



Profesyonel Mutfaklarda Cinsiyet Ayrımcılığı: Kadın Şeflerin Karşılaştığı Zorluklar Üzerine Bibliyometrik Bir Analiz (Gender Discrimination in Professional Kitchens: A Bibliometric Analysis of Challenges for Women Chefs)

*Bükre ASLAN SAVAŞAN¹ , Göksel Kemal GİRGİN² 

¹Doktora Öğrencisi, Balıkesir Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü
E-Posta: aslanbukre@gmail.com, ORCID: 0000-0001-5679-299X

²Doç. Dr., Balıkesir Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü
E-Posta: girgin@balikesir.edu.tr, ORCID: 0000-0002-9000-5256

Anahtar Kelimeler

Cinsiyet Ayrımcılığı,
Kadın Şefler,
Profesyonel Mutfaklar,
Bibliyometrik Analiz,
Kariyer Zorlukları,
Cinsiyet Eşitliği

Jel Sınıflama Kodu

L83

Makale Türü

Araştırma Makalesi

Keywords

Gender Discrimination,
Women Chefs,
Professional Kitchens,
Bibliometric Analysis,
Career Challenges,
Gender Equality

Jel Classification Code(s)

L83

Article Type

Research Article

Öz

Profesyonel mutfaklarda cinsiyet ayrımcılığı geçmişten bugüne süregelen kadın şeflerin kariyerlerini olumsuz yönde etkileyebilen hatta onları kimi zaman mesleklerini bırakmaya itebilen bir problemdir. Kadın şeflerin cinsiyet ayrımcılığı kaynaklı yaşadıkları problemler alanyazında araştırmacılar tarafından farklı çerçevelerde incelenmiştir. Bu çalışmanın amacı kadın şefleri cinsiyet ayrımcılığı temasında inceleyen makalelerin odaklandığı konuları, amaç ve sonuçlarını anlamak ve gelecek çalışmalar için öneriler sunmaktır. Bu sebeple bibliyometrik analiz tercih edilmiştir. Scopus veri tabanında belirlenen parametreler aracılığıyla makaleler taranmış, tüm makaleler ayrıntılı olarak incelenerek konuyla direkt ilgili 13 makale olduğu tespit edilmiştir. İncelenen makalelerin yıllara göre dağılımı, uygulama alanlarına göre dağılımı, veri toplama tekniğine göre dağılımı, yöntem ve örneklemelerine göre dağılımlarının gösterilmesinin yanı sıra amaç ve sonuçlarına da yer verilerek daha ayrıntılı bir içerik oluşturmak istenmiştir. Araştırma bulguları, profesyonel mutfaklarda cinsiyet ayrımcılığı temasında 19 yazarın katkıda bulunarak hazırladığı 13 makale olduğunu ve makalelerin 1996-2024 yılları arasında yayımlandığını göstermektedir. Çalışmalarda en sık kullanılan örneklem kadın şefler olurken, veri toplama teknikleri arasında anket ve görüşme yöntemleri eşit sıklıkta tercih edilmiştir. Makaleler, kadın şeflerin cinsiyete dayalı ayrımcılıkla karşılaştığını, düşük kariyer fırsatları gibi dezavantajlar yaşadığını ortaya koymaktadır. Buna karşın, bazı çalışmalar kadın şeflerin liderlik rollerini yeniden tanımlayarak bu engellerin üstesinden geldiğini ve girişimci tutumlarının kariyer ilerlemede etkili olduğunu vurgulamaktadır.

Abstract

Gender discrimination in professional kitchens is an ongoing problem that can negatively affect the careers of female chefs and sometimes even push them to leave their professions. The problems experienced by women chefs due to gender discrimination have been analyzed in different frameworks by researchers in the literature. The aim of this study is to understand the topics, aims and results of the articles that examine women chefs on the theme of gender discrimination and to provide suggestions for future studies. For this reason, a bibliometric analysis was conducted. The articles were scanned through the parameters determined in the Scopus database, all articles were examined and it was determined that there were 13 articles directly related to the subject. In addition to showing the distribution of the analyzed articles according to years, distribution according to fields of application, distribution according to data collection techniques, distribution according to methods and samples, it was also aimed to draw a more detailed framework by including the aims and results. The research findings reveal that 13 articles, contributed by 19 authors, focus on gender discrimination in professional kitchens and were published between 1996 and 2024. In these studies, women chefs were the most commonly used sample, and survey and interview methods were equally preferred for data collection. The articles reveal that female chefs face gender-based discrimination and experience disadvantages such as low career opportunities and lack of mentoring. However, some studies emphasize that female chefs overcome these barriers by redefining their leadership roles and that entrepreneurial attitudes are effective in career advancement.

Aslan Savaşan, B., ve Girgin, G. K. (2024). Profesyonel mutfaklarda cinsiyet ayrımcılığı: Kadın şeflerin karşılaştığı zorluklar üzerine bibliyometrik bir analiz. *International Journal of Contemporary Tourism Research*, 8(2), 202-212. <http://doi.org/10.30625/ijctr.1599870>

Makale Gönderim Tarihi: 11/12/2024

Makale Kabul Tarihi: 30/12/2024

***Sorumlu Yazar**

GİRİŞ

En evrensel ve en eski eşitsizlik faktörü cinsiyettir (Harding, 1986). Kadınlara ve erkeklere atfedilen geleneksel cinsiyet kimlikleri, rolleri ve kalıpları bireylerin sosyalleşme sürecinde bazı sorunlara yol açabilmektedir. Kadınlara yönelik cinsiyet ayrımcılığı bu sorunlardan biridir, bu nedenle kadınlar hem sosyal hem de örgütsel yaşamda daha düşük statüye sahip olabilmektedirler (Dalkılıç ve Yılmaz, 2019). Cinsiyete dayalı ayrımcılığın günümüzde en çok görünür olduğu nokta çalışma yaşamıdır (Balkır, 2015). İşyerindeki cinsiyet ayrımcılığı kadınlar için engeller oluşturan yaygın bir küresel olgudur (G. Kim vd., 2020) ve kadınların kariyer çıktıkları üzerinde çeşitli olumsuz sonuçlara sebep olmaktadır (Parker ve Funk, 2017). En kritik sonuçlardan biri mesleği bırakma niyeti şeklinde ortaya çıkmaktadır (Triana vd., 2019). Kadınların cinsiyet ayrımcılığı nedeniyle iş hayatından çekilmesi bireysel, iş ve toplumsal düzeyde önemli kayıplara neden olan kritik bir durumdur (Cowgill vd., 2020; Triana vd., 2019).

