramaları, bu konuda yapılan çalışmaların oldukça sınırlı olduğunu göstermektedir. Bu çalışmanın, sektördeki özel aşçılık okulu mezunlarının eğitim ve istihdam sürelerine ilişkin bulgularıyla literatüre önemli bir katkı sağlamaktadır. Bu çalışma, literatürdeki söz konusu eksikliğe odaklanmakta ve aşçılık okulu mezunlarının sektördeki durumlarının belirlenmesini amaçlamaktadır. Yapılan araştırma, sektörde yer alan ve 5 yıldızlı otel ile fine-dining restoran aşçıbaşları, yöneticileri ve aşçılık okulu sahiplerinin görüşlerini içermektedir.

Kavramsal Çerçeve

Türkiye'de aşçılık ile ilgili birçok farklı kurum tarafından eğitim verilmektedir. Aşçılık eğitimleri kurumların özellikleri, amaçları, hedef kitleleri ve sahip oldukları altyapılar ile doğru orantılı olarak farklı sürelerde

gerçekleştirilmektedir. Üniversiteler kapsamında verilen eğitim meslek yüksekokullarında iki yıl, Fakülte ve Yüksekokullarda ise dört yıl sürmektedir (ÖSYM, 2024). Meslek liselerinin aşçılık programlarında iki yıl ve genellikle yaz dönemleri 60 ile 90 gün arasında değişen staj süreleri bulunmaktadır. Fakültelerde ise sekiz dönem eğitim ya da yedi dönem eğitim ile bir dönem işbaşı eğitimi ile yaz dönemlerinde 75 günlük 2 staj dönemi ile 60 günlük tek staj dönemi arasında farklı uygulamalar bulunmaktadır. Bu durum bölümlerin bağlı oldukları fakülteler, bulundukları konum ve verdikleri eğitim ile ilişkili olarak değişkenlik göstermektedir (YÖK, 2024). Milli Eğitim Bakanlığı onaylı kurslar ise 36 teorik 79 uygulama toplamda 115 saat olarak planlanmaktadır (MEB, 2024). Belediyelerin açtığı aşçılık kursları ise Millî Eğitim Bakanlığının programına uymak zorunda olduğundan en az bu süreleri kurslarında sağlamak zorundadırlar.

Özel aşçılık okullarında ise genellikle sekiz ay süren bir eğitim programı uygulanmaktadır. Bu süreç, dört ay teorik ve uygulamalı mutfak eğitimi ile dört ay işbaşı eğitimini içermektedir (Chef's Table, 2024b; MSA, 2024). Özel aşçılık okullarının eğitim müfredatları, Escoffier tarafından tanımlanan ve "klasik brigade" olarak da bilinen profesyonel mutfak yapısına dayanmaktadır. Programda, temel soslar, bağlayıcılar, proteinler, çorbalar, yumurtalar, sandviçler, salatalar, temel pişirme yöntemleri, kırmızı etler, beyaz etler, av hayvanları, deniz ürünleri, mutfak ekipmanlarının kullanımı, pişirme yöntemlerinin kombinasyonu, sebzeler ve makarna hamurları gibi konular ele alınmaktadır (MSA, 2014). Dört aylık teorik ve uygulamalı eğitimin ardından öğrenciler, okulların sektörde tanınmış işletmelerle yaptığı anlaşmalar doğrultusunda dört aylık işbaşı eğitimlerini tamamlamaktadır. Bu süreçte, kursiyerler gerçek mutfak ortamında deneyim kazanarak sektöre hazırlanmaktadır. Ayrıca birçok aşçılık okulu, işbaşı eğitim verilen işletmelerde kursiyerlerine iş garantisi sunarak mezunların istihdam olanaklarını artırmaktadır.

Literatür

Aşçılık eğitimi ile ilgili birçok çalışma olmasına rağmen aşçılık okulu mezunlarının sektör içerisindeki durumları ile ilgili çok fazla çalışmaya rastlanılmamaktadır. Aşçılık eğitimi veren profesyonel okulların etkileri ile ilgili yapılmış ilk çalışmalardan biri Bucak ve Yiğit, (2019) tarafından yapılan çalışmadır. Çalışmanın Mutfak Sanatları Akademisini tanıtan, vizyon ve misyonundan bahseden bir çalışma olarak tanımlanabilir.

Çalışmada profesyonel mutfak okullarının staj ve eğitim imkânlarının iyi düzeyde olduğundan ve okul mezunlarının sektörde kolay işe başlayabildiğinden bahsedilmektedir. Fakat bu çalışmadaki mezunların durumları incelendiğinde, işteki başarıları ve kalım sürelerinden bahsedilmemektedir.

Çalışmada profesyonel mutfak okullarının staj ve eğitim imkânlarının iyi düzeyde olduğundan ve okul mezunlarının sektörde kolay işe başlayabildiğinden bahsedilmektedir. Fakat bu çalışmadaki mezunların durumları incelendiğinde, işteki başarıları ve kalım sürelerinden bahsedilmemektedir. Diğer taraftan sektörün eğitilmiş aşçılara olan durumlarına bakan ve Aslan ve Pekerşen, (2019) tarafından yapılan çalışmada İstanbul'da bulunan otellerin eğitilmiş aşçılara olan bakış açısı araştırılmıştır. Çalışma sonucunda, eğitim almış aşçıların sektörde daha olumlu bir şekilde değerlendirildiği ve daha başarılı oldukları gözlemlenmiştir. Ancak, eğitim almış aşçıların sektörde kalma durumlarının araştırılmadığı da görülmektedir. Knight, (2016) tarafından yapılan doktora tez çalışması da benzer bir şekilde sonuç vermektedir. Aşçılık programı öğrencilerinin diğer öğrencilere kıyasla sektörde daha başarılı oldukları ve aldıkları eğitimlerin onları sektör içerisindeki diğerleri ile kıyasladığında da daha başarılı olmalarını sağladıkları görülmektedir. Knight (2016) ile Bucak ve Yiğit (2019) çalışmalarında sektörel mevcut durumları ve sektörün eğitim alan aşçılara bakış açıları araştırılmasına rağmen sektörel performanslarına dair yeterli veri sunmamaktadır. Yapılan çalışma ile bu eksikliğin giderilmesi planlanmaktadır.

Caraher vd., (2010) tarafından yapılan çalışma ise konuya uluslararası boyutta daha geniş bir perspektifle bakmaktadır ve aşçılık eğitiminin okullarda verilmesini tartışmaktadır. Konu ile ilgili olarak sistematik literatür taraması ile yapılan çalışma sonucunda, 799 çalışma tanımlanmış ve 37 adet konu başlığı ile ilgili olarak kabul edilmiştir. Bu 37 adet makaleden de sadece dört tanesinin bu konuyu tartıştığı görülmektedir. Bu dört makale sonucunda hiçbir çalışmanın aşçılık okullarının uzun dönem başarılarını ve mezunların sektördeki durumlarını araştırmadığı görülmektedir. Ayrıca çalışmanın sonucunda hiçbir araştırmada aşçılık okullarında verilen aşçılık becerilerinin ölçülmediği ve sürdürülebilirliğinin araştırılmadığından bahsedilmektedir. Yine aynı çalışmaya göre aşçılık becerilerinin çok önemli olduğu görülmektedir. Çalışma 2010 yılında yapılması ve on yıldan daha öncesi bilgilerine sahip olması sebebi ile güncel olarak kabul edilememektedir. Ama yapılan literatür taramasının sonucunun benzer bir şekilde olması durumun stabil kaldığını göstermektedir. Bu durum yapılan çalışmanın önemini artırmaktadır. Ayrıca yapılan çalışmalar nicel veriler ile yapılmakta ve sektör profesyonellerinin bakış açılarından bahsetmemektedir. Bu çalışmada nitel

veriler kullanılmaktadır. Ayrıca (CVR) yöntemi kullanılarak ölçek geliştirilmekte ve gelecekte bu konu ile ilgili yapılacak olan çalışmalar için değerlendirme kriterleri ortaya koymaktadır.

Vaughan, (2017) tarafından yapılan çalışma ise aşçılık okullarına giden öğrencilerin motivasyonlarını araştırmaktadır. Bir yıl boyunca süren araştırmaya katılan katılımcıların %80'inin profesyonel bir şef olarak bir yerde çalışmak için aşçılık okullarına gittiğini ve büyük oranda medya araçlarından ve televizyon ünlülerinden etkilendiğini göstermektedir. Büyük bir kısmının ise beş yıl içinde bu işi bırakıp ünlü olma, sosyal medyayı kullanma ya da başka bir iş yapmayı düşündüğünü göstermektedir. Denk ve Koşan'ın (2023) çalışanlar üzerinde yaptığı çalışma da ise mutfakta çalışanların %80'inin yaptığı işten memnun olduğu görülmektedir.

Literatürde incelenen çalışmalar arasında, Duman ve Özkaya (2025) tarafından gerçekleştirilen araştırma, mevcut çalışmaya en fazla benzerlik gösteren çalışmadır. Bu araştırma, özel aşçılık okullarında eğitim almış bireylerin istihdam durumunu etkileyen faktörleri belirlemeyi amaçlamaktadır. Ankara'daki özel aşçılık okullarından mezun 310 katılımcı ile yapılan anket çalışmasında, mezunların mevcut durumu incelenmiştir. Bulgular, aşçılık eğitimi alan bireylerin yarısının meslekte devam etmediğini ve erkeklerin kadınlara kıyasla meslekte kalma olasılığının daha yüksek olduğunu göstermektedir. Katılımcıların aşçılık eğitimine başlama kararında mesleğe ilgi, aile ortamı, medyadaki popülerlik ve istihdam beklentisi etkili olmaktadır. Mesleğe ilgi duyanların sektörde kalma oranı daha yüksektir. Katılımcılar, eğitim kurumunun yeterliliğine düşük, öğretmenlerin yeterliliğine ise yüksek puan vermektedir. İyi bir şef olma hedefi en büyük motivasyon kaynağıdır. Düşük ücretler, olumsuz çalışma ortamı, zorlu fiziksel koşullar ve beklentilerin karşılanmaması mesleği bırakma nedenleri arasında yer almaktadır. Sonuçlar, okulların eğitim sistemlerini sektörün gerçeklerini yansıtacak şekilde düzenlemeleri ve adayların sektör koşulları hakkında bilinçlendirilmesi gerektiğini ortaya koymaktadır. Çalışma mevcut durumu sadece mezunlar açısından değerlendirmektedir. Bu yönü ile mevcut çalışmadan farklılaşmaktadır. Literatürde incelenen çalışmalarda görüldüğü gibi motivasyon aşçılık mesleğinin seçiminde ve sürdürülebilirliğinde büyük önem taşımaktadır. Benzer durumun aşçılık okulu mezunlarının işyeri performanslarında da etkili olduğu düşünülmektedir.

Bu çalışmalarla birlikte, üniversitelerdeki Aşçılık ve Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümleri üzerine yapılan araştırmalar da bulunmaktadır. Her ne kadar bu araştırmalar doğrudan konuyla ilgili olmasa da aşçılık okulları ve üniversitelerde verilen aşçılık eğitiminin birbirinin alternatifi olarak tercih edilmesi ve iki grup arasında benzer durumların yaşanabileceği düşünülmektedir. Aşçılık eğitiminin yüksek maliyetli bir eğitim olması (Yaman & Bulduk, 2019) ve tüm devlet okullarında bunu karşılayabilecek bütçelerinin olmaması ve devlet üniversitelerinin daha uzun süre eğitim vermesi ve müfredatlarındaki bazı zorunlu dersler sebebi (Bişiren & Genç, 2023) ile verilen eğitimin niteliğinin farklı olmasına yol açmaktadır. Bu farklılığa rağmen Üniversitelerin Aşçılık ve Gastronomi ve Mutfak Sanatları mezunlarının profesyonel aşçılık okullarında olduğu gibi iş garantisi vermesi tercih edilmesini sağlamaktadır (Kurnaz, 2019). Ayrıca verilen eğitimlerde uygulama derslerinin çok önemli olduğu ve üniversiteler bünyesinde artırılması da gerekmektedir (Sormaz et al., 2020).

Yöntem

Çalışmada, mutfak yöneticileri ve aşçıbaşarın özel mutfak okulu mezunları hakkındaki düşüncelerini araştırmak için nitel bir yaklaşım benimsenmiştir. Nitel araştırmalar, araştırmacıların inançlarını, davranışlarını ve düşüncelerini anlamak, tanımlamak ve açıklamak amacıyla tercih edilmektedir (Creswell, 2020). Uzman görüşlerinin elde edilmesi ve analiz edilmesi sürecinde yorumlayıcı içerik analizi yaklaşımı benimsenmiştir. Bu yöntem, kelimelerin yalnızca sözlük tanımlarına odaklanmak yerine, cümlelerin ve paragrafların anlamlarını bütüncül bir bakış açısıyla değerlendirmeyi amaçlamaktadır. Başka bir deyişle, bu teknik, metinlerin kullanıldığı bağlam hakkında tekrarlanabilir ve geçerli sonuçların çıkarılmasına olanak tanıyan analitik bir yöntem olarak nitelendirilmektedir (Drisko & Maschi, 2016). Özellikle sektör profesyonellerinin bakış açılarının anlaşılmasının amaçlanması sebebiyle bu yöntem çalışmanın deseni ile uyum sağlamaktadır. Çalışmanın doğası gereği büyük örneklem yerine daha az sayıda uzman görüşlerine ulaşılabilmektedir. Nicel yaklaşımlar ve anket gibi araçlar ise daha geniş örneklemle yapılabilmektedir. Bundan dolayı yapılan çalışmada bu araçlar tercih edilmemiştir. Yapılan araştırmalar sonucunda aşçılık okullarının mesleki yeterliliklerini ölçen doğrudan bir ölçeğe rastlanılamamıştır. Bu bağlamda öncelikle mutfak yöneticileri ve aşçıbaşar için Ko ve Lu, (2021) tarafından geliştirilen ve mutfak personelinin sürdürülebilirlik ve mesleki yeterliliği için kullanılan nicel ölçek temel alınarak açık uçlu sorular

hazırlanmıştır. Bu sorular bilgi, davranış ve beceri yeterliliğini ölçmeyi amaçlamaktadır. Bu kapsamda oluşturulan sorular şunlardır.

Özel aşçılık okulu mezunları;

1. Mutfaktaki kullanılan malzemelerin özelliklerini ve kullanım alanlarını biliyorlar mı?
2. Mutfaktaki kullanılan malzemelerin miktarlarını tahmin etmekteki yeterlilikleri nasıldır?
3. Mevsimsel malzemeleri tanıyıp, bunları kullanarak menü tasarlayabiliyor mu?
4. Malzemelerin ön işlenmeden önce tanıyıp buna göre işleyip, sonrasında da uygun bir şekilde saklama yeterliliğine sahip mi (sıcaklık, paketlenme vb.)?
5. Yemek yapımı sırasında ürünleri israf ediyor mu?
6. Enerji ve malzeme tasarruf ilkelerine uyuyor mu? Saklama sürecine ve son kullanım sürelerine dikkat ediyor mu?
7. Kendini geliştirmeye açıklar mı? Eğitim alma ile ilgili heves ve talepleri var mı?
8. Klasik mutfak yapılanması içerisinde görev ve sorumluluklarını yerine getirebiliyor mu?
9. Sorumlu olduğu istasyonda etkin, hızlı ve uyumlu bir şekilde çalışma becerisine sahip mi?
10. Ürünlerin pişirim tekniklerini biliyor ve kendi başına reçeteler tasarlayabiliyor mu?
11. Mutfak içerisinde verilen görevleri yerine getirebiliyor mu?
12. İşe alındıklarında istikrarlı bir şekilde çalışmaya devam ediyor mu?

Nitel görüşmede kullanılacak olan sorular Ko ve Lu, (2021) tarafından geliştirilmiş sorular olmasına rağmen ölçeğin tamamının kullanılmaması ve Türkçeye çevrilmiş olması nedeni ile içerik geçerlilik analizi uygulanmıştır. Aşçılık alanında uzmanlaşmış sektör profesyonelleri ile turizm alanında akademik çalışmaları olan doçent ve profesörlerden oluşan sekiz kişilik gruba “profesyonel aşçılık okulları mezunlarının sektörlerdeki başarıları ve sektör profesyonellerinin bakış açılarını” değerlendirmedeki yeterlilikleri sorulmuştur ve sorular “uygun” veya “uygun değil” olarak değerlendirmeleri istenmiştir. Ölçeği değerlendirmek için Lawshe, (1975) içerik geçerliliği endeksi (CVR) yöntemi kullanılmıştır (DeVellis & Thorpe, 2022). Bu yöntem, $CVR = \frac{n_e - (N/2)}{N/2}$ formülüne dayanır; burada n_e , “uygundur” diyen uzmanların sayısını, 'N' ise toplam uzman sayısını ifade eder. Bu çalışmada toplam uzman sayısı 8 olarak belirlenmiştir. Bu süreçte, sekiz uzmanı kapsayan analizde CVR değerinin 0.75 ve üzerinde olması gerekmektedir ve en az yedi uzmanın "katılıyorum" demesi gerekmektedir (Ayre & Scally, 2014; Musid et al., 2024; Polit & Beck, 2006)

Tablo-1 İçerik Geçerliliği endeksi (CVR) Sonuçları

	Uygundur	Yüzde	CVR
1. Mutfaktaki kullanılan malzemelerin özellikleri, kullanım alanlarını biliyorlar mı?	7	87,5%	0,75
2. Mutfaktaki kullanılan malzemelerin miktarlarını tahmin etmekteki yeterlilikleri nasıldır?	7	87,5%	0,75
3. Mevsimsel malzemeleri tanıyıp, bunları kullanarak menü tasarlayabiliyor mu?	7	87,5%	0,75
4. Malzemelerin ön işlenmeden önce tanıyıp buna göre işleyip, sonrasında da uygun bir şekilde saklama yeterliliğine sahip mi (sıcaklık, paketlenme vb.)?	7	87,5%	0,75
5. Yemek yapımı sırasında ürünleri israf ediyor mu?	8	100,0%	1
6. Enerji ve malzeme tasarruf ilkelerine uyuyor mu? Saklama sürecine ve son kullanım sürelerine dikkat ediyor mu?	7	87,5%	0,75
7. Kendini geliştirme ye açıklar mı? Eğitim alma ile ilgili heves ve talepleri var mı?	8	100,0%	1
8. Klasik mutfak yapılanması içerisinde görev ve sorumluluklarını yerine getirebiliyor mu?	8	100,0%	1
9. Sorumlu olduğu istasyonda etkin, hızlı ve uyumlu bir şekilde çalışma becerisine sahip mi?	8	100,0%	1
10. Ürünlerin pişirim tekniklerini biliyor ve kendi başına reçeteler tasarlayabiliyor mu?	7	87,5%	0,75

11. Mutfak içerisinde verilen görevleri yerine getirebiliyor mu?	8	100,0%	1
12. İşe alındıklarında istikrarlı bir şekilde çalışmaya devam ediyor mu?	8	100,0%	1
<i>Kabul edilebilir CVR değeri: 0,75 Ortalama kabul yüzdesi : %93,8</i>			

Bir, iki, üç, dört, altıncı ve onuncu soruda birer adet uzman “uygun değildir” yanıtını vermiştir. Diğer sorulara uzmanlar uygundur yanıtı vermişlerdir. Ayrıca iki uzman bir ve iki ile beş ve altıncı soruların birleştirilmesini istemiştir. Birebir görüşme sırasında bu sorular aynı anda sorulmuş ve birlikte yanıt alınmaya çalışılmıştır.

Çalışmanın ikinci aşamasında geliştirilen sorular kullanılarak 9 tanesi İstanbul ve bir tanesi Mersin’de bulunan işletmelerde görevli uzmanlar ile online görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Katılım sağlayan uzmanlar 5 yıldızlı otel ve Fine-dining restoranlarda görevli, 10 yılın üstünde tecrübeye sahip tanınmış aşçıbaşı ve mutfak koordinatörlerinden oluşmaktadır. Grubun tüm üyeleri daha önce yönettikleri mutfaklarda özel aşçılık okulu mezunlarını işe aldıklarını ve çalışmalarını gözlemlediklerini ve birlikte çalıştıklarını beyan etmişlerdir.

Yapılan görüşmelerin hepsi metne dönüştürülmüştür ve oluşturulan konuşma metinleri ile videoları birlikte “MAXQDA 2024 Analytic pro with AP” ile analiz edilmiştir. Çalışmada elde edilen verilere içerik analizi uygulanmıştır. İçerik analizi, verileri kategorilere ayırarak yoğunlaştırmaktadır (Matthews & Ross, 2010). Oluşturulan metinlerin analizinde yorumlayıcı içerik analizi (Interpretive Content Analysis) yaklaşımı benimsenmiştir. Bu durumda kelimelerin sözlük anlamlarından daha çok bütünsel olarak cümle ve paragrafların konu ile ilgili ifade ettikleri, bağlamları çerçevesinde yorumlanmaktadır. Başka bir tanımla metinlerden kullanım bağlamlarına dair tekrarlanabilir ve geçerli çıkarımlar yapma tekniği olarak da ifade edilmektedir (Drisko & Maschi, 2016). Yapılan görüşmeler sonucu elde edilen metinlerin uzun olması ve katılımcıların günlük hayattan kelimeler ifade etmesi sebebi ile bu yaklaşım bu metinlerin daha etkin bir şekilde analiz edilmesini sağlamaktadır. Çalışmada güvenilirliği sağlamak için iki farklı kodlayıcı tarafından kodlama gerçekleştirilmiş ve kodlayıcılar arasında uzlaşma durumunun ölçülmesi için Cohen’s Kappa güvenilirliği test edilmiştir (Mikkonen & Kyngäs, 2020). Bu kapsamda yapılan analizler sonucunda elde edilen bulgular çalışmanın devamında yer almaktadır.

Bulgular

Uzmanlar ile yapılan görüşmeler sonucunda oluşturulan metinlerde toplam 20.660 kelime sadece konuşmaları içeren ise 18.585 kelime analize konu edilmiştir. Toplamda 673 paragraf ve 135.278 karakterden oluşmaktadır. Görüşmelerin toplam uzunluğu 2 saat 20 dakika ve 31 saniye sürmektedir. Yapılan analizler sonucunda 18 adet kodlama başlığı çerçevesinde olumlu ve olumsuz olarak kodlamalar yapılmıştır ve toplamda 36 adet kodlama başlığı kullanılmıştır. Bu başlıklar altında 82 adet olumlu 89 adet olumsuz toplamda 171 adet kodlama yapılmıştır. Çalışmanın son kısmında olumlu görüş sayısı yüksek olan ilk beş aşçı ile en olumsuz görüş sayısı yüksek olan ilk beş aşçı gruplandırılarak ikili vaka analizi yapılmıştır.

Kodlamalarda güvenilirliği sağlamak için iki kodlayıcı tarafından kodlama yapılmıştır. Yapılan kodlamalara Cohen’s Kappa testi uygulanmıştır. Test sonucu Tablo-2 de gösterilmektedir.

Tablo-2 Cohen’s Kappa Testi sonucu

Uzman	İlişkili	İlişkili değil	Yüzde	Kappa (RK)
B.Z.	36	2	94,74%	0,95
C.D.	31	7	81,58%	0,82
C.Ş.	36	2	94,74%	0,95
E.D.	34	4	89,47%	0,89
E.V.	30	8	78,95%	0,79
H.B.D.	38	0	100,00%	1,00
M.Ö	29	9	76,32%	0,76
M.D	28	10	73,68%	0,74
S.G.	32	6	84,21%	0,84
S.S.	36	2	94,74%	0,95
Tüm metinlerin ortalaması			86,84%	0,87

Güvenilirlik testi, ortalama 0.87 Kappa değeri ile yüksek bir uyum oranı göstermektedir. En düşük Kappa değeri 0,74 ile M.D uzmanı ile yapılan görüşmede görülmektedir. Kabul edilebilir bir Kappa değeri konusunda genel bir uzlaşa bulunmamakla birlikte, bu değer gözlemlerin güvenilirliğini göstermektedir (Woolf & Silver, 2018). 0.70'ten yüksek bir kappa değeri, güvenilirlik ölçütü olarak kabul edilebilir nitelikte sayılmaktadır (Bazeley & Jackson, 2014). Kodlamaların genel bir ölçek üzerinden gitmesi ve sorulara olumlu ve olumsuz cevapların aranması sebebi ile yüksek bir Cohen Kappa değeri çıkmıştır. En düşük kappa değerinin kabul edilebilir 0,70'ten yüksek olduğu görülmektedir.

İçerik Analizi Sonuçları

Yapılan içerik analizi sonucunda elde edilen veriler Tablo -3- te gösterilmektedir. Tablo 3 de uzmanların görüşlerinin bir özeti bulunmaktadır. Özel aşçılık okulu mezunlarına olan bakış açılarında yüzdesel olarak en yüksek olanlar tablonun üst kısmında gösterilmektedir. En olumludan en olumsuza doğru sıralama yapılmıştır. (+) olumlu olan görüşleri (-) olumsuz olan görüşleri ifade etmektedir. Her bir uzmanın ismin baş harflerinin olduğu sütünde görüşlerinin olumlu olup olmama durumu belirtilmiştir. Ayrıca tablonun son iki sütunun da toplam görüşlerin ilgili konu ile ilgili olumlu olup olmama durumu yüzdesel olarak ifade edilmiştir.

Tablo -3- Profesyonel Aşçılık Okulu Mezunlarının Performanslarının Uzman Görüşlerine Dayalı Değerlendirilmesi

	B.Z.		C.B		C.Ş		E.D		E.V.		H.B.D		M.D		M.Ö		S.G.		S.S				
	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	Σ	(+) %	(-) %
Mutfak içerisinde verilen görevleri yerine getirebilmesi	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	10	100%	0%
Eğitim alma ile ilgili heves ve taleplerinin olması	1	0	1	0	1	0	0	1	1	0	1	0	0	1	1	0	1	0	1	0	10	80%	20%
Malzemelerin ön işlenmeden sonra uygun bir şekilde saklama yeterliliğine sahip olması	0	1	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	0	1	1	0	1	0	1	0	10	80%	20%
Malzemelerin ön işlenmeden önce tanıyıp buna göre işleyebilmesi	0	1	1	0	1	0	1	0	1	0	0	0	0	1	1	0	1	0	1	0	9	78%	22%
Kendini geliştirmeye açık olması	0	1	1	0	1	0	0	1	1	0	1	0	0	1	1	0	1	0	1	0	10	70%	30%
Ürünlerin pişirim tekniklerini bilmesi	1	0	1	0	1	0	0	1	1	0	0	1	0	1	1	0	1	0	0	0	9	67%	33%
Sorumlu olduğu istasyonda etkin, hızlı ve uyumlu bir şekilde çalışma becerisine sahip olması	0	1	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	0	1	1	0	0	1	0	0	9	67%	33%
Klasik mutfak yapılanması içerisinde görev ve sorumluluklarını yerine getirebilmesi	0	1	1	0	1	0	0	1	1	0	0	1	0	1	1	0	0	1	1	0	10	50%	50%
Mutfakta Kullanılan Araçları Tanıması	0	1	0	1	1	0	0	1	0	1	1	0	0	1	1	0	1	0	1	0	10	50%	50%
Mutfakta kullanılan malzemelerin miktarlarını tahmin etmekteki yeterliliği	0	1	0	1	1	0	0	1	0	1	1	0	0	1	1	0	0	0	1	0	9	44%	56%
Mutfakta Kullanılan Malzemeleri Tanıması	0	1	0	1	1	0	0	1	0	1	1	0	0	1	1	0	0	1	1	0	10	40%	60%
Saklama sürecine ve son kullanım sürelerine dikkat etmesi	0	1	0	1	1	0	0	1	1	0	0	1	0	0	0	1	0	0	0	0	7	29%	71%
Kendi başına reçeteler tasarlayabilmesi	0	1	1	0	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	0	0	0	1	1	9	22%	78%
İşe alındıklarında istikrarlı bir şekilde çalışmaya devam etmesi	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	1	0	1	0	0	1	0	1	10	20%	80%
Enerji ve malzeme tasarruf ilkelerine uyması	0	1	0	1	1	0	0	1	0	1	0	1	0	1	1	0	0	1	0	1	10	20%	80%
Mevsimsel malzemeleri tanıyabilmesi	0	1	0	1	1	0	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	1	0	10	20%	80%
Yemek yapımı sırasında ürünleri israf etmemesi	0	1	0	1	0	0	0	1	0	1	0	1	0	1	1	0	0	1	0	1	9	11%	89%
Mevsimsel malzemelerden menü tasarlayabilmesi	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	1	0	10	10%	90%
Toplamlar	3	15	9	9	14	3	4	14	9	9	8	9	2	15	14	3	7	8	12	4	171		
Genel Toplam	18		18		17		18		18		17		17		17		15		16				

Toplam Olumlu Görüş (+) 82, Toplam Olumsuz görüş (-) 89

Elde edilen verilere göre, özel aşçılık okulu mezunları mutfakta kendilerine verilen görevleri yerine getirebilme yetkinliğine sahiptir. Araştırmaya katılan uzmanların tamamı bu konuda olumlu görüş bildirmiştir. Uzmanlardan biri, bu durumu “Bunu yerine getirmedeği takdirde sektörde tutunamaz” şeklinde ifade etmiştir. Görev sorumluluklarının mesleğin en temel ve gerekli unsurlarından biri olması, özel aşçılık okullarının bu konuda başarılı olduklarını göstermektedir. Ancak, başka bir uzman, “Eğer başlarında bir gardiyan varsa, bir kontrol mekanizması varsa yapıyorlar” diyerek, mezunların görevlerini yerine getirme konusunda başarılı olmalarına rağmen, kontrol mekanizmalarının varlığının önemine dikkat çekmiştir.

Bir diğer %80 olumlu görüşe sahip olan “Eğitim alma ile ilgili heves ve taleplerinin olması” aldıkları eğitimden çok sahip oldukları motivasyonun iyi olduğunu göstermektedir. Ayrıca özel aşçılık okullarının yüksek ücretleri ve hayatının belli bir noktasında kariyer değiştirme tercihi yapanların sayısının yüksek olması sebebiyle bu konuda da özel aşçılık okulları mezunlarına karşı olumlu bir bakış açısı görünmektedir. Katılan uzmanlardan biri “Bazı aşçılık okulu mezunları, diğer sektörlerde başarılı olmasına rağmen, kendi mesleğini bulamamış. Örneğin, bir endüstri mühendisi çok iyi şartlarda çalışmasına rağmen, kendi dünyasını bulamadığı için aşçılık kursuna gidip aşçı olmuştur” devamında “endüstri mühendisinden örnek verdik adam dirsek çürütmüş Siemens’te çalışırken sonra her şeyi geride bırakıp gitmiş mutfaka mesela atıyorum orada bu işi öğrenmeye geliştirmeye talip olmaktadır” cümleleri ile bu soruya cevap vermektedir. Benzer tespitler katılan başka uzmanlarda da görülmektedir. Katılımcı uzmanlardan biri bu durum ile ilgili özellikle 30 yaş ve üzeri çok fazla özel aşçılık okulu mezunu olduğu için “öğrenmeye açıklar ama çok kırılganlar” diye olarak da ifade etmektedir. Yine benzer bir şekilde eğitim alma ile ilgili hevesleri kendini geliştirmeye açık olmalarına da yansımaktadır bu konu ile ilgili olumu görüşlerde %70 oranındadır. Kendi restoranlarını açma istekleri ile farklı amaçlar içinde bu işi seçenlerin olduğu birçok uzman tarafından belirtilmektedir. Özellikle Avustralya, Amerika kıtası ve Avrupa’nın bazı ülkelerinde aşçı ihtiyacı olduğu için birçok özel aşçılık okulu mezunu da bu amaçlar için mesleği seçmektedir. “Sektörde çalışan özel aşçılık okulu mezunlarının farklı motivasyonları ve hedefleri bulunmaktadır. Bazıları sadece para kazanma derdindeyken, bazıları kendilerini geliştirme ve ilerletme derdindedir. Örneğin, bir profesör kadın, ekmekçilik ve pastacılık eğitimi alarak Kanada’ya gitmek istemektedir.” Bir uzman durumu bu şekilde ifade etmektedir.

Özel aşçılık okullarının birçoğu klasik Fransız eğitimi temelinden kendi geliştirdikleri eğitimlerini kullanmaktadır. Bununla birlikte Fransız eğitiminin temelinde öncelik malzemelerin tanınması ve işlenmesi üzerine kuruludur (Gisslen, 2011; Guyette, 1981). Bu sebeple malzemeleri ön işlenmeden önce tanınması ve sonrasında uygun bir şekilde saklama yeterliliğine sahip olması benzer yüzdeler (%80 ve %78) ile uzmanlar tarafından olumlu olarak ifade edilmektedir. Verilen eğitimler bu konuda yeterli olmakta ve Özel aşçılık okulu mezunları malzemeleri tanıyıp onların nasıl işlenmesi ve nasıl saklanması gerektiğini bilmektedirler. Ayrıca olumsuz yorumlar içerisindeki iki yorumdan birinde ise “Aşçılık eğitimi veren akademilerin amacı para kazanmak olduğu için öğrencilere yeterli teknik, malzeme ve yemek kültürü bilgisi vermiyorlar.” Diye belirtilmektedir.

Ürünlerin pişirme tekniklerini bilmesi konusunda uzmanlar %67 oranında olumlu görüş belirtmektedir. Katılan bazı uzmanlar “Özel aşçılık okullarında öğrencilerin yemek pişirme becerilerinin yetersiz olduğunu” bunun sebebini de “okullarda mezuniyet oranlarının yüksek olduğunu, ancak öğrencilerin gerçek becerilerinin düşük olmaktadır” diye belirtmektedir. Hatta aynı uzman “Türkiye’deki özel okulların en büyük sorunlarından biri olarak mezuniyet oranlarının yüksek olmasını” göstermektedir. Özellikle farklı beceri ve motivasyondaki tüm öğrencilerin tüm teorik bilgileri öğrenmesi mümkün gözükmemektedir. Yine benzer bir şekilde farklı bir uzman “Öğrenciler teorik bilgileri öğreniyor, ezberliyor ancak bunları uygulamaya geçirmekte zorlanıyorlar örneğin, yemek hangi derecede pişeceğini bilmelerine rağmen en basit pastacı kremasını yapma gibi pratik becerileri gösteremediklerini” söylemektedir. Genel olarak bu konudaki görüşler olumlu olmasına rağmen her üç uzmandan biri aşçılık okulu mezunlarını bu konuda yeterli görmemektedir.

Bir önceki paragraftakine benzer %67 oranında uzmanlar aşçılık okulu mezunlarının sorumlu olduğu istasyonda etkin, hızlı ve uyumlu bir şekilde çalışma becerisine sahip olduğunu düşünmektedir. Olumlu yorum yapan uzmanlardan biri “Çalışanlar, özellikle genç çalışanlar, okulda aldıkları eğitimle mükemmeliyetçi bir tutum geliştiriyorlar, İş kurallarını ve iş ahlakını iyi biliyorlar, bu nedenle kendilerinden daha basit birinin emri altında çalışmak istememekte” olarak düşüncesini not olarak bu sorunun cevabında belirtmektedir. Ayrıca yine olumlu yorum yapan uzmanlardan biri benzer bir şekilde “Mezunların çalışma arkadaşlarıyla uyumlu olduğunu, ancak hiyerarşik olarak üstündeki kişilerle sorun yaşadığı aldığı kurs eğitimindeki yoğun bilgi birikimi sayesinde

sektörde hızlıca yenilikler yapabileceğini düşünmekte” olduğunu belirtmektedir. Olumsuz yorum yapan uzmanlardan biri ise bu durumun sadece özel aşçılık okulu mezunlarında değil “Hız ve pratik zekanın genel olarak işe yeni başlayan tüm aşçılarda giderek azaldığını” belirtmektedir.

Sorumlu olduğu istasyon dışında klasik mutfak yapılanması içerisindeki görev ve sorumluluklarının yerine getirilmesi konusunda uzmanlar eşit sayıda olumlu ve olumsuz görüş bildirmektedir. Olumsuz görüş uzmanlardan biri “Hiyerarşik yapı içerisindeki şeflerin görevlerinin özel aşçılık okulu mezunları tarafından bilinmediğini” belirtmektedir. Olumlu bildiren bazı uzmanlar “Özel aşçılık okulu mezunlarının mesleki kuralları iyi bildikleri ve işlerini sorunsuz yaptıklarını” belirtmektedir. Özellikle bazı MSA gibi bazı okulların mezunlarının bu konuda bilgili oldukları ama bazı aşçılık okullarının ise eğitimcilere düşük ücretler verilmesi sebebi ile iyi eğitmenler işe alamadıkları hatta yeni mezunlarını eğitmen olarak kullandıklarını belirtmektedirler. Bu sebeple o okullardan gelen öğrencilerin görev ve sorumluluklarını iyi bilmediklerini belirtmektedirler.

Mutfakta kullanılan araçların tanınması %50 olumlu %50 olumsuz kullanılan malzemelerin miktarlarının tahmin edilmesi %44 olumlu %56 olumsuz ve Mutfakta kullanılan malzemelerin tanınması durumu ise %40 olumlu ve %60 olumsuz olarak ifade edilmektedir. Özellikle ön işlemeden önce tanınması durumu pozitif olarak yüksek çıkmasına rağmen bu durumun daha çok negatif olarak tanınması bu kısımda sadece meyve sebze değil mutfakta kullanılan baharat, yağ, ekipmanları kapsamı ve bunların ürünlerin üretimindeki miktarlarını kapsamı sebebi ile düşük çıkmaktadır. Genel olarak mezunların gıdalara şekil verme pişirme hazırlamada sorun çekmediği görülmüyor. Ama balık filetosu çıkarmak gibi işlerde sıkıntı çıktığı görülmektedir. “Balık açmayı biliyorum deyip balığı mahveden de gördüm” diye uzmanlardan biri olumsuz yorum yapmaktadır. Özel aşçılık okullarında uygulamaların sınırı sayıda yapılması (mesela somon fileto çıkarmanın sadece bir kere yapılması) sebebi ile özellikle edinilmesi zaman alan bu gibi becerilerin özel aşçılık okullarında edinilmediği düşünülmektedir. Yaptıkların dört aylık stajında bu açığı kapatmak için yeterli olmadığı ve bu becerilerin kazanılmasının uzun yıllar gerektiği düşünülmektedir. Katılımcı uzmanlardan bir tanesi bu konuda olumlu yorum yaptıktan sonra bu durumun sadece dört ay teorik dört ay staj (İşbaşı) eğitimi ile kazanılması beklenmesinin gerçekçi olmadığını ve bu yönde beklentileri olmadığını belirtmektedir.

Saklama sürecine ve son kullanım sürelerine dikkat edilmesi ise uzmanlardan sadece iki tanesi tarafından olumlu olarak yorumlanmaktadır. Kalan beş uzman olumsuz olarak ifade etmektedir. Bazı uzmanlar bu konuyu güçlü bir şekilde “Buzdolabı yerleşimini soralım. Hangi ürünlerin hangi derecede konulmasını falan da geçtim. Sadece raflarda sebze nerede durur, balık nerede durur et nerede durur bunları bile bilmiyorlar” diye vurgulamaktadır. Bir diğer uzman ise anında servis edilmeyecek ürünlerin soğutulma, saklanma ya da buzla hızla soğutma gibi basit yöntemleri bilmediklerini ifade etmektedir. Ayrıca protein kökenli ürünlerin dayanma sürelerini ve saklama süreçlerini bilmeleri konusunda genel olarak bir olumsuz yargı ile karşılaşmaktadır.

Kendi başına reçete tasarlayabilmesi sadece iki uzman tarafından olumlu olarak ifade edilmektedir. Bir diğer menü tasarlama ile ilgili olan mevsimsel malzemelerden menü tasarlayabilmesi ise %90 olumsuz ile en güçlü olarak ifade edilen madde olarak tespit edilmektedir. Genel olarak uzmanlar reçete tasarlamasının bir bilgi ve birikime ihtiyaç duyduğunu bu sebeple özel aşçılık okulu mezunlarının sektörde uzun bir zaman geçirmeden tasarlayamayacağını ifade etmektedir. Uzmanlardan biri “Sezonluk malzemeleri bilmek ve buna göre menü hazırlamak önemli, ancak öğrenciler genellikle bu konuda yeterli bilgiye sahip değil ve kısa sürede ilerleme arzusu nedeniyle birçok bilgiden yoksun kalmaktadırlar, özellikle de mevsimsel malzemeleri kullanma konusunda zorlanıyorlar” diye bu durumu ifade etmektedir. Benzer ifadeler uzmanların çoğu tarafından da belirtilmektedir.

Yine işe alındıklarında istikrarlı olarak devam etmemeleri konusu bundan sonraki soruda benzer bir oranda olumsuz olarak ifade edilmektedir. Özellikle uzmanlardan biri özel aşçılık okullu mezunlarının %70’inin bir diğeri ise %90’ının sektörü bıraktığını ifade etmektedir. Özellikle sektörün çalışma şartlarındaki zorlukların bunda önemli bir payı olduğunu söylemektedir. Çalışanların yaşlarının yüksek olması sebebi ile işe geliş gidişler ve devam etme ile ilgili geçmiş iş deneyimlerinden disiplinli oldukları ama sektörde geçirdikleri birinci yılın sonunda birçoğunun işi bıraktığını ifade etmişlerdir. Özellikle özel aşçılık okuluna bir yer açma hayali ile giden ekonomik durumu yüksek ve belli bir sosyal hayatı olan öğrencilerin, mesleğin sosyal hayat üzerindeki bayramlarda çalışma, mesai saatlerindeki değişkenliği gibi etkilerinin sonucunda sosyal hayatlarını etkilediği için sektörü terk ettiğini belirtmektedir.

Enerji ve malzeme tasarruf ilkelerine uyum ile yemek yapımı sırasında ürünlerin israf edilmesi sırası ile %80 ve %89 olarak olumsuz ifade edilmektedir. Uzmanlar özel aşçılık okulu öğrencilerinin yüksek ücret ödemesi sebebi

Yapılan analizlerde basit içerik analizi yerine yorumlayıcı bir içerik analizi yaklaşımı tercih edildiği için kelimelerin anlamları yerine yapılan kodlamalar önem kazanmaktadır. Bu sebeple kelime bulutu yerine kod bulutu tercih edilmiştir. Bunun sonucunda da oluşan kod bulutu grafik -1- olarak gösterilmektedir



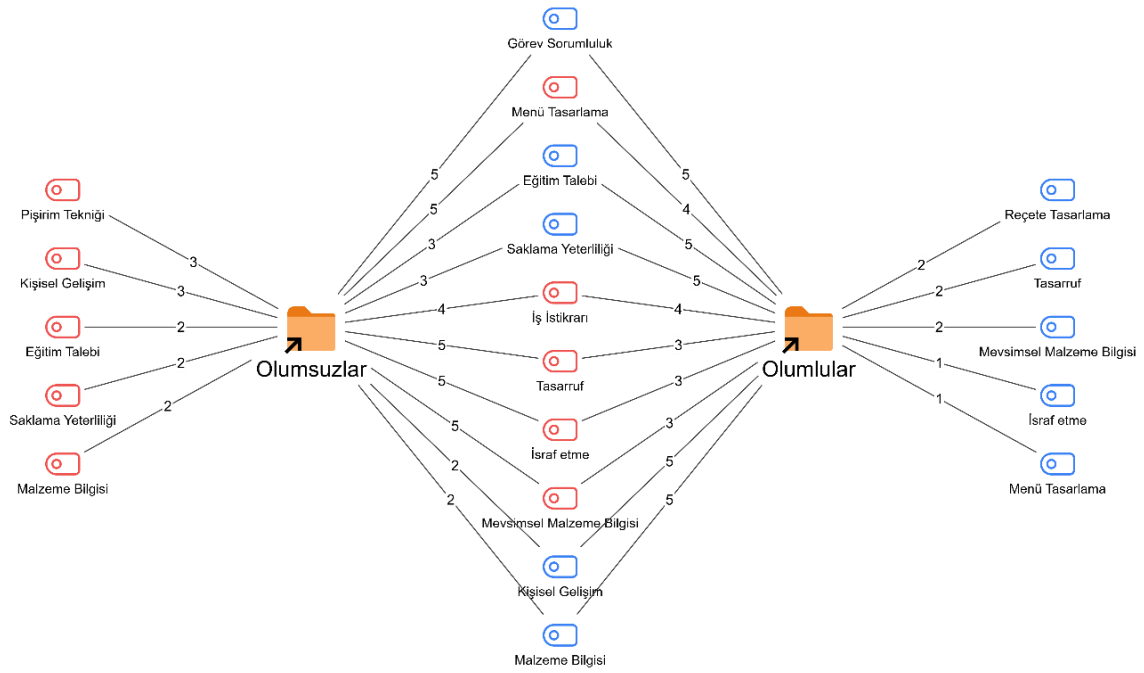
Kod bulutunda olumlu olarak yapılan ifadeler mavi olumsuz olarak yapılan ifadeler kırmızı olarak gösterilmektedir. Buna göre işe alındığında istikrarlı olarak çalışmaya devam etmemesi, mevsimsel malzemeleri

tanıyamaması enerji ve tasarruf ilkelerine uymaması ile tasarruf ve israf etmeme davranışları öne çıkmaktadır. Bu davranışlar özellikle aşçılık okulu öğrencilerinin verilen eğitimlerdeki ve sahip oldukları deneyimlerdeki eksiklikler sebebi ile ortaya çıkmaktadır. Ayrıca aşçılık okulu öğrencilerinin sektörün dinamiklerinin tam olarak öğretilmemesi ve müşteriye kaybetmemek amacı ile mesleki zorlukların eksik olarak anlatılması özel aşçılık okulları öğrencilerinin işe başladıktan kısa süre sonra işi bırakmalarına yol açmaktadır.

Olumlu olarak mutfak içerisinde verilen görevleri yerine getirebilmesi, eğitim alma ile ilgili heves ve taleplerinin olması ve malzemelerin ön işlemlerinden sonra uygun bir şekilde saklama yeterliliğine sahip olması ön plana çıkmaktadır. Bu sebepler verilen eğitimlerde temel konulardan saklama yeterliliğini iyi anlaşıldığını göstermektedir. Ayrıca özel aşçılık okulu öğrencilerinin daha önce mesleki tecrübelerinin olması ve mutfak ile ilgili motivasyonlarının yüksek olması sebebi ile eğitim taleplerinin olmasını sağlamaktadır.

Uzmanlar yaşadıkları deneyimler ya da sahip oldukları karakterler sebebi ile özel aşçılık okulu mezunlarına karşı olumlu ya da olumsuz ön yargıları olabilmektedir. Gene olarak yapılan görüşmelerde bu durum sezilmemiş olmasına rağmen genel olarak olumlu ya da olumsuz düşünceye sahip olan uzmanların ortak uzlaşısı sağladıkları kodlarında tespit edilmesi gerekmektedir. Bu durumun anlaşılabilmesi için en fazla olumlu görüşü olan beş uzman ile en fazla olumsuz görüşü olan beş uzmandan oluşan iki vaka grubu oluşturulmuştur. Olumlu ve olumsuz yargıları olan bu vaka gruplarına MAXQDA yardımı ile ikili vaka analizi uygulanmıştır. Analiz sonucu Grafik-2 de gösterilmektedir.

İki-Vaka Modeli



Grafik-2 İki Vaka Modeli

İkili vaka analizinde iki küme oluşturulmuştur. Olumsuzlar kümesi uzmanlardan “B.Z., E.D., E.V., H.B.D., ve M.D.” oluşmaktadır. Olumlular Kümesi ise “C.B., C.Ş., M.Ö., S.G., S.S.” dan oluşmaktadır. Olumsuzlar kümesindeki uzmanların negatif görüşleri olumlu görüşlerinden daha fazladır. Olumlular kümesindeki uzmanların ise pozitif görüşleri olumsuz görüşlerinden daha fazladır. Grafik 2 de uzlaşısı sayısının çokluğuna göre yukardan aşağıya sıralanmaktadır. Her grubun kod üzerindeki uzlaşısı sayısı kod bağlama çizgileri üzerinde gösterilmektedir.

Bu iki grup içinde olumsuz olarak “pişirim tekniği, kişisel gelişim, saklama yeterliliği, eğitim talebi ve malzeme bilgisi” kodları ile olumlu olan “Reçete tasarlama, Tasarruf, mevsimsel malzeme bilgisi, israf etme ve menü tasarlama” kodlarında herhangi bir uzlaşma görülmemektedir.

Olumlu olan görev sorumluluk kodu ile Olumsuz olan menü tasarlama kodu kod bulutunda görüldüğü gibi burada yüksek oranda çıkmaktadır. Eğitim talebi ve saklama yeterliliği ile ilgili özel aşçılık okulu mezunlarının olumlu olan davranışları her iki negatif ve pozitif görüşlere sahip olan uzmanlar tarafından belirtilmektedir. Özellikle genel eğilimleri farklı bile olsa uzmanların bu iki konuda uzlaşmalarının olması çalıştıkları özel aşçılık okulu mezunlarının ve kişisel görüş farklılıkları olduğu durumlarda bile benzer tecrübeler ile karşılaştıklarını göstermektedir. Yine bu iki olumlu görüşe benzer bir şekilde olumsuz olan “İş istikrarı, Tasarruf davranışları, israf etmeme ve mevsimsel malzeme bilgisi eksikliği” negatif ve pozitif görüşü olan iki küme tarafından da belirtilmektedir. Bizlere bu durumların uzmanların kişisel görüşleri ne olursa olsun Özel aşçılık mezunlarında karşılaşılan bir durum olduğunu göstermektedir.

Sonuç ve Tartışma

Profesyonel aşçılık okulları 2004 yılında Mutfak Sanatları Akademisi kurulduğu tarihten itibaren ona eklenen birçok aşçılık okulu ile birçok mezun vermiştir. Genellikle dört ay teorik dört ay işbaşı eğitimin ardından birçok aşçılık okulu öğrencilerine istihdam sağlanmaktadır. Aşçılık eğitimi dünyanın birçok ülkesinde pahalı bir eğitim olarak görülmektedir. Türkiye’deki birçok aşçılık okulu da bu eğitim için normal bir gelir seviyesine göre nispeten yüksek ücretler talep etmektedir. Aşçılık eğitimi genellikle bu mesleğe ilgi duyan 18 yaş üstü gençler ile (birçok okulun kaydolma şartı) kariyerinin bir noktasında yaptığı işten tatmin olmayan ve kariyer değiştirmek isteyen 30 yaş üstü katılımcılardan oluşmaktadır. Birçok aşçılık okulu eğitim sonrasında öğrencilerinin mesleki durumlarını takip etmemektedir ve yapılan çalışma sektör profesyonellerinin onlara bakış açısını araştırmaktadır.

Çalışma sonucunda, özel aşçılık okulu mezunlarının mutfak görevlerinde teknik açıdan yeterli olmakla birlikte, sektörde uzun süreli kalıcılık konusunda ciddi zorluklar yaşadığını ortaya konulmaktadır. Mezunlar eğitim almaya istekli ve temel görevleri yerine getirme konusunda başarılı bulunmuş; ancak malzeme israfı, enerji tasarrufu, mevsimsel malzeme bilgisi ve reçete geliştirme gibi konularda eksiklikler göstermiştir. Ayrıca sektörde uzun süreli istihdam oranları oldukça düşük düzeyde kalmaktadır.

Bu bulgular, Knight (2016) tarafından gerçekleştirilen araştırmanın bulgularıyla kısmen örtüşmektedir. Knight, mezunların eğitim motivasyonlarının yüksek olduğunu vurgularken, bu çalışma mezunların eğitim istekliliğini doğrulamakla birlikte, yüksek motivasyonun sektörde kalıcılığı garanti etmediğini ortaya koymaktadır. Benzer şekilde, Bucak ve Yiğit (2019), özel aşçılık okullarının sektöre girişte avantaj sağladığını belirtmiş, ancak bu çalışmada mezunların sektörde uzun vadeli varlık göstermekte zorlandıkları görülmüştür. Ayrıca, Vaughan (2017)’in çalışmasında, birçok öğrencinin sektöre geçici olarak girdiği ve ardından farklı alanlara yöneldiği belirtilmiştir. Bu durum, mevcut bulgularla uyum göstermektedir. Ancak, bu çalışmanın ayırt edici özelliği, bu durumu doğrudan sektör profesyonellerinin bakış açısından değerlendirmiş olmasıdır.

Bu sonuçların nedenleri hem eğitim içeriğindeki eksikliklere hem de sektördeki çalışma koşullarının zor olmasına dayanmaktadır. Öğrencilerin sektöre dair gerçeklerle yeterince yüzleşmeden mezun olmaları, beklenti ve gerçeklik arasında ciddi uyumsuzluk yaratmaktadır. Bu durum, sektörde kalıcılığı azaltmaktadır. Ayrıca, mezunların çoğunun kariyer değişikliği yaparak bu alana yönelmesi, onları kırılğan hale getirmektedir. Eğitim sürecinde malzeme ve enerji kullanımı konularında yeterince bilinç kazandırılmaması da sektörün sürdürülebilirlik beklentileriyle çelişmektedir.

Bu çalışmanın teorik katkısı, nitel analiz yöntemiyle geliştirilen ve içerik geçerliliği sağlanmış ölçüm aracının sektörel analizde kullanılabilirliğini göstermesidir. Aynı zamanda, sektör profesyonellerinin değerlendirmelerine dayalı olarak yapılan CVR analizi, özel aşçılık okullarına dair daha gerçekçi bir çerçeve çizmektedir. Bu değerlendirme ölçeği, başka çalışmalarda da kullanılabilir. Pratik katkı olarak ise, özel aşçılık okullarının mezun takip sistemleri kurması, eğitim içeriklerinde sektörün dinamiklerine uygun olarak daha fazla yer vermesi ve mezunlara gerçekçi kariyer planlaması sunması önerilmektedir. Ayrıca, israf yönetimi, enerji tasarrufu ve menü planlama gibi konuların, eğitim gereklilikleri ve süreçleri doğrultusunda müfredatlara mutlaka eklenmesi gerekmektedir.

Sonuç olarak, bu çalışma, özel aşçılık okulu mezunlarının temel beceriler açısından yeterli olmalarına rağmen, sektörde uzun vadeli istihdam konusunda ciddi zorluklar yaşadıklarını ortaya koymaktadır. Eğitim kurumlarının müfredatlarını sektörün ihtiyaçlarına göre güncellemeleri, mezunların mesleki gerçekliklere hazırlanması ve sürdürülebilirlik bilinciyle donatılması gerekmektedir. Aksi takdirde, mezunların sektörde kalıcılığı sınırlı olacak ve verilen eğitim, sektörel beklentileri karşılamakta yetersiz kalacaktır.

Çalışmanın Sınırlılıkları

Bu çalışmanın bazı sınırlılıkları da bulunmaktadır. Öncelikle, görüşmeler sınırlı sayıda (10) sektör profesyoneli ile yapılmış ve örneklem İstanbul ve Mersin ile sınırlandırılmıştır. Ayrıca sadece sektör profesyonelleri ile görüşülmüş, mezunların kendi deneyimleri doğrudan analiz edilmemiştir.

Gelecek araştırmalarda, mezunların kariyer izleme verilerine nicel destekli analizler yapılabilir. Ayrıca farklı coğrafi bölgeler ve kurumlar arası karşılaştırmalarla uygulanan eğitimlerin etkisi derinlemesine analiz edilebilir. Duman ve Özkaya(2025) çalışmasında olduğu gibi mezun görüşlerini de içeren çok yönlü araştırmalar, eğitim-iş gücü uyumunu daha kapsamlı ortaya koyacaktır.

Çıkar Çatışması Beyanı

Yazar, bu makalenin araştırma, yazarlık ve/veya yayın süreci ile ilgili herhangi bir potansiyel çıkar çatışması olmadığını beyan eder.

Mali Destek

Yazar bu makalenin araştırılması, yazılması ve/veya yayınlanması için herhangi bir mali destek almamıştır.

Yayın Etiği Beyanı

Çalışmada etik dışı bir husus bulunmadığını, araştırma ve yayın etiğine özenle uyulduğunu beyan ederim.

Yazar Katkı Oranı

Çalışma, tek bir araştırmacı tarafında yürütülmüş ve raporlanmıştır.

Etik Kurul İzni

Bu çalışma için Tarsus Üniversitesi, Sosyal ve Beşeri Bilimler Araştırmaları Eti Kurulu'ndan 29/08/2024 tarih ve 2024-94 sayılı kararı ile etik kurul onayı alınmıştır.

Kaynakça

- Aijuka, M., & Buys, E. M. (2019). Persistence of foodborne diarrheagenic *Escherichia coli* in the agricultural and food production environment: Implications for food safety and public health. *Food Microbiology*, 82(September 2018), 363–370. <https://doi.org/10.1016/j.fm.2019.03.018>
- Aslan, N., & Pekersen, Y. (2019). Aşçılık Eğitimi ve Sektör Başarısı Arasındaki İlişkinin Değerlendirilmesi: Beş Yıldızlı Otel İşletmelerinde Çalışan Aşçılar Üzerine Bir Araştırma. *Celal Bayar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 93–122. <https://doi.org/10.18026/cbayarsos.472843>
- Ayre, C., & Scally, A. J. (2014). Critical values for Lawshe's content validity ratio: Revisiting the original methods of calculation. *Measurement and Evaluation in Counseling and Development*, 47(1), 79–86. <https://doi.org/10.1177/0748175613513808>
- Bazeley, P., & Jackson, K. (2014). *Qualitative data analysis with NVIVO*. <https://doi.org/10.1080/02607476.2013.866724>
- Bişiren, A., & Genç, K. (2023). Türkiye 'deki üniversitelerde verilen aşçılık eğitimi ile gastronomi ve mutfak sanatları eğitiminin karşılaştırılması Comparison of gastronomy and culinary arts , and cookery education given at mutfak sanatları eğitimi arasındaki farklılığın belirlenmesi. *Uluslararası Sosyal Bilimler ve Eğitim Dergisi*, 5(9), 337–350.

- Bucak, T., & Yiğit, S. (2019). Gastronomi Eğitiminde Profesyonel Mutfak Okullarının Etkisi: İstanbul Mutfak Sanatları Akademisi (Msa) Üzerine Bir Araştırma. *International Gastronomy Tourism Studies Congress- Kocaeli University*, 821–834.
- Caraher, M., Wu, M., & Seeley, A. (2010). Should we teach cooking in schools? A systematic review of the literature of school-based cooking interventions Link to published version. *Journal of the Home Economics Institute of Australia*, 17(1), 10–19.
- Çemrek, F., & Yılmaz, H. (2019). Aşçılık Programı ile Gastronomi Bölümünde Okuyan Kadın Öğrencilerin Aşçılık Mesleğine Yönelik Tutumları: Afyon Kocatepe Üniversitesi Örneği. *Journal of Gastronomy Hospitality and Travel (JOGHAT)*, 2(2), 141–156. <https://doi.org/10.33083/joghat.2019.23>
- Chef's Table. (2024a). *Chef's table Mutfak Akademisi Hakkında*. <https://chefstable.com.tr/Chefs-Table-Mutfak-Akademisi-Hakkinda.html>
- Chef's Table. (2024b). *Profesyonel Aşçılık*. <https://chefstable.com.tr/profesyonel-egitimler/profesyonel-ascilik>
- Chen, Y., Wan, G., Song, J., Dai, J., Shi, W., & Wang, L. (2024). Food Safety Practices of Food Handlers in China and their Correlation with Self-reported Foodborne Illness. *Journal of Food Protection*, 87(1), 100202. <https://doi.org/10.1016/j.jfp.2023.100202>
- Creswell, J. W. (2020). *Nitel araştırma yöntemleri : beş yaklaşıma göre nitel araştırma ve araştırma deseni*. Siyasal Kitabevi.
- Denk, R., & Koşan, A. (2023). Otel Mutfak Çalışanları Mesleki Eğitim Seviyeleri Ve Kariyer Hedeflerinin Ölçülmesi: Kış Koridoru Analizi. *Yorum-Yönetim-Yöntem*, 5(1), 55–83.
- DeVellis, R. F., & Thorpe, C. T. (2022). Scale Development. In *Research Methods and Statistics: An Integrated Approach* (Fifth Edit). SAGE Publications Inc. <https://doi.org/10.4135/9781071802717.n8>
- Drisko, J. W., & Maschi, T. (2016). Content Analysis. Pocket Guides to Social Work Research Methods. In *Oxford University*. Oxford University Press.
- Duman, G. and Özkaya F., D., (2025) Özel Aşçılık Okulu Mezunlarının Sektördeki Çalışma Durumlarının Araştırılması: Ankara Örneği *Journal of Gastronomy Hospitality and Travel (JOGHAT)*, 8(1), 302–315
- Gisslen, W. (2011). *Professional Cooking* (7.). John Wiley & Sons Inch.
- Guyette, W. C. (1981). The Executive Chef: *Careers in Hospitality*, 71–78.
- Knight, E. (2016). *The Relationship Between High School Culinary Curriculum and Culinary Arts College Student Achievement and Completion This is to certify that the doctoral study by*. Walden.
- Ko, W. H., & Lu, M. Y. (2021). Developing a professional competence scale for kitchen staff: Food value and availability for surplus food. *International Journal of Hospitality Management*, 95(510), 102926. <https://doi.org/10.1016/j.ijhm.2021.102926>
- Kurnaz, A. (2019). Üniversite Seçimini Etkileyen Faktörler : Aşçılık Ve Gastronomi Öğrencileri Üzerine Bir Araştırma. *Manas Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 8(1), 612–627.
- Labensky, S. R., Hause, A. M., & Martel, P. A. (2015). On Cooking: A Textbook of Culinary Fundamentals. In *Journal of Chemical Information and Modeling* (5th Editio, Vol. 53, Issue 9). Pearson Education.
- Lawshe, C. H. (1975). A quantitative approach to content validity". *Personnel Psychology*, 28, 563–575.
- Le Cordon Blue. (2024). *Le Cordon Blue Story*. <https://www.cordonbleu.edu/our-story/en> Erişim Tarihi: 28.12.2024
- Le Cordon Blue İstanbul. (2024). *Tarihçe*. <https://lecordonbleu.ozyegin.edu.tr/tr/hikayemiz/tarihce> Erişim Tarihi: 28.12.2024
- Matthews, B., & Ross, L. (2010). *Research methods a practical guide for the social sciences*. Pearson Education.
- MEB. (2024). *Aşçı Kurs Programı*. https://ookgm.meb.gov.tr/meb_iys_dosyalar/2020_10/23152602_AYcY_Kurs_ProgramY.pdf Erişim Tarihi: 28.12.2024
- Mikkonen, K., & Kyngäs, H. (2020). The Trustworthiness of Content Analysis. In H. Kyngäs, K. Mikkonen, & M. Kääriäinen (Eds.), *The Application of Content Analysis in Nursing Science Research* (pp. 31–41).

- <https://doi.org/10.1007/978-3-030-30199-6>
- MSA. (2024). *Profesyonel Aşçılık*. <https://msa.com.tr/egitim/profesyonel-ascilik#:~:text=Profesyonel Aşçılık eğitimi%2C 240 saat,4 ay zorunlu staj yaparlar.>
- Musid, N. A., Effendi, M., Mohd Matore, E., Hanim, A., & Hamid, A. (2024). *Face Validity Of Situational Judgement Test For Digital Leadership Using Content Validity Ratio Educational Administration: Theory and Practice*. 2024(5), 12917–12927. <https://doi.org/10.53555/kuey.v30i5.5567>
- Mutfak Sanatları Akademisi. (2014). *Mutfak Sanatları Akademisi Profesyonel Aşçılık Reçeteleri*.
- Nsonwu, M., Brewer, C. W., Marshall, A., Durham, L., Jernigan, Q. A., Folarin, O., & Bailey, G. (2020). Perspectives in AE—From “the bank” to “the kitchen”: Pedagogical reflections of a constructivist theory framed course. *New Horizons in Adult Education and Human Resource Development*, 32(2), 67-73.
- O'Neil, J. K. (2015). " *Cooking to Learn" while " Learning to Cook":(Be) coming and (Re) membering Sustainability* (Yayımlanmamış doktora tezi , Prescott College).
- OSYM. (2024). *2024-Yükseköğretim Kurumları Sınavı (YKS) Yükseköğretim Programları ve Kontenjanları Kılavuzu*. <https://www.osym.gov.tr/TR,29532/2024-yuksekogretim-kurumlari-sinavi-yks-yuksekogretim-programlari-ve-kontenjanlari-kilavuzu.html>
- Polit, D. F., & Beck, C. T. (2006). The Content Validity Index: Are You Sure You Know What's Being Reported? Critique and Recommendations. *Research in Nursing & Health*, 29, 488–495. <https://doi.org/10.1002/nur>
- Sormaz, Ü., Arman, A., & Erdem, Ö. (2020). Uygulamalı Mutfak Eğitimi Organizasyonlarının Öğrencilerin Mutfak Bilgi ve Beceri Düzeyine Etkisi: Ulusal Aşçılık Kampı Örneği. *Turizm Akademik Dergisi*, 7(1), 209–223. <https://dergipark.org.tr/en/pub/touraj/issue/54951/531818>
- Türkiye İş Kurumu. (2024). *2023 İstatistik Yıllığı*. <https://media.iskur.gov.tr/88004/2023-yillik-tablolari.xlsx>
Erişim Tarihi: 24.12.2024
- Türkiye İsrافی Önleme Vakfı. (2024). *2024 Yılı İsrافی Raporu*.
- Vaughan, C. of. (2017). Food Network's food-career frenzy An examination of students' motivations to attend culinary school. *Canadian Food Studies*, 14(1), 55–64.
- Woolf, N. H., & Silver, C. (2018). *Qualitative analysis using NVivo the five-level QDA (2.)*. Routhledge Taylor and Francis Group.
- Yaman, Z. Ö., & Bulduk, S. (2019). Gastronomi Ve Mutfak Sanatları Eğitiminin Kalite Göstergeleri Açısından Değerlendirilmesi. *Business & Management Studies: An International Journal*, 5, 2770–2804.
- Yüksek Öğretim Kurumu. (2024). *Gastronomi ve Mutfak Sanatları (Fakülte) (SÖZ) Programlarına Taban Puanına Göre Yerleşen Son Kişinin Netleri*. <https://yokatlas.yok.gov.tr/netler-tablo.php?b=19024>

EXTENDED SUMMARY

Graduates of private culinary institutions often secure employment in the food industry because of their schools' extensive networks. However, they face challenges in sustaining long-term care. This study evaluated the professional success of these graduates and gathered industry experts' insights regarding their performance.

This study was conducted in two stages: First, a novel measurement tool was developed using questions from Ko and Lu's (2021) scale. Academics and sector professionals validated the tool using a content validity index (CVI). Second, online interviews were conducted with expert executive chefs and kitchen coordinators managing upscale hotels and restaurants. The responses were analysed using interpretive content analysis to generate the codes and memos. Code clouds, dual case analyses, and frequency tables supported these interpretations. Reliability was ensured through dual coding and Cohen's kappa reliability analyses.

According to these findings, graduates of private culinary schools are competent in performing kitchen tasks. While most experts have expressed positive opinions on this matter, some have emphasised the necessity of implementing control mechanisms. Although graduates' motivation for education is high, individuals who have undergone career changes are particularly vulnerable. Some graduates have different goals, such as exploring job opportunities in other countries or opening their own restaurants.

Training in private culinary schools is primarily based on French culinary techniques. Graduates are deemed adequate in recognising and storing ingredients; however, certain deficiencies have been identified in cooking techniques. Practical skills, such as fish filleting, are particularly lacking, which is attributed to limited hands-on training. In addition, graduates are often negatively evaluated regarding material conservation and energy management.

I observed a tendency to avoid long-term commitment to the profession of teaching. Challenging working conditions and adverse impacts on social life are among the reasons why graduates leave the industry. After completing their internships, some graduates perceived themselves as fit for managerial roles, leading to conflicts with more experienced employees. This issue is linked to the misguided expectations set during their education.

Overall, experts have noted that while private culinary schools are successful in teaching basic culinary skills, their graduates often fall short of fully meeting industry demands.

According to the "Code Cloud", key issues highlighted include the inability to maintain consistent employment after being hired, lack of familiarity with seasonal ingredients, failure to adhere to energy and conservation principles, and wasteful behaviour. These issues primarily stem from deficiencies in the training and experience of the culinary students. Additionally, the incomplete teaching of industry dynamics and the underrepresentation of professional challenges to avoid discouraging potential clients contribute to many private culinary school graduates leaving their jobs shortly after starting.

On a positive note, the ability to perform assigned kitchen tasks, enthusiasm for learning, and competence in properly storing ingredients after preliminary processing were highlighted. These factors indicate that fundamental concepts, such as storage proficiency, were well understood in the training provided. Furthermore, the prior professional experience of private culinary school students and their high motivation in the culinary field drive their demand for further education in the field.

Since the establishment of the Culinary Arts Academy in 2004, professional culinary schools have gained prominence, graduating from numerous students through a combination of four months of theoretical education and four months of practical training. While culinary education is considered expensive globally, Turkey's culinary schools also charge relatively high fees, often limiting access to those with significant financial means. The student demographics primarily consist of young individuals over 18 years interested in the profession and adults over 30 years seeking career changes due to dissatisfaction with their current jobs.

One of the critical findings of research on private culinary schools highlights the challenges graduates face in sustaining their careers in the culinary industry. Despite enrolling in high expectations, many graduates struggle to adapt to the sector, with low retention rates being a notable concern. Experts agree that training often fails to align with industry demand. Schools tend to make ambitious promises about rapid career progression, including claims that students will gain the skills to manage kitchens within a short training period. However,

the eight-month curriculum is widely regarded as insufficient for acquiring the expertise required to design recipes independently or lead kitchen teams.

Additionally, the inadequate emphasis on the realities of long working hours and the flexibility required in the culinary profession leads to graduates being unprepared for the challenges of the industry. This disconnect contributes to the high attrition rates among graduates shortly after they enter the workforce.

Wastefulness is another critical issue stemming from culinary school training. As students are provided with unlimited access to materials during their education, they develop habits that lead to waste. With 8.7 million tons of food wasted annually in Turkey, 40% of which originates from the hospitality sector, culinary schools must integrate sustainability and waste management lessons into their curricula. The lack of focus on conservation principles exacerbates food waste, which is a pressing global problem.

There are also gaps in students' knowledge of ingredient recognition, storage conditions, and expiration dates, particularly for perishable, protein-based products. These deficiencies can lead to food safety risks, highlighting the need for specialised training in safe storage and handling. Mishandling ingredients not only jeopardises health but also risks significant reputational damage to restaurants.

On a positive note, students are often recognised for their eagerness to learn, ability to execute tasks effectively, and proficiency in preserving materials after the preliminary processing. Many experts appreciate these strengths and acknowledge that culinary schools excel in imparting fundamental kitchen skills to students. However, aspects such as job stability, waste reduction, and menu design remain areas of concern.

The findings suggest that while culinary schools play a crucial role in professionalising the culinary field and enhancing its prestige, they must address gaps in their educational programs. Curriculum updates, a stronger emphasis on industry realities, and robust graduate tracking systems are essential for improving outcomes. With only 10% of graduates reportedly remaining in the field long-term, these changes are imperative for enhancing retention and aligning educational practices with industry needs