



GASTRONOMİ SEKTÖRÜNDE SİVİL TOPLUM ÖRGÜTLERİNİN ROLÜ: TAŞPAKON ÖRNEĞİ

Research Article

Özge ÇALHAN¹, Özlem YATKIN², Zeynep Ceren KÖSE³

ÖZET

Sivil toplum örgütleri temsil ettikleri kitlelerin seslerini çok yönlü duyurabilmek için alternatif bir seçenek olmaktadır. Bu kuruluşlar, doğru bir şekilde çalıştıkları takdirde buldukları sektörün gelişimi için büyük adımlar atarlar. Farklı konularda toplumsal olaylara duyarlılık gösteren bu örgütler toplumda destekledikleri kitleleri farklı platformlarda temsil etmektedir. Alanında başarılı bir örnek teşkil eden Dünya’da ve Türkiye’de konusunda en büyük mesleki sivil toplum örgütleri ve de Konfederasyon olan TAŞPAKON (Tüm Aşçılar ve Pastacılar Konfederasyonu) gastronomi alanında önemli başarılarla imza atmaktadır. Alanyazında sivil toplum örgütlerinin temsil ettikleri alana katkılarının detaylı bir şekilde incelenmediği tespit edilmiş ve bu amaç doğrultusunda bu çalışmada bir süredir gelişmekte olan gastronomi alanının sektörel ayağında önemli bir rol oynayan TAŞPAKON’un gastronomi alanına çeşitli açılardan yaptığı katkılar ele alınmıştır. Bu çalışmanın amacı; sivil toplum örgütlerinin temsil ettikleri sektördeki başarılarının sektörün gelişmesi yönünde ne oranda etkileyebildiğini ortaya koymaktır. Çalışmada nitel araştırma desenlerinden örnek olay çalışması kullanılmış, nitel araştırma yöntemlerinden olan görüşme tekniği-mülakat kullanılmış, yarı yapılandırılmış görüşme formuyla görüşme gerçekleştirilmiştir. TAŞPAKON’un başkanı ile görüşme yapılmış ve bu görüşmenin neticesinde çok yeni kurulmuş (2015) olan TAŞPAKON’un bu yeni yapılanmasına rağmen sektörel anlamda gerçekleşen başarısı ortaya konmuştur.

Anahtar Kelimeler: TAŞPAKON, Gastronomi, Sivil Toplum Örgütleri.

THE ROLE OF NON-GOVERNMENTAL ORGANIZATIONS IN THE GASTRONOMY SECTOR: THE CASE OF TASPAKON

ABSTRACT

Non governmental organizations are an alternative option for the masses they represents in order to announce their voices sophisticatedly. If these organizations work properly, they take a big step for developing the sector where they take part. These organizations showing awareness to different social events represent the masses in different platforms. TASPAKON (All Chefs and Pastry Cooks Confederation) which is a successful example in its area and is the largest non governmental organization and confederation in both Turkey and the world achieve significant success’ in the area of gastronomy. It is determined that the detailed contributions of the non governmental organizations to the area they represents do not exist in the literature, so for this reason in this study TASPAKON which is ongoingness and has an important role in sectoral parts of the gastronomy area is evaluated. The aim of this study is to determine the extent to which the achievements of the sector represented by non-governmental

¹ Araş. Gör., İzmir Katip Çelebi Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Seyahat İşletmeciliği ve Turizm Rehberliği Bölümü, ozge.tolga@ikc.edu.tr, orcid.org/ 0000-0001-5726-1349

² Öğr. Gör., İzmir Katip Çelebi Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, ozlem.gelen@ikc.edu.tr, orcid.org/ 0000-0002-2037-0370

³ Dış İlişkiler Danışmanı, Çanakkale Profesyonel Aşçılar Derneği (TAŞPAKON), z.cerenkose@gmail.com

organizations can affect the development of the sector. In this study, a case study which is a qualitative research design was used. The interview technique, which is one of the qualitative research methods, was used and the interview was conducted with the semi-structured interview form. The contributions to the gastronomy area from various aspects of TASPAKON are addressed. The interview with the head of TASPAKON have been done and in the conclusion of this interview, however the new structuring of TASPAKON, the sector success of it is revealed.

Key Words: TASPAKON, Gastronomy, Non-Governmental Organizations.

Jel Classification Codes: L83, G14

GİRİŞ

Toplumda yer alan sivil toplum örgütleri toplumun yararına işler yapmaktadır. Çeşitli konularda toplumsal olaylara duyarlılık gösteren bu örgütler toplumda temsil ettikleri kitleleri desteklemektedir. Gastronomi alanında işlevsellik gösteren TAŞPAKON bu alanda gerek gastronomi eğitimi veren okullarla gerekse sektörde yer alan kuruluşlarla işbirliği doğrultusunda hareket etmektedir. Sektörün ihtiyaçları, korunması, tanınması hususunda yaptığı projelerle hem ulusal hem de uluslararası platformlarda yer almaktadır. TAŞPAKON gerek gerçekleştirmiş olduğu eğitimler sayesinde gerekse sosyal sorumluluk projeleriyle üniversite ya da lise düzeyinde eğitim veren gastronomi bölümlerindeki öğrencilerle bir araya gelip hem onların eğitim hayatına hem de sektörün daha yetenekli bireyler kazanmasına katkıda bulunmaktadır. Bu eğitimler ile TAŞPAKON öğrencilere mesleki tecrübelerin aktarılmasında büyük rol oynamaktadır.

Üniversite ve sektör işbirliği sayesinde önemli ekonomik büyümeler sağlayabilmektedir. Paydaşların, sektörün, üniversitelerin, öğrencilerin, devletin ve sivil toplumun beklentilerini anlamak önemli olmaktadır. Akademi ve sektör arasında bilgi alışverişinin artışı sağlanmalıdır (Jauhari ve Thomas, 2013: 238). Aynı zamanda sektör ve öğrenci arasında sağlanan bilgi alışverişi de öğrencinin mesleki geleceği açısından önem taşımaktadır. Genellikle mezun olan öğrenciler iş yaşamını bilmemekte ve de bu sebeple iş yaşamının getirdiği çalışma zorluklarıyla yüzleşmekte tecrübesiz olmaktadırlar. Sektör ile ilgili tecrübelerinin eksikliklerinin giderilmesi için sektör ve üniversite ve öğrenci arasındaki işbirliğin önemi ortaya çıkmaktadır.

TAŞPAKON VE TAŞPAKON'UN ÖNEMİ

TAŞPAKON (Tüm Aşçılar ve Pastacılar Konfederasyonu) Türkiye'de aşçılık ve pastacılık alanında faaliyet gösteren kişilerin gelişmesine katkıda bulunmak Türk mutfağına ve yöresel

mutfağlarımıza ait değerleri günümüz yaşam standartlarına uygun bir hale getirip bu değerlerin koruma altına alınması için kurulmuştur. Bu konuda farkındalık oluşturarak yöresel ürünlerimizin tüketiminin artmasına katkı sağlamak, ülkemizdeki aşçılar ve pastacılar arasında mesleki ve sosyal dayanışmayı artırmak, hizmet konuları doğrultusunda çalışmalar yapan kişi ve kuruluşlarla iş birliği yapmak ve destek olmak amacı ile 7 bölgesel federasyon ve 60 dernek ile faaliyet göstermektedir. TAŞPAKON sağlıklı beslenme, organik tarım, hijyen, gıda güvenliği ve helal gıda gibi konularda çalışan sivil toplum örgütleri ve insan sağlığını tehdit eden genetiği değiştirilmiş gıdaların kullanmasına karşı çıkan platformlar ile işbirliği içinde bulunmakta ve destek vermektedir. TAŞPAKON dünya platformlarında, aşçıların ve pastacıların pratik becerilerinin yanında; bildiği yabancı diller, yöneticilik vasıfları, beslenme ve gıda teknolojisi ile ilgili teorik bilgiler ve sosyal yaşam gibi konularda da kendini ve Türkiye'yi temsil edecek özelliklere sahip olabilmeleri için pastacılar ve aşçılara tam destek vermektedir. Konfederasyon bunun ancak teorik ve pratik bilgileri gerçeğe uygun harmanlayarak doğru bir eğitim programı uygulayan kurum ve kuruluşlarda eğitim almış aşçıların ve pastacıların artması ile mümkün olacağını düşünmektedir. Bu nedenle TAŞPAKON aşçılık ve pastacılık eğitimi veren kurum ve kuruluşlar ile iş birliği içinde olmaktadır. Sektörde yer alan kurum ve kuruluşların sayısının ve kalitesinin artırılması için gerekli girişimlerde bulunmaktır (<http://www.taspakon.org.tr>).

TAŞPAKON'a bağlı 7 bölgesel federasyon aşağıdaki gibidir (<http://www.taspakon.org.tr/uye-federasyonlar>);

- 1) Akdeniz Aşçılar ve Pastacılar Federasyonu (AKAPAFED),
- 2) Doğu Anadolu Aşçılar ve Pastacılar Federasyonu (DOĞAPAFED),
- 3) Ege Aşçılar ve Pastacılar Federasyonu (EGAPAFED),

- 4) Güneydoğu Anadolu Aşçılar ve Pastacılar Federasyonu (GÜDAPAFED),
 5) İç Anadolu Aşçılar ve Pastacılar Federasyonu (İÇANAPAFED),
 6) Karadeniz Aşçılar ve Pastacılar Federasyonu (KARAPAFED),
 7) Marmara Aşçılar ve Pastacılar Federasyonu (MARAPAFED)

Tablo 1. TAŞPAKON Bünyesindeki Dernek İsimleri

Adana Aşçılar ve Pastacılar Derneği (ADAPADER)	Erzurum Aşçılar ve Pastacılar Derneği (ERAPDER)	Kahramanmaraş Aşçılar ve Pastacılar Derneği (KAHAPAD)	Osmaniye Aşçılar ve Pastacılar Derneği (OSAPDER)
Adıyaman Aşçılar ve Pastacılar Derneği (ADAPAD)	Elâzığ Aşçılar ve Pastacılar Derneği (ELAPADER)	Kırıkkale Aşçılar ve Pastacılar Derneği (KIRAPDER)	Rize Aşçılar ve Pastacılar Derneği (RAPAD)
Afyonkarahisar Aşçılar ve Pastacılar Derneği (AŞPAD)	Eskişehir Aşçılar ve Pastacılar Derneği (ESKAPADER)	Kırklareli Aşçılar ve Pastacılar Derneği (KAPADER)	Samsun Aşçılar ve Pastacılar Derneği (SAMAPDER)
Antalya Aşçılar ve Pastacılar Derneği (APADAR)	Gaziantep Baklavacılar ve Aşçılar Derneği (GABADER)	Kırşehir Pastacılar ve Aşçılar Derneği (KIRPAD)	Sakarya Profesyonel Aşçılar Derneği (SAKPAD)
Ankara Profesyonel Aşçılar Derneği (ANPADER)	Çanakkale Profesyonel Aşçılar Derneği (ÇAPAD)	Kocaeli Profesyonel Aşçılar Derneği (KOPAŞDER)	Sivas Aşçılar ve Pastacılar Derneği (SIVAPDER)
Amasya Aşçılar ve Pastacılar Derneği (APAD)	Çorum Aşçılar ve Pastacılar Derneği (ÇAPDER)	Konya Aşçılar ve Pastacılar Derneği (KONAPAD)	Sinop Aşçılar ve Pastacılar Derneği (SİNOPDER)
Aydın Aşçılar ve Pastacılar Derneği (AYAPDER)	Denizli Aşçılar ve Pastacılar Derneği (DENAPDER)	Kütahya Aşçılar ve Pastacılar Derneği (KÜTAPDER)	Şanlıurfa Aşçılar ve Pastacılar Derneği (ŞAPADER)
Bartın Aşçılar ve Pastacılar Derneği (BAPADER)	Giresun Aşçılar ve Pastacılar Derneği (GAPDER)	Malatya Profesyonel Aşçılar Derneği (MALPADER)	Tokat Aşçılar ve Pastacılar Derneği (TOKAPDER)
Balıkesir Aşçılar ve Pastacılar Derneği (BAPASDER)	Hakkâri Aşçılar ve Pastacılar Derneği (HAKAPAD)	Manisa Aşçılar ve Pastacılar Derneği (MANAPDER)	Trabzon Aşçılar ve Pastacılar Derneği (TAŞPADER)
Batman Aşçılar ve Pastacılar Derneği (BAPDER)	Hatay Aşçılar ve Pastacılar Derneği (HAŞPADER)	Mardin Aşçılar ve Pastacılar Derneği (MARDAPAD)	Tekirdağ Aşçılar ve Pastacılar Derneği (TEKAPDER)
Bayburt Aşçılar ve Pastacılar Derneği (BAYAPAD)	Isparta Aşçılar ve Pastacılar Derneği (ISAPDER)	Mersin Profesyonel Aşçılar Derneği (MEPAD)	Uşak Aşçılar ve Pastacılar Derneği (UŞAPADER)
Burdur Aşçılar ve Pastacılar Derneği (BURAPAD)	İstanbul Aşçılar ve Pastacılar Derneği (İSAPADER)	Mengen Aşçılar ve Pastacılar Derneği (MENAPDER)	Van Aşçılar ve Pastacılar Derneği (VANPAD)
Bursa Aşçılar ve Pastacılar Derneği (BURAPDER)	Karaman Aşçılar ve Pastacılar Derneği (KARAPAD)	Muğla Aşçılar ve Pastacılar Derneği (MUĞAPADER)	Karabük Aşçılar ve Pastacılar Derneği (KARAPDER)
Çankırı Pastacılar ve Aşçılar Derneği (ÇANPADER)	Kastamonu Aşçılar ve Pastacılar Derneği (KASAPAD)	Muş Aşçılar ve Pastacılar Derneği (MUŞAPDER)	Yozgat Aşçılar ve Pastacılar Derneği (YAPADER)
Düzce Profesyonel Aşçılar Derneği (DÜPADER)	Kayseri Aşçılar ve Pastacılar Derneği (KAPAD)	Ordu Aşçılar ve Pastacılar Derneği (ORAPAD)	Zonguldak Aşçılar ve Pastacılar Derneği (ZAPADER)

Kaynak: <http://www.taspakon.org.tr/uye-dernekler>

TAŞPAKON VE GASTRONOMİ SEKTÖRÜNE KATKILARI

Konfederasyon ve sivil toplum örgütü olan TAŞPAKON, düzenlediği eğitim kursları, seminerler, yemek yarışmaları ve sponsorlukları ile başta üniversiteler olmak üzere gastronomi eğitimi veren kurum ve kuruluşlara, gastronomi eğitimi alan kişilere ve de gastronomi sektörüne çok çeşitli şekillerde katkılar yapmaktadır.

TAŞPAKON'un Gastronomi Eğitimi Veren Kurumlara Faydaları

Üniversite sektör işbirliği için sivil toplum kuruluşlarına bakıldığında bu kuruluşların sektörü çeşitli şekillerde desteklediği görülmektedir. Başta açmış oldukları kurslarla sektöre hizmet eden kişilerin yetiştirilmesine, gelişmesine katkıda bulunmaktadırlar. Bir sivil toplum kuruluşu olan TAŞPAKON da açmış olduğu kurslarla hem bu kursu alanlara hem de gastronomi eğitimi veren kurumlara çeşitli destekler sağlayarak sektörün daha iyiye gitmesi için adımlar atmaktadır.

Üniversiteler eğitim ve araştırma faaliyetlerinin yanında paydaşlarıyla birlikte iş birliği içinde olup mezunlarına istihdam, staj imkanı yaratabilmek, bölgesel kalkınmaya fayda sağlamak görevlerini de üstlenmektedirler. Üniversitelerin bilgiyi öğrencilerine teorik veriyor olmaları üniversite-sektör işbirliği içerisinde vurgulanan en önemli sorunlardan birisi olmaktadır (Sel ve Tepeci, 2016: 125). Tablo 2'de gastronomi alanında eğitim veren devlet ve özel kuruluşları incelenmiştir. Bu kuruluşların hem birbirleri ile hem de sektör ile işbirliği içinde olmaları bu eğitimleri alan öğrencilere sağlanacak katkıyı artırmaktadır.

Türkiye'de gastronomi eğitimi veren Mesleki ve Teknik liselerin sayısı 565'tir. Bu liselerde bu eğitimi veren bölümler *Yiyecek İçecek Hizmetleri* alanı altında *Mutfak-Servis-Bar-Pastacılık-Host ve Hosteslik (Uçak, Gemi, Tren, Otobüs)* gibi program isimlerinden oluşmaktadır (<http://www.mesleklisesi.net>).

Tablo 2. Türkiye'de Gastronomi Eğitimi Veren Kurumlar ve Kuruluşlar

Kurumlar	Türkiye'deki Sayıları
Mesleki ve Teknik Liseler	565
Vakıf Üniversiteleri (4 yıllık ve 2 yıllık eğitim verenler)	30
Devlet Üniversiteleri (4 yıllık ve 2 yıllık eğitim verenler)	42

Mutfak Akademileri	21
Halk Eğitim Merkezleri	87

Türkiye'de gastronomi eğitimi veren toplamda 30 adet Vakıf üniversitesi ve 42 adet Devlet üniversitesi bulunmaktadır. Bu üniversitelerde 4 yıllık gastronomi eğitimi *Gastronomi ve Mutfak Sanatları, Mutfak Sanatları ve Yönetimi, Yiyecek İçecek İşletmeciliği* bölümleri; 2 yıllık gastronomi eğitimi ise *Aşçılık, Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri* programları adı altında verilmektedir (<http://yokatlas.yok.gov.tr>). Türkiye'de 21 adet Mutfak Akademisi bulunmaktadır (<http://www.ascihaber.com>, <http://www.woow.com.tr>, <https://www.myfikirler.org>). Yine gastronomi kursları veren Halk Eğitim Merkezlerinin sayısı 87'dir. Bu merkezlerdeki kurslar *Gıda Teknolojisi* programı adı altında 58, *Yiyecek İçecek Hizmetleri* Programı adı altında 29 program olarak verilmektedir (<http://hbogm.meb.gov.tr>).

TAŞPAKON'un Gastronomi Eğitimi Alan Kişilere Faydaları

Gastronomi eğitimi alan öğrencilere teorinin uygulamaya nasıl geçirileceğine ilişkin yöntemler öğretilmesiyle öğrenciler mezun olduklarında edindikleri bilgileri çalışma hayatında kolaylıkla uygulayabileceklerdir. Öğrencilere farklı kültürlerdeki üretim, tüketim ve sunum biçimleri, kullanılan malzeme ve araç-gereçleri, nerede, niçin ve nasıl kullandıklarını kendi kültürleriyle karşılaştırarak anlamaları sağlanmalıdır (Öney, 2016: 198).

TAŞPAKON konfederasyon olarak bünyesinde bulunan dernekleri her açıdan destekleyerek bu derneklerin gerçekleştirdiği eğitimlerde de öncü rol üstlenmektedir. TAŞPAKON'un verdiği eğitimlere ve sosyal sorumluluk projeleri şu şekildedir: Pratik Waffle Organizasyonu (Uşak-İlköğretim 1. Sınıf öğrencileri), Eğitim Semineri (Kırıkkale-Mesleki ve Teknik Lise öğrencileri), Uygulamalı Ekmek Çeşitleri Eğitimi (Van-Mesleki ve Teknik Lise öğrencileri), Türk Mutfağı'nın Değeri ve Aşçının Kişisel Gelişimi Semineri (Ankara- Mesleki ve Teknik Lise öğrencileri), Sebze Dekorü Eğitimi, Güvenilir Eller Gıda Güvenliği Eğitimi (Isparta- Mesleki ve Teknik Lise öğrencileri), Güvenilir Eller Gıda Güvenliği Eğitimi (Uşak-Van), Gastronomi Eğitimi Semineri (Antalya- Akdeniz Üniversitesi Turizm Fakültesi), Gastronomi ve Aşçının Kişisel Gelişimi

Semineri (Ankara-Gazi Üniversitesi Turizm Fakültesi), Eğitimde Yeni Ufuklar Projesi Kapsamında Uygulamalı Mutfak Eğitimi (Mengen-Van-Ankara-İstanbul-Isparta-Mesleki ve Teknik Lise öğrencileri).

Tablo 3. Güvenilir Eller Gıda Güvenliği Eğitimi'ne (2017) Katılan ve Başarıyla Tamamlayan Kişi Sayıları

Bölge	Eğitime Gelen Kişi Sayısı	Eğitimi Tamamlayan Kişi Sayısı
TAŞPAKON Akdeniz	141	107
TAŞPAKON Ege	1009	624
TAŞPAKON Marmara	563	432
TAŞPAKON Karadeniz	586	476
TAŞPAKON İç Anadolu	578	481
TAŞPAKON Doğu Anadolu	474	134
TAŞPAKON Güney Doğu Anadolu	409	88
TOPLAM	3760	2342

Kaynak: Veriler TAŞPAKON arşivinden elde edilmiştir.

TAŞPAKON'un Sektörel Faydaları

Aşçılık ve gastronomi eğitimi uygulama ağırlıklı bir süreç gerektirdiği için derslerin mesleğin özelliğine uygun olarak inşa edilmiş okul ve atölyelerde, tecrübeli öğretim elemanlarınca verilmesi, öğrencilerin mesleki yeterliği yönünden büyük önem arz etmektedir (Görkem, 2011). Ayrıca sektörün gereksinim duyduğu standartlarda eğitim verilebilmesi için bu bölümlerin uygulama atölyelerinin sektörde kullanılan teknolojiye uygun donanımına sahip olması ve her bir öğrencinin işlenecek konuyla ilgili yeterli uygulama malzemesine sahip olması gerekmektedir (Görkem ve Sevim, 2016: 978). Turizm eğitiminin planlanmasında sektördeki mesleki kuruluşlarla beraber sektör uzmanlarından oluşan danışma ve bilim kurullarının kurularak, birlikte hareket etmeleri önerilebilir (Polat Üzümcü ve Alyakut, 2017: 820). Sektördeki farklı kurumlarla işbirliği sağlanarak sektörel fayda oluşturulmaya çalışılmaktadır. TAŞPAKON'da çeşitli kurslar, yarışmalar, konferanslar düzenleyerek sektörde fayda sağlamaktadır. Bunlardan bazıları şu şekildedir: Ulusal Aşçılar ve Pastacılar Şampiyonası Yemek Yarışması (Çorum), Uşak Yöresel Yemekler Sunumu (Kuşadası), Adana'nın

Yöresel Lezzetlerini Markalaştırma İşbirliği (Adana), Uygulamalı Eğitim Merkezi Projesi (Urfa), Yunanistan ile Türk Mutfağı'nın Uluslararası Tanıtımı Tekirdağ Lezzet Şenliği (Tekirdağ), Aşçılık Konferansı (Van-Aile Destekleme Birimi Kursiyerleri), II. Çanakkale Ulusal Aşçılar ve Pastacılar Şampiyonası (Çanakkale).

ARAŞTIRMANIN YÖNTEMİ

Çalışmada gastronomi alanında TAŞPAKON'un rolünün ne olduğu ve alana olan dolaylı ve doğrudan etkileri araştırılmaya çalışılmıştır. Bu kapsamda iki temel probleme bağlı olarak 10 adet görüşme sorusu oluşturulmuştur. Çalışma nitel araştırmaya dayalı bir örnek olay incelemesidir. Örnek olay; bir olayın uygun gelebilecek herhangi bir yöntemle ayrıntılı biçimde incelenmesidir. Örnek olay çalışmasında belirli amaçlar araştırma sorularıyla birlikte olabildiğince tüm yönleriyle ele alınmaktadır (Punch, 2005). Bu çalışmada amaçlı örneklem alınma yoluna gidilmiştir. Belirli bir amaçla ve odaklanılan konuyla ilgili olarak örneklem önceden düşünülüp belirlenmiştir. Çalışmanın evrenini, İstanbul'da faaliyet gösteren TAŞPAKON oluşturmaktadır. TAŞPAKON'un örneklem olarak seçilmesinin nedenleri arasında, derneklerin bir üst örgüt olarak oluşturdukları birlik olan konfederasyonun yönetim birimi açısından en kapsamlı ve etkin faaliyetleri gerçekleştirmesi ve Türkiye'de faaliyet gösteren tek konfederasyon olmasıdır. Çalışmada araştırma yöntemi olarak nitel araştırma yöntemi olan görüşme tekniği kullanılmıştır. Yarı yapılandırılmış görüşme formu yardımıyla yüz yüze görüşme yapılarak katılımcının görüşleri alınmıştır. Ana teknik olarak görüşme tekniğinin yanı sıra doküman analizi ve gözlem de araştırmada kullanılan diğer tekniklerdir.

ARAŞTIRMANIN BULGULARI

TAŞPAKON kuruluş amacı ve gastronomi kelimesinin yarattığı etki bakımından konfederasyon ve dernekçilik algısıyla yola çıkmış bir kuruluş olduğundan ülke ve yerel dinamikler açısından doğru ve etkin bilgi aktarımın amaçlamaktadır. Gerek sosyal sorumluluk projeleriyle gerekse özel kurumlarla yaptığı projelerle hem gastronomi eğitimine hem de gastronomi turizmüne önemli katkılar sağlamakta ve gastronomi algısının gelişmesine büyük destek vermektedir.

TAŞPAKON'un evrensel anlamda gastronomi turizminden ve gastronomi eğitiminden beklentisi birbirine paralel bir anlayıştır. Eğitimin sektöre doğrudan katkısı olduğuna inanmakla beraber eğitim ile öğrenilen taze bilginin ancak sektör tecrübesiyle olgunlaşacağını savunarak bunu besleyen her türlü faaliyet ve oluşuma destek vermektedir. Bu destekle ön plana çıkarmak istenilen de karşılıklı marjinal faydadır ki bu doğrultuda gönüllülük ilkesi temel alınarak faaliyet gösterilmektedir.

Konfederasyon gastronomi eğitiminde derneklerin aktif rolü olduğunu düşünmekle beraber '*mesleğin mutfağını*' aktarmakta etkin bir rol oynadıklarını vurgulamaktadır.

Sektörde iyi ve etkin bir çalışan olmak için öncelikle tecrübenin kaçınılmaz olduğunu savunan konfederasyon özellikle gastronomi alanında öncelikle kültürlerin damak tatlarını kavramının önemini özellikle vurgulamakta ve bu lezzet algısının en özgün şekilde aktarılması gerektiğini belirtmektedir. Bu bağlamda meslek tecrübesinin çok önemli bir betimleyici eleman olduğunu dikte etmektedir.

Konfederasyon kapsamında bulunan dernekler gerek aktif olarak çalışan gerekse gastronomi alanında eğitim alan tüm şef ve şef adaylarına içlerinde yer vermekte ve onlarla aktif olarak çalışmalar ve projeler yürütmektedir. Onlara meslekle ilgili her türlü rehberliği sağlamaktadır.

TAŞPAKON'un kuruluş amaçlarından biri de aşçılık mesleğinin her boyutunun bu mesleği yapmak isteyen kişilere yansıtmaya, göstermeye çalışmaktır. Bu doğrultuda mesleği icra ederken çalışma ortamınızdaki takım arkadaşlarınızla olan ilişkilerde empati kurmanın önemini vurgulayarak meslekte aktif olarak rol almaları için bireysel gelişimini destekleyen projelere dernek üyelerini entegre etmektedir. Sosyal medya ve teknolojinin günümüzde hızla gelişmesinin olumlu katkıları olduğu kadar eksi yönleri de olduğunu vurgulayan konfederasyon, meslekte istikrarlı olmanın mesleği her türlü zorluğu ve değişkeniyle kabul etmek olduğunu savunmaktadır.

Çalışma dahilinde ele alınan konfederasyon, vakıf üniversiteleri ve devlet üniversitelerindeki farkın kişilerle doğru orantıda yaratıldığını belirtmekte ve sunulan imkanlar paralelinde gastronomi eğitimi alan bir kişinin bu eğitimi gerekli uygulamalarla desteklemediği sürece alınan iki farklı kurumdan

alınan iki farklı eğitiminde birbirinin aynı olacağını düşünmektedir. Vakıf ya da devlet üniversitelerinde eğitim alan kişilerin başarılarının kurumlarla bağlantısı olmadığını belirtmekle beraber gastronomi alanında başarının yaratıcılıkla ve tecrübenin doğru kullanımdan geçtiğini vurgulamaktadır.

TAŞPAKON gastronomi alanında akademik eğitiminin çok önemli olduğunu belirtmektedir. Eğitimin okulla gelen bir algı olmadığını savunan konfederasyon aşçılık mesleğinde önemli olanın vizyon olduğunu düşünmektedir. Bu bağlamda meslekte kendini mesleğiyle doğru orantıda geliştiren kişi başarılı olacak ve sürekli gelişecektir. Her alanda olduğu gibi bu meslekte de sürdürülebilirliğin önemini vurgulayan konfederasyon mesleki hiyerarşinin sürdürülebilirlikle daha etkin oluşacağına inanmaktadır.

TAŞPAKON öncelikli amacının mesleğin önemini ve değerini vurgulamak ve arttırmak olduğunu belirterek bu bağlamda attıkları önemli adımlarda da hep mesleki öğretimi ön plana çıkarmayı hedeflemektedir. Çalışmalarında sektörel katkıları da önemseyerek "*Neler gastronomi alanında bir adım daha öne götürür?*" sorusuna cevap bulmakta ve bununla birlikte sosyal sorumluluk projeleriyle de bu algıyı desteklemektedir. Çalışmalarının gastronomi sektörüne doğrudan bir bilinirlik, uygulanabilirlik kattığını savunmakta ve yapılan faaliyetlerle yöresel lezzetleri tüm dünyaya duyurmaktadır.

Araştırma ögesi olarak katılım gösteren konfederasyon başkanı "*Bizim konfederasyon olarak öncelikli amacımız mesleğin önemini ve değerini vurgulamak ve arttırmaktır. Bu bağlamda attığımız en önemli adımlarda hep mesleki öğretimi ön plana çıkararak çalışmalarımızı yürütmekteyiz. Biz çalışmalarımızda sektörel katkıları da önemseyerek neler gastronomi alanında bizi bir adım daha öne götürür? sorusuna cevap bulmakta ve bununla birlikte sosyal sorumluluk projeleriyle de bu algıyı desteklemekteyiz. Biz çalışmalarımızın gastronomi sektörüne doğrudan bir bilinirlik, uygulanabilirlik kattığını savunmaktayız. Yapılan çalışmalarla yöresel lezzetlerimizi tüm dünyaya duyurmakta ve birçok dünya mutfağını da yine ülkemizde tanıtılmaktadır. Bu sayede yemek yemenin sadece bir insani ihtiyaç olmadığını ortaya çıkarmakta*

evrensel bir etkileşim unsuru olduğunu düşündürmekteyiz.” demiştir. Bu doğrultuda konfederasyon, birçok yerel dinamiği tetikleyerek özellikle Türkiye gibi başlı başına gastronomi menşei olan bir ülkeyi tanıtmayı amaçlamaktadır.

SONUÇ VE ÖNERİLER

Gastronomi kavramı günümüzde giderek önem kazanmakta ve turizm sektöründen ayrı düşünülmeyecek bir unsur haline gelmektedir. Yemek yeme önceden temel bir ihtiyaç olarak görülmekte iken günümüzde hızla gelişen ve değişen bir hal almaktadır. Bu iki durum birbirinden ayrışamayarak birbirine entegre bir şekilde önemli gelişmeler göstermektedir. Bu yüzden aşçılık mesleği çok daha prestijli bir hal alarak temel ihtiyaçtan çıkan yemek yeme ihtiyacının da prestijli hale gelmesine neden olmaktadır. Mesleğin eğitilmiş kişiler tarafından icra edilmesi kişilerin algılarında daha iyi bir yemek için daha eğitilmiş kişiler durumunu yaratmaktadır.

Gastronomi eğitimi gelişen gastronomi algısı ile daha da önem kazanmaktadır. Bu bağlamda gerek devlet gerekse vakıf eğitim kurumları gastronomi eğitimi üzerine ciddi çalışmalar yaparak gastronomi eğitimi algısını yaratmaktadır. Bu algı sadece eğitim kurumları menşei ile değil STK'lar ve konfederasyonlar ile de desteklenmektedir. Çalışmamızda incelediğimiz Türkiye'deki tek Türkiye Aşçıları ve Pastacılar Konfederasyonu, gastronomi eğitimi ve sektör üzerine sosyal sorumluluk projelerinin önemini vurgulamakta ve aşçı adaylarının ya da aşçılık mesleğini yapanların sürekli aktif ve değişimleri takip eden bir işleyiş içinde olmalarını savunmaktadır.

Mesleki tecrübenin doğal mesleki hiyerarşiyi yaratarak mesleki empati kurmayı da önemli ölçüde etkilemektedir. Bu doğrultuda gerçekleştirilen tüm eğitim seminerlerinde ve çalışmalarında aşçılık mesleğinin her yönü (kolaylık, zorluk, karmaşa, sürdürülebilirlik, prestij vb.) vurgulanarak mesleki algı desteklenmektedir. Bu algıyı doğru yönlendirmeyi de daha sonra sektör içi faaliyetlerle destekleyerek mesleki sürdürülebilirliği sağlamanın önemi göz ardı edilmemelidir.

Mesleki başarının kurumlarla doğrudan ilgisinin olmaması vakıf ve devlet üniversitesi arasındaki kaygıyı ortadan kaldırmaktadır. Kişisel gelişimin meslek gelişimi ile doğrudan ilişkili olduğu

düşünüldüğü için eğitim kurumları ile sürekli etkileşim içinde kalınmalıdır. Kurumların sağladığı staj programların çeşitliliğini destekleyerek sadece teoride değil uygulamada da kurumların etkin olması sağlanmaya çalışılmalıdır.

Gastronomi sektörü için sadece mesleki tecrübenin değil teknolojik gelişmelerin de entegrasyonu öngörülmekte ve bu sentezlemeyle yemeğin kişilerin damak tadından önce görsel zekalarına da hitap etmesi gerekmektedir. Sosyal medya üzerinde yapılan birçok paylaşımın kişilerin dışarıda yemek yeme algısını arttırmakla beraber mesleğe olan ilgiyi de arttırmaktadır. Bu ilginin de doğru ve sürdürülebilir bir şekilde yönetilmesi gerekmektedir.

Yemeğe dokunmak, yemeğin pişerken kokusunu duymak, sıcaklığını hissetmek ve tadını almak yapılan işin sahiplenilmesini sağlamaktadır. Aşçılık mesleğinde sahiplenilen her lezzet, sunumu yapılan her tabak olumlu bir geri dönüş sağlamaktadır. Damak tadı ne kadar göreceli ve içsel olsa da kişiye hitap eden bir damak tadı bulunmakta ve bu tadı bulmak da çok denemekten, uygulamaktan ve tecrübe etmekten geçmektedir.

Çalışmada ele alınan konfederasyona bağlı tüm derneklerin gastronomi eğitimi veren okul ve kurumlardan beklentisi aşçılık mesleğinin en doğru ve etkin bir biçimde anlatılması ve yapılan çalışmalarla bu mesleğin geçerliliğini arttırılmasıdır. Bu doğrultuda dernekler sahip oldukları tüm lezzet ve mutfak kültürlerini doğru şekilde aktarmayı amaçlamakta ve bu konuda gerekli çalışmalar sürdürmektedir. Ayrıca bu alanda yapılan tüm çalışmalarda tam destek ve sürdürülebilirlik esas alınmaktadır. Günümüz gelişen gastronomi eğitimi ve algısında marjinal fayda en önemli unsur olmakla birlikte gönüllülük ilkesi esas alınmaktadır.

KAYNAKÇA

- Görkem, O. (2011), “Ulusal Aşçılık Meslek Standardı Çerçevesinde Mutfak Eğitimi Yeterliği: Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Liselerinde Bir Uygulama”. Gazi Üniversitesi, Eğitim Bilimleri Enstitüsü, Yayınlanmamış Doktora Tezi, Ankara.
- Görkem, O. ve Sevim, B. (2016), Gastronomi Eğitiminde Geç Mi Kalındı Acele Mi Ediliyor? *Elektronik Sosyal Bilimler Dergisi*, Yaz-2016, Cilt:15, Sayı:58, 977-988, www.esosder.org, ISSN:1304-0278, DOI:10.17755/esosder.06573.

- Jauhari, V. ve Thomas, R. (2013), Developing Effective University IndustryPartnerships: An Introduction. *Worldwide Hospitality and Tourism Themes*, 5(3), 238-243.
- Öney, H. (2016), Gastronomi Eğitimi Üzerine Bir Değerlendirme. *Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 35, 193-203.
- Polat Üzümcü, T. ve Alyakut, Ö. (2017), Turizm Eğitimcileri Perspektifinden TurizmEğitimi. *Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi*, Cilt: 10, Sayı: 51, Ağustos, www.sosyalarastirmalar.com, Issn: 1307-9581, Doi Number: <http://dx.doi.org/10.17719/jisr.2017.1817>
- Punch, K. (2005), *Sosyal Araştırmalara Giriş, Nicel ve Nitel Yaklaşımlar*, Ankara: Siyasal Kitabevi.
- Seli, Z. G. ve Tepeci, M. (2016), Turizmde Üniversite-Sektör İşbirliği Nasıl Geliştirilebilir? *Ekonomi ve Yönetim Araştırmaları Dergisi*, Cilt: 5, Sayı: 2, 121-139.
- Yıldırım, A. ve Şimşek, H. (2016), *Sosyal Bilimlerde Nitel Araştırma Yöntemleri*, İstanbul: Seçkin Kitabevi.
- <http://www.taspakon.org.tr/hakkimizda>. Erişim Tarihi: 25.12.2017.
- [http://hbogm.meb.gov.tr/modulerprogramlar/?q=70 &alan=Yiyecek%20%C4%B0%C%A7ecek%20Hizmetleri](http://hbogm.meb.gov.tr/modulerprogramlar/?q=70&alan=Yiyecek%20%C4%B0%C%A7ecek%20 Hizmetleri) Erişim Tarihi: 11.01.2018.
- www.woow.com.tr/?p=5079 İstanbul'un En İyi Yemek Kursları/Woow Dergisi. Erişim Tarihi: 15.01.2018.
- <http://www.mesleklisesi.net> Türkiye'de yiyecek içecek bölümü olan meslek liseleri. Erişim Tarihi: 18.01.2018.
- <https://yokatlas.yok.gov.tr> Lisans ve Önlisans Tercih Sihirbazı. Erişim Tarihi: 22.01.2018.
- <http://www.ascihaber.com> Mutfak Sevdalıları İçin Türkiye'deki Yemek Workshop'ları ve Eğitimleri. Erişim Tarihi: 20.01.2018.
- <https://www.myfikirler.org/mutfak-akademisi-acabilir-ya-da-ogrencisi-olabilirsiniz.html> Erişim Tarihi: 20.01.2018.
- <http://www.taspakon.org.tr/uye-dernekler> Erişim Tarihi: 20.01.2018.
- <http://www.taspakon.org.tr/uye-federasyonlar> Erişim Tarihi: 20.01.2018.