Cinsiyet ayrımcılığı sebebiyle kadınlara ve erkeklere işyerlerinde farklı muamele edildiğinden, kadınlar kariyer gelişimlerinde birçok cinsiyet kaynaklı engel ile karşı karşıya kalmaktadır (Yang, 2010). İşyerinde cinsiyet ayrımcılığı stresli bir ortam yaratmakta (Gyllensten ve Palmer, 2005), kadınları kariyer seçimlerini yeniden gözden geçirmeye ve istenmeyen ayrımcılığın yaygın olduğu kariyer alanlarından ayrılmayı düşünmeye itmektedir.

Cinsiyet ayrımcılığı kaynaklı sorunlar pek çok şekilde kendini gösterebilmektedir. Dışlanma (Korkmaz 2022), ücret eşitsizliği (Funk ve Parker, 2018), cam tavan sendromu (Taparia ve Lenka, 2022), kadınlara cinsiyetçi rollerin dayatılması (Tricco Parker ve Khan, 2024) ve anne olma sebebiyle ayrımcılığa maruz kalma (Babic ve Hansez, 2021) gibi sorunlar cinsiyet ayrımcılığına örnek verilebilir.

Erkek egemen meslek dallarında çalışan kadınlar cinsiyet ayrımcılığına daha fazla maruz kalmaktadırlar (Funk ve Parker, 2018; Korkmaz, 2022). Erkek egemen meslek gruplarından biri olan aşçılık içinde bu durum geçerlidir. Kadın şefler kariyerleri süresince cinsiyet ayrımcılığı sebebiyle sorunlar yaşamakta ve yaşadıkları problemler araştırmacıların çalışmalarına konu olmaktadır.

Mevcut alanyazın incelendiğinde profesyonel mutfaklarda cinsiyet ayrımcılığı temalı araştırmalara rastlamak mümkün olsa da bibliyometrik bir incelemeye rastlanılmamıştır. Bu kapsamda çalışmanın amacı kadın şeflerin profesyonel mutfaklarda cinsiyet ayrımcılığı kaynaklı yaşadıkları problemleri mercek altına alan çalışmaları bibliyometrik yöntemle incelemektir. Bu sayede araştırmanın gelecek çalışmalar için bir yol haritası oluşturmada yardımcı olabileceği düşünülmektedir. Araştırmanın kavramsal çerçevesinde profesyonel mutfaklarda yerleşen maço kültürün oluşum süreci ve cinsiyet ayrımcılığı kapsamında kadın şeflere değinilmiş olup ardından Scopus veri tabanından belirlenen parametrelere göre kadın şefler ve cinsiyet ayrımcılığı kavramlarının birlikte kullanıldığı 13 çalışma analiz edilmiş ve elde edilen sonuçlar doğrultusunda gelecek araştırmalar için öneriler sunulmuştur.

2. KAVRAMSAL ÇERÇEVE

Kadınlara uzun süredir atfedilen toplumsal cinsiyet rollerinden biri ev içi alanda yemek pişirmedir. (Septiani ve Siscawati, 2023). Neredeyse tüm kültürlerde, yemek pişirmek evdeki bir kadın görevidir (Swinbank, 2002). Evde, bir kadının yemek pişirmesinin amacının genellikle tüm aileye (evli değilse veya bekârsa), kocaya (evliyse), çocuklara (çocukları varsa) ve genellikle evi ziyaret eden diğer insanlara hizmet etmek olduğuna inanılmaktadır (Septiani ve Siscawati, 2023). Kadınlar, başkaları için yemek sağlayan kişiler olarak konumlandırılmakta (Charles ve Kerr, 1988) ve nadiren sadece kendilerini memnun etmek için yemek pişirdikleri daha çok başkalarına (genellikle ailelerine) hizmet etmek için yemek yaptıkları görülmektedir. (Hollows, 2003). Kadınların yemek pişirmesinin çoğu zaman bir hizmet, kadınlık ve yükümlülük biçimi olarak atfedildiği görülmektedir.

Türkiye’de 2016 yılında yapılan bir çalışma evde yemek yapma işinin %91,2’sinin kadınlar tarafından gerçekleştirildiğini göstermektedir. Ancak yiyecek-içecek işletmeleri ve otel mutfakları incelendiğinde kadınların sayıca azınlıkta kaldığı görülmektedir (Çelik ve Akar Şahingöz, 2018). Yemek yapma işi kamusal alana taşındığında daha prestijli, profesyonel ve erkek egemen bir iş türü olarak görülmektedir (Septiani ve Siscawati, 2023).

Yüzyıllar önce ordu ve saray gibi yerlerde yemek pişirme görevi erkeklere verilmiş ve bu durum aşçılık mesleğinin bir erkek işi olarak yerleşmesine zemin hazırlamıştır (Doğan ve Aktan, 2018). Kadınlar geçmiş birkaç on yıl öncesine kadar, sistematik olarak güçlü ve prestijli restoran mutfaklarından dışlanmışlardır (Bartholomew ve Garey, 1996). Tarihsel olarak erkek egemenliğinde olan profesyonel mutfaklara giren kadınlar, “davetsiz misafir” olarak nitelendirilmişlerdir (Harris, 2010).

Profesyonel mutfaklarda çalışan kadın ve erkeklerin çalışma hayatlarında aynı tecrübeleri ve deneyimleri elde etmeleri mümkün değildir (Garrigos, Haddaji, Segovia ve Signes, 2019). Geçmişten bugüne profesyonel mutfaklarda yerleşmiş olan maço kültür, kadınların çalışırken rahatsız hissetmelerine ve çalışırken birçok sorun ve zorlukla karşılaşmalarına neden olmaktadır. Kadın şeflerin üst kademeye gelmeleri erkekler tarafından istenmemekte ve kadınlar dışlanma, mobbing ve taciz gibi sorunlarla karşılaşmaktadırlar (Doğan ve Aktan 2018). Şakalar, aşağılanmalar ve cinsel taciz kadın şeflerin maruz bırakıldığı zorluklar arasında yer almaktadır. Ayrıca kadın şeflerin mesleğin gerektirdiği yeteneklere sahip olmadığına dair bir ön yargı da bulunmaktadır. Kadınların bu maço kültürde

var olmaları bir zorluktur. Çalıştıkları pozisyon ne olursa olsun cinsiyet ayrımcılığı sebebiyle yaşadıkları problemler, onların kariyeri için birer engel teşkil etmektedir (Kurnaz, Selçuk Kurtuluş, ve Kılıç, 2018).

Kadın şeflerin yaşadıkları problemler henüz işe alım sürecinde kendini göstermeye başlamaktadır. Çelik ve Şahingöz (2018) çalışmasında kadın şeflerin çoğunun işe alımlarda ayrımcılık yaşadığını ve yeteneklerine göre daha düşük işlerde çalıştırıldıklarını ortaya koymuştur. Benzer şekilde Dönmez ve Dagaşan (2017) kadın şeflerin istihdamını belirlemeye yönelik yaptığı çalışmada profesyonel mutfaklarda kadın çalışanların genellikle tercih edilmediğini belirtmektedir. Cano (2019) çalışmasında benzer şekilde kadın şeflerin işe alımda ikinci tercih olduklarını ve düşük kademelerde işe başladıklarını belirtmektedir. Türkmendağ ve Karaman (2024) erkeklerin daha fazla iş imkânına sahip olduklarını ve terfi konusunda kadın meslektaşlarına göre daha avantajlı olduklarını, mutfakta kadın istihdamına yönelik önyargıların bulunduğunu yürüttükleri çalışmada ortaya koymuşlardır. Çalışmalar ışığında kadın şeflerin cinsiyet ayrımcılığı kaynaklı yaşadıkları problemlerin daha işe alım sürecinde başladığı görülmektedir.

İşe alım sürecinde kadınlar için başlayan ayrımcılık çalışma sürecinde de devam etmektedir. Kadın şeflerin gizli ve açık ayrımcılık, bilinçli veya bilinçsiz baskı türleri gibi çeşitli cinsiyet temelli engelleri kariyerleri boyunca sıklıkla deneyimledikleri görülmektedir (Septiani ve Siscawati, 2023). Kadınlar daha feminen görünen pastacılık sektöründe daha fazla yer bulmaktadırlar (Herkes ve Redden, 2017). Kadın şefler için mesleklerinde yükselmek ve daha iyi pozisyonlarda çalışmak da bir problemdir. Harris ve Giuffre (2010) hazırladıkları endüstri raporunda kadınların profesyonel mutfaklarda aşçıbaşı veya kısım şefi gibi yüksek pozisyonlarda daha az yer bulduklarını belirtmektedir. Tüm bu zorlukların akabinde, kadın şefler mutfakta kendilerine yer edinebilmek ve var olabilmek adına erkeklere oranla daha fazla çalışmak zorunda kalmaktadırlar (Harris ve Giuffre, 2010; Agmapisarn, 2016).

3. YÖNTEM

Bibliyometrik analiz bilimsel bilgi birikiminin sistematik bir analizini sunar (Ruhanen vd., 2015). Bibliyometrik analiz yöntemi ile belirlenen alanda gerçekleştirilmiş araştırmalar çeşitli özelliklere göre (yayın yılları, yayımlanan bilimsel eser sayısı, atıfları, kullanılan anahtar kelimeler vb.) analiz edilmektedir (Barca ve Hızıroğlu, 2009). Bibliyometrik analiz ile amaçlanan belirlenen alanda yapılmış çalışmaların nicelik ve nitelik açısından durum tespitini ortaya çıkarmaktır (Berger ve Baker, 2014).

Bu araştırma profesyonel mutfaklarda cinsiyet ayrımcılığı konulu çalışmaların bibliyometrik eğilimlerini ortaya çıkarmak amacıyla tasarlanmıştır. Bibliyometrik araştırmalarda genellikle Web of Science (WoS) ve Scopus gibi veri tabanlarının kullanıldığı görülmektedir (Güvenol ve Güler, 2023). Bu çalışmada Scopus veri tabanı üzerinden bir tarama gerçekleştirilmiştir. Scopus veri tabanının tercih edilmesinin sebebi en kapsamlı akademik çalışma içeren veri tabanlarından biri olmasıyla beraber Web of Science (WOS) veri tabanına göre daha ileride görülmesidir (Paul ve Criado, 2020; Norris ve Oppenheim, 2007, Martin-Martin vd., 2018). Keza, bu çalışma kapsamında Scopus ve WOS veri tabanlarında yapılan taramalarda Scopus veri tabanı üzerinden ulaşılan çalışma sayısının daha fazla olmuştur. Bu sebeple çalışmanın evrenini Scopus veri tabanındaki profesyonel mutfaklarda cinsiyet ayrımcılığı konulu makaleler oluşturmaktadır.

Scopus veri tabanında direkt konu ile ilgili yayınlara ulaşılacak istendiğinden başlık, özet ve anahtar kelimeler kapsamında tarama yapılmıştır. Daha sonra sosyal bilimlerde yayınlanan İngilizce makaleleri kapsayacak şekilde filtreleme yapılmıştır. Scopus veri tabanında kadın şefleri cinsiyet ayrımcılığı temasında inceleyen makalelerin tamamına ulaşılacak istendiğinden ve konu ile ilgili olabilecek makalelerin atlanmasından kaçınabilmek adına birçok anahtar kelime ile arama yapılmıştır. 25.10.2024 tarihinde belirlenen parametre ile yapılan taramada 70 makaleye ulaşılmıştır. Makaleler incelenmiş ve ana teması profesyonel mutfaklarda cinsiyet ayrımcılığı olmayan çalışmalar elenmiştir. Bu eleme sonucunda sosyal bilimlerde profesyonel mutfaklarda cinsiyet ayrımcılığı ile ilgili yayınlanan 13 makale bibliyometrik yöntemlerle analiz edilmiştir.

Scopus veri tabanında arama yapılırken ekte belirtilen parametre kullanılmıştır. Tarama başlık ve anahtar kelimeler özelinde yapılarak İngilizce makaleler çerçevesinde kısıtlanmıştır. Yıl sınırı konulmamıştır.

4. BULGULAR

Scopus'ta yapılan taramada yıl sınırlaması alınmamıştır ancak sosyal bilimlerde yayınlanan makalelerde yapılan İngilizce ilk çalışmanın 2010 yılında yayımlandığı görülmektedir.

Tablo 1: Veriler ile İlgili Temel Bilgiler

Temel Bilgiler	Frekans (n)
Zaman aralığı	1996:2024
Makaleler	13
Yazarlar	19
Tek yazarlı yayın sayısı	-

Çok yazarlı yayın sayısı	13
Doküman başına düşen yazar	1,72

Tablo 1’de, 2010 – 2024 (Ekim) tarihleri arasında 19 yazar tarafından 13 makale yayımlandığı tespit edilmiştir. Tek yazarlı yayın bulunmamakta iken çok yazarlı yayın sayısı 13’tür. Doküman başına düşen ortalama yazar sayısı 1,72 olarak hesaplanmıştır.

Tablo 2: Yıllara Göre Yayımlanan Makale Sayısı

Yıllar	Makale Sayısı	Yüzde
1996	1	%7.69
2010	1	%7.69
2017-19	1*3	%23.08
2020	3	%23.08
2021	1	%7.69
2023	2	%15.38
2024	1	%7.69
Toplam	13	%100

Tablo 2 yıllara göre yayımlanan makale sayılarını ve yüzdelerini göstermektedir. 1996 ve 2024 yılları arasında toplamda 13 makale yayımlanmıştır. 1996 yılında yayımlanan ilk makalenin ardından 2010 yılına kadar konuyla ilgili bir makale yapılmadığı gözlemlenmiştir. 2017,2018 ve 2019 yıllarında yayımlanan 1’er makalenin ardından ise yapılan 2020 yılında konuyla ilgili 3 makale yayımlanarak en çok makale yayınlanan yıl yaşanmıştır. 2021 yılında 1 makale yayımlanmasının ardından 2022 yılında makale yayımlanmamış ve 2023 yılında 2024 yılında 1 makale yayımlanmıştır.

Tablo 3: Makalelerin Uygulama Alanlarına Göre Dağılımı

Uygulama Alanı	Sayı
Gastronomi ve mutfak sanatları bölümü lisans öğrencileri ile aşçılık bölümü ön lisans öğrencileri	2
Kadın şefler	9
Kadın ve erkek şefler	2
Basılı kaynaklar	1
Görsel medya kaynakları	2
Yazılı medya kaynakları	2
Akademik kaynaklar	1
Toplam	19

Tablo 3 makalelerin uygulama alanlarına göre dağılımını göstermektedir. Birden fazla uygulama alanında çalışma yapıldığı gözlemlenmektedir. Araştırmacılar en çok kadın şefler örnekleminde veri toplamayı tercih etmiştir.

Tablo 4: Makalelerin Veri Toplama Tekniğine Göre Dağılımı

Veri toplama tekniği	Sayı
Görüşme	5
Anket	5
İkincil kaynak	1
Görüşme ve İkincil kaynak	1
Görüşme ve Odak Grup	1
Toplam	13

Tablo 4 makalelerin veri toplama tekniğine göre dağılımını göstermektedir. En sık rastlanan veri toplama tekniği görüşme ve ankettir. İkinci sırada ise ikincil kaynaklar olduğu görülmektedir.

Tablo 5: Makalelerin Yöntem, Örneklem, Amaç ve Sonuçlarının Gösterimi

Çalışma	Yöntem	Amaç	Sonuç
Türkmenbaş ve Karaman (2024)	Nicel ve Nitel Analiz <i>(Gastronomi ve mutfak sanatları bölümü lisans öğrencileri ile aşçılık bölümü ön lisans öğrencileri örnekleminde kapalı uçlu ve açık uçlu soruların yer aldığı anket uygulaması)</i>	Profesyonel mutfakta çalışma deneyimi olan gastronomi ve mutfak sanatları lisans öğrencileri ile aşçılık ön lisans öğrencilerinin bu sektördeki toplumsal cinsiyet eşitsizliği algılarını incelemek; kadın şeflerin cinsiyet ayrımcılığı bariyerlerini aşarak başarılı bir kariyer elde etmeleri ve etkili liderler olabilmeleri için gereken unsurları belirlemek.	Kadın katılımcıların erkek katılımcılara kıyasla toplumsal cinsiyet eşitsizliğini daha yoğun algıladıkları ve toplumsal cinsiyet eşitsizliğinden daha fazla zarar gördükleri ortaya çıkmıştır. Ayrıca erkeklerin daha fazla iş imkânına sahip oldukları ve terfi konusunda kadın meslektaşlarına göre daha avantajlı oldukları, mutfakta kadın istihdamına yönelik önyargılar bulunduğu ve ücret eşitsizliği gibi toplumsal cinsiyet eşitsizliğinin önemli göstergelerinin sektörde yer bulduğu görülmüştür.
Temizkan ve Uslu (2023)	Nicel analiz <i>(Kadın ve erkek şefler örnekleminde uygulanmış anket)</i>	Kadınların restoran mutfaklarında çalışmasının önündeki engelin ayrımcılık mı yoksa aşçılık mesleğinin zorlukları nedeniyle mesleğe yönelik isteksizlikleri mi olduğunu belirlemek	Kadınların aşçılık mesleğinde ayrımcılığa maruz kaldıklarına inandıkları ancak bunun yanı sıra mesleğin gerektirdiği fiziksel ve zihinsel yeterliliklere erkekler kadar sahip olmadıklarına inandıkları ortaya çıkmıştır. Ek olarak kadınların aşçılık mesleğinin imajını kendilerine yakıştırmadıkları sonucuna varılmıştır.
Septiani ve Siscawati (2023)	Nitel analiz <i>(Kadın şefler örnekleminde uygulanmış yarı yapılandırılmış görüşme)</i>	Kadınların profesyonel mutfaklarda kariyer gelişimlerini engelleyen problemleri ve azınlıkta kalmalarının sebeplerini onların deneyimlerine odaklanarak feminist bakış açısıyla değerlendirmek	Kadın şeflerin gizli ve açık ayrımcılık, bilinçli veya bilinçsiz baskı türleri gibi çeşitli cinsiyet temelli engellerle kariyerleri boyunca sıklıkla karşılaştıkları görülmüştür.
Yu ve Jyawali (2020)	Nitel analiz <i>(Kadın şefler örnekleminde uygulanmış yarı yapılandırılmış görüşme)</i>	Kadınların erkek egemen mesleklerde, çelişkili toplumsal cinsiyet beklentilerine yönelik iş taleplerini nasıl yönettiklerini ve bu süreçte bireysel iş yapılandırılmalarını nasıl gerçekleştirdiklerini keşfetmek	Kadınların erkek egemen mesleklerde bireysel iş yapılandırılmalarının, toplumsal cinsiyetle ilgili iş taleplerini artırmak veya azaltmaktan çok daha dinamik bir süreci kapsadığı görülmüştür. Fiziksel yeterliliği yeniden değerlendirme, yaratıcılığı farklı bir bakış açısıyla ele alma ve erkek iş arkadaşlarının tepkilerini yönetme gibi üç yaratıcı iş yapılandırma pratiği kullandıkları sonucuna varılmıştır.
Albors Garrigos, Peiro Signes, Segarra-Oña ve Garcia-Segovia (2021)	Nicel analiz <i>(Kadın şefler örnekleminde uygulanmış anket)</i>	Kadınların “haute cuisine” çalışma alanında şef olmalarını engelleyen ve cam tavanı aşmalarında rol oynayan kritik unsurları cinsiyet ayrımcılığı çerçevesinde araştırmak	Kadın şeflerinin kariyerlerinin ilerlemesinde girişimci tutumun kritik bir etken olduğu görülmüştür. Bu tutumunun işyerinde edinilen beceriler ve yeterli mentorlukla desteklendiğinde kadın şeflerin mutfaka dair zorlu ortam algılarının ortadan kalktığı sonucuna varılmıştır.
Albors Garrigos, Haddaji, Garcia Segovia ve Peiro Signes (2020)	Nicel analiz <i>(Aşçılık öğrencileri ve kadın/erkek şefler örnekleminde uygulanmış anket)</i>	Başarılı şeflerin kariyer yollarındaki engelleri, başarı faktörlerini ve girişimcilik süreçlerini cinsiyet farklılıklarını gözeterak incelemek	Şeflerin lider, mentor ve girişimci olmaları gerektiği; profesyonel tatminlerinin ise öğrenmeye, gelişmeye ve kendi restoranlarını açmaya bağlı olduğu ortaya çıkmıştır. Cinsiyet farklılıklarına dair sonuçlar

			incelendiğinde kadın şeflerin daha fazla mentorluk gereksinimi duydukları ve kendi işlerinde çalıştıklarında daha yüksek iş tatmini elde ettikleri görülmüştür.
Bartholomew ve Garey (1996)	Nitel analiz <i>(Kadın şefler örneğine uygulanmış yarı yapılandırılmış görüşme)</i>	Seçkin kadın şeflerin kariyer başarısını belirleyen faktörleri tanımlamak ve karşılaştırmak	Araştırmaya konu olan kadın şeflerin genç yaşta mesleklerine olan tutkularını ortaya koyarak hırs, kararlılık, yetenek ve güçlü bir çalışma disiplini ile öne çıktıkları ve geçmişte bir mentor şefe sahip oldukları görülmüştür. İş ve aile yaşamını dengelemenin en çok zorlandıkları konu olduğunu ve kadının restoranın sahibi olmadığı durumlarda aile kurmasının daha zor olduğu görülmüştür.
Gvion ve Leedon (2019)	Nitel analiz <i>(Kadın şefler örneğine uygulanmış yapılandırılmamış görüşmeler)</i>	İsrailli kadın şeflerin 'erkek egemen mutfak kültürüne' alternatif sunma çabalarını incelemek ve bu şeflerin toplumsal cinsiyeti kullanarak farklı bir çalışma kültürü oluşturma fikirlerini anlamak	İsrailli kadın şeflerin, çalıştıkları pozisyonu profesyonel bir mentor ve danışman olarak yorumladıkları ve çalışanlarını daha iyi aşçılar haline getirmeye çalışırken, saygı, empati ve duygusal destek üzerine kurulu bir ilişki inşa etme çabasında oldukları gözlemlenmiştir. Femininliklerinin onlara fayda sağladığı ve alışlagelmiş erkek egemen mutfak kültürüne farklı kurallara göre işleyen alanlar yaratarak alternatif sunmaya çalıştıkları görülmüştür.
Albors Garrigos, Haddaji ve Garcia Segovia (2020)	Nitel analiz <i>(İkincil kaynaklar - bilimsel alan yazın ve medya üzerine uygulanmış içerik analizi)</i>	Bilimsel alanyazının ve medyanın haute cuisine'deki toplumsal cinsiyet ayrımcılığı konusunu nasıl ele aldığını, farklılıkları ve vurgulanan noktaları analiz ederek konu üzerine orijinal bir literatür analizi sunmak	Akademik alandaki analizin daha resmi ve derinlikli bir inceleme sunarken medya içeriğiyle bazı ortak noktalar paylaştığı görülmüştür. Bu konuya yönelik farklı ülkelerdeki aşçılık eğitimi ve yaklaşımlarını kapsayan çalışmaların yapılması gerektiği sonucuna varılmıştır.
Harris ve Giuffre (2010)	Nitel analiz <i>(Kadın şefler örneğine uygulanmış yarı yapılandırılmış görüşme)</i>	Kadın şeflerin, kadınların iyi liderler olmadığı, aşırı duygusal oldukları ve erkek egemen işlerde başarılı olamayacakları gibi stereotiplere nasıl baktıklarını ve bu stereotiplere nasıl tepki verdiklerini anlamak	Kadınların, erkeklere kıyasla daha iyi pişirme ve yönetim becerilerine sahip olduklarını ve profesyonel olmayan, erkek egemen mutfak kültürünü değiştirme yeteneğine sahip olduklarını düşündükleri gözlemlenmiştir. Ayrıca, kadın şeflerin feminen özelliklerini zayıflık yerine güç olarak yeniden çerçeveledikleri ve bunun, toplumsal cinsiyet stereotiplerine karşı bir direnç biçimi olduğu sonucuna varılmıştır.
Haddaji, Albors Garrigós, García Segovia (2018)	Nitel analiz <i>(Kadın ve erkek şefler örneğine uygulanmış anket)</i>	Kadın şeflerin sayıca az olmasının sebeplerini analiz etmek	Kadınların profesyonel mutfaklarda ve gastronomi sektöründeki erkek egemen kültür nedeniyle temsiliyetinin düşük olduğu sonucuna varılmıştır.
Haddaji, Albors Garrigós, García Segovia (2017)	Nitel analiz <i>(İkincil kaynakların analizi -medya haberleri, kitaplar, röportajlar, web siteleri)</i>	Prestijli pozisyonlarda çalışan kadın şeflerin sayıca azlığı sebebiyle Michelin yıldızı almış kadın şeflerin bu başarıyı nasıl elde ettiklerini ve onları diğerlerinden ayıran özellikleri keşfetmek	Kadın şefler liderlik ve yönetim yaklaşımlarını sakın, kadınsı, organize ve takım odaklı olarak tanımlamışlardır. Başarıları için tutku, feminen yönetim yaklaşımı ve aile desteği zorunlu unsurlar olarak görülmüştür.

	Nitel analiz <i>(Girişimci kadın şefler örneğine uygulanmış yarı yapılandırılmış görüşme)</i>	Kadın şeflerin karşılaştıkları engeller ve şef pozisyonuna nasıl ulaştıklarını girişimci kadın şefler örneğinde incelemek	Katılımcıların perspektifinden, kadınların karşılaştığı başlıca engellerin erkek egemen kültür, becerilerine ve yeteneklerine yönelik toplumsal cinsiyet algıları ve iş-aile dengesi olduğu görülmüştür. Daha iyi bir denge için girişimcilik yolunu seçtikleri ve bu sayede daha iyi zaman yönetimi esnekliği kazanarak profesyonel gelişim sağladıkları sonucu gözlemlenmiştir.
--	--	---	---

Tablo 5 makalelerin yöntem, örneklem, amaç ve sonuçlarının gösterimini yansıtmaktadır. İncelenen makaleler kapsamında araştırmacıların daha çok kadın şefler örneğine odaklandıkları görülmektedir. Kadın şefler örneği özelinde ise girişimci kadın şefler, michelin yıldızlı kadın şefler, başarılı girişimci kadın şefler, 'Haute Cuisine' (Üst Düzey Mutfak Kültürü) alanında çalışmakta olan kadın şefler gibi spesifik örneklem gruplarının tercih edildiği gözlemlenmiştir. Araştırmaların amaçları araştırmaya göre özelleşmektedir. Araştırmaların kadın şeflerin azınlıkta olma sebepleri, kadın şeflerin başarı faktörleri, medyanın kadın şefleri yansıtmadaki biçimlerini, kadın şeflerin cinsiyetlerine dair ön yargılara olan tutumlarını ve kariyer engellerini saptamak gibi çeşitli amaçlarla yürütüldüğü görülmüştür. Araştırmaların tamamında kadın şeflerin cinsiyete dayalı ayrımcılığa maruz kaldıkları saptanmış olsa da sonuçlar tabloda yer aldığı gibi çalışma amacına yönelik olarak özelleşmektedir.

SONUÇ

Bu çalışma kapsamında konuyla ilgili olduğu saptanan 13 makale incelenmiştir. Makaleler 1996 ve 2024 yılları arasında yayınlanmış olup toplamda 19 yazarın çalışmaları yürüttüğü gözlemlenmiştir. Makalelerde kadın şefler örneği en çok tercih edilen örneklem olmuştur. Veri toplama teknikleri yoğunlukları incelendiğinde en çok ve eşit derecede anket ve görüşme tekniğinin tercih edildiği saptanmıştır.

Bu çalışmada makalelere dair derinlikli bir inceleme yapılarak makalelerin amaç ve sonuçlarına da yer verilmiştir. İncelenen makaleler sonucunda toplumsal cinsiyet eşitsizliği, profesyonel sektörde kadınların kariyer gelişimlerini etkileyen önemli bir engel olarak öne çıkmaktadır. Araştırmalar, kadınların ayrımcılık, erkek egemen mutfak kültürü, iş-aile dengesi ve ücret eşitsizliği gibi yapısal ve kültürel bariyerlerle sıkça karşılaştığını göstermektedir. Kadın şeflerin sayıca az olmasının temelinde, toplumsal cinsiyet algıları ve erkek egemen sektör normlarının yattığı görülmektedir.

İncelenen çalışmaların tamamı kadın şeflerin cinsiyete dayalı ayrımcılığa maruz kaldıklarını vurguladıkları görülmektedir. Türkmendağ ve Karaman (2024), Temizkan ve Uslu (2023) ve Haddaji ve diğerleri (2018) tarafından yapılan araştırmalar, kadın şeflerin önemli ölçüde ayrımcılık algıladıklarını ve daha düşük kariyer ilerleme fırsatları ve mentorluk eksikliği gibi dezavantajlarla sahip olduklarını göstermektedir.

Bu zorluklara rağmen, bazı çalışmalar kadın şeflerin engellerin üstesinden gelmelerine yardımcı olan benzersiz özelliklere sahip olduğunu göstermektedir. Örneğin Harris ve Giuffre (2010), kadın şeflerin genellikle feminen özelliklerini bir güç olarak kullanarak geleneksel liderlik rollerini yeniden tanımladıklarını ve böylece erkek egemen mutfak kültürlerine meydan okuduklarını tespit etmiştir. Ayrıca, Albors Garrigos vd. (2021) girişimci tutumların, kadınların geleneksel kısıtlamaların etrafından dolaşmasına olanak tanıdığı için kadınların ilerlemesi noktasında önemli olduğunu gözlemlemiştir.

Mentorluk ihtiyacı, çalışmalarda ortaya çıkan bir diğer önemli bulgudur. Kadın şefler genellikle mesleki becerilerini geliştirmelerine ve önyargılarla mücadele etmelerine yardımcı olabilecek ek mentorluğa ihtiyaç duymaktadırlar (Albors Garrigos vd., 2020; Haddaji vd., 2020). Mentorluk, girişimcilikle birleştiğinde, kadınlar zamanlarını daha esnek bir şekilde yönetebildikleri için daha iyi iş-yaşam dengesi kurabilmektedirler (Gvion ve Leedon, 2019).

Michelin yıldızına sahip olanlar gibi prestijli şef pozisyonlarında kadınların yeterince temsil edilmediği çalışmalarda vurgulanmaktadır. Haddaji vd. (2017), bu pozisyonlardaki kadınların, erkek liderlik tarzlarını tercih eden bir ortamda faaliyet göstermelerine rağmen, başarılarının anahtarı olarak sıklıkla ailelerinin desteğini ve yakın, ekip odaklı bir yönetim tarzını benimsemelerini göstermektedirler.

Çalışmalar profesyonel mutfaklarda kadınların yapısal ve kültürel zorluklarla karşılaşmaya devam ederken, mentorluk, girişimcilik stratejileri ve liderlik normlarının yeniden tanımlanması yoluyla değişim fırsatlarının mevcut olduğunu göstermektedir. Bu faktörlerin ele alınması, kadınların sektörde gelişmesine ve başarılı olmasına olanak tanıyan daha kapsayıcı bir ortam yaratılmasına yardımcı olabilir.

Profesyonel mutfaklarda cinsiyet ayrımcılığı üzerine gelecekte yapılacak akademik araştırmalar için, daha fazla keşfedilebilecek birkaç alan bulunmaktadır. İncelenen çalışmalar kadınların karşılaştığı ortak engelleri ortaya koyarken, kültürün bu deneyimleri şekillendirmedeki rolü yeterince araştırılmamış bir alan olmaya devam etmektedir. Gelecekteki araştırmalar, toplumsal cinsiyet ve mesleki rollere ilişkin kültürel algıların ülkeler arasında nasıl farklılık gösterdiğini ve bu farklılıkların kadın şeflerin kariyer yörüngelerini nasıl etkilediğini analiz edebilir. Örneğin, Gvion ve Leedon (2019) ve Haddaji vd. (2020) çalışmaları, işyerinde toplumsal cinsiyete yönelik farklı kültürel tutumlara sahip ülkeler arasında karşılaştırmalı bir analiz içerecek şekilde geliştirilebilir.

Albors Garrigos vd. (2020) ve Harris ve Giuffre (2010) tarafından yapılanlar da dahil olmak üzere birçok çalışma, kadın şeflerin zamanın belirli anlarındaki deneyimlerine odaklanmıştır. Bununla birlikte, kariyer yörüngelerini uzun bir süre boyunca izleyen araştırmalarda bir boşluk vardır. Gelecekteki çalışmalar, kadınların mesleki yollarının nasıl geliştiğini ve kariyerleri boyunca devam eden zorlukları nasıl yönettiklerini anlamak için boylamsal bir yaklaşım benimseyebilir.

Haddaji vd. (2020), Albors Garrigos vd. (2021) ve Bartholomew ve Garey'de (1996) görüldüğü gibi, mentorluk kadınların mutfaktaki başarısı için çok önemli olarak tanımlanırken, mentorluk programlarının uzun vadeli etkinliğine ilişkin araştırmalar sınırlıdır. Gelecekteki araştırmalar, farklı mentorluk modellerini ve bunların aşıcılık mesleklerinde kadınların kariyer ilerlemesi ve iş tatmini üzerindeki doğrudan etkilerini değerlendirmeye odaklanabilir.

Araştırmalar, cinsiyet ayrımcılığının ırk, sınıf ve cinsel yönelim gibi diğer kategorilerle kesişimini ve bu kesişimlerin kadın şefler için nasıl farklı engeller veya fırsatlar yarattığını da inceleyebilir. Yu ve Jyawali (2020) çalışması, daha geniş toplumsal normları ve bunların kadınların erkek egemen alanlardaki deneyimlerini nasıl etkilediğini dikkate alma ihtiyacına işaret etmektedir.

Gelecekteki araştırmalar için bir başka yol, kadınların mutfak medyasındaki tasvirlerini ve bu temsillerin kamu algılarını ve mesleki fırsatları nasıl şekillendirdiğini incelemeyi içerebilir. Albors Garrigos vd. (2020) ile Haddaji vd. (2017), toplumsal cinsiyet algılarını şekillendirmede medyanın önemine işaret etmektedir ve daha fazla araştırma, sosyal medya, televizyon ve çevrimiçi platformların kadınların mutfak sanatlarında kariyer gelişimini hem engelleme hem de destekleme konusundaki etkisini keşfedebilir ve bu medyayı okuyan/izleyen kişilerin algılarını inceleyebilir.

Gelecekte yapılacak araştırmalar, bu alanları inceleyerek mutfak dünyasındaki toplumsal cinsiyet dinamiklerinin daha incelikli bir şekilde anlaşılmasına katkıda bulunabilir ve sektörde daha fazla eşitliği teşvik etmek için pratik bilgiler sunabilir.

KAYNAKÇA

- Albors Garrigos, J., Haddaji, M., Garcia Segovia, P., ve Peiro Signes, A. (2020). Gender differences in the evolution of haute cuisine chef's career. *Journal of Culinary Science ve Technology*, 18(6), 439-468. <https://doi.org/10.1080/15428052.2020.1794259>
- Albors-Garrigos, J., Peiro Signes, A., del Val Segarra-Oña, M., ve Garcia-Segovia, P. (2021). Breaking the glass ceiling in haute cuisine: The role of entrepreneurship on the career expectations of female chefs. *Tourism and Hospitality Management*, 27(3), 605-628. <https://doi.org/10.20867/thm.27.3.7>
- Babic, A., ve Hansez, I. (2021). The glass ceiling for women managers: Antecedents and consequences for work-family interface and well-being at work. *Frontiers in Psychology*, 12, Article 618250. <https://doi.org/10.3389/fpsyg.2021.618250>
- Balkır, G. (2015). Cinsiyet ayrımcılığı temelinde iş yerinde cinsel taciz. *İstanbul Aydın Üniversitesi Hukuk Fakültesi Dergisi*, 1(1), 12-47.
- Barca, M., ve Hızıroğlu, M. (2009). 2000'li yıllarda Türkiye'de stratejik yönetim alanının entelektüel yapısı. *Eskişehir Osmangazi Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi*, 4(1), 113-148.
- Bartholomew, P. S., ve Garey, J. G. (1996). An analysis of determinants of career success for elite female executive chefs. *Journal of Hospitality ve Tourism Research*, 20(2), 125-135. <https://doi.org/10.1177/109634809602000206>
- Berger, J. M., ve Baker, C. M. (2014). Bibliometrics: An overview. *RGUHS Journal of Pharmaceutical Sciences*, 14(4), 81-92.
- Cairns, K., ve Johnston, J. (2015). *Food and femininity*. London: Bloomsbury.
- Cano, M. (2019). *Masculinity in the kitchen: Gender performance in the culinary arts industry* [Sanatta Yeterlik Tezi]. University of Texas at El Paso.
- Cowgill, C., Halper, L., Rios, K., ve Crane, P. (2020). "Why so few?": Differential effects of framing the gender gap in STEM recruitment interventions. *Psychology of Women Quarterly*, 1-18. <https://doi.org/10.1177/0361684320965123>

- Çelik, M., ve Şahingöz, S. (2018). İş yaşamında cinsiyet ayrımcılığı: Kadın aşçılar örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6(3), 370–383. <https://doi.org/10.21325/jotags.2018.261>
- Dalkılıç, O. S., ve Yılmaz, B. K. (2019). Conceptual framework about tokenism phenomenon in organizations. *International Journal of Contemporary Economics and Administrative Sciences*, 9(2), 205-231.
- Doğan, H., ve Aktan, V. (2018). Mutfakta kadının rolü ve yenilikçi yaklaşımına yönelik Muğla il merkezinde bir araştırma. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6(2), 60–73. <https://doi.org/10.21325/jotags.2018.202>
- Dönmez, B., ve Dagaşan, G. (2017). *Kadın aşçıların dikkatine!!! Profesyonel mutfakta yemek yapmak evde iki kap yemek yapmaya benzemezmiş*. 1. Uluslararası Turizmin Geleceği Kongresi Bildiriler Kitabı, 1053–1064.
- Funk, C., ve Parker, K. (2018). Women and men in STEM often at odds over workplace equity. Pew Research Center's Social ve Demographic Trends Project.
- Garrigos, J. A., Albors, J., Haddaji, M., ve Garcia Segovia, A. (2020). Gender discrimination in haute cuisine: A qualitative approach. *Journal of Culinary Science and Technology*, 18(3), 1-14. <https://doi.org/10.1080/15428052.2020.1794259>
- Garrigos, J. A., et al. (2019). Gender differences in the evolution of haute cuisine chefs' careers. *Journal of Culinary Science and Technology*, 1–30.
- Gisslen, W. (2003). *Professional cooking* (7. baskı). New York: John Wiley and Sons, Inc.
- Güvenol, B., ve Güler, M. E. (2023). Turizm ve blok zinciri kavramlarına yönelik bibliyometrik bir analiz. *Journal of Business in The Digital Age*, 6(Özel Sayı), 66–81.
- Gvion, L., ve Leedon, N. (2019). Incorporating the home into the restaurant kitchen: The case of Israeli female chefs. *Food and Foodways*, 27(4), 296-315. <https://doi.org/10.1080/07409710.2019.1680192>
- Gyllensten, K., ve Palmer, S. (2005). The role of gender in workplace stress: A critical literature review. *Health Education Journal*, 64(3), 271–288. <https://doi.org/10.1177/001789690506400307>
- Haddaji, M., Albors-Garrigós, J., ve García-Segovia, P. (2017). Women chefs' access barriers to Michelin stars: A case-study based approach. *Journal of Culinary Science ve Technology*, 15(4), 320-338. <https://doi.org/10.1080/15428052.2017.1376033>
- Haddaji, M., Albors-Garrigós, J., ve García-Sigovia, P. (2018). Women professional progress to chef's position: Results of an international survey. *Journal of Culinary Science ve Technology*, 16(3), 268-285. <https://doi.org/10.1080/15428052.2018.1474471>
- Harris, D. A., ve Giuffre, P. A. (2010a). *Not one of the guys: Women chefs redefining gender in the culinary industry*. In L. Williams ve K. Dellinger (Eds.), *Gender and sexuality in the workplace* (pp. 59–81). Emerald Group Publishing Limited.
- Harris, D. A., ve Giuffre, P. A. (2010b). The price you pay: How female professional chefs negotiate work and family. *Gender Issues*, 27, 27–52.
- Hollows, J. (2003). Feeling like a domestic goddess: Postfeminism and cooking. *European Journal of Cultural Studies*, 6(2), 179–202.
- Kim, G., Kim, J., Lee, S. K., Sim, J., Kim, Y., Yun, B. Y., ve Yoon, J. H. (2020). Multidimensional gender discrimination in workplace and depressive symptoms. *PLoS ONE*, 15(7), Article e0234415. <https://doi.org/10.1371/journal.pone.0234415>
- Korkmaz, C. (2022). *Türkiye'de uzay çalışmaları alanında kadınlar: Toplumsal cinsiyet ayrımcılığını ortadan kaldırmaya yönelik bilim ve teknoloji politikalarının önerisi* [Yayımlanmamış Yüksek lisans tezi]. Orta Doğu Teknik Üniversitesi.
- Kurnaz, A., Kurtuluş, S. S., ve Kılıç, B. (2018). Evaluation of women chefs in professional kitchens. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6(3), 119–132. <https://doi.org/10.21325/jotags.2018.275>
- Martín-Martín, A., Orduna-Malea, E., Thelwall, M., ve López-Cózar, E. D. (2018). Google Scholar, Web of Science, and Scopus: A systematic comparison of citations in 252 subject categories. *Journal of Informetrics*, 12(4), 1160–1177.
- Norris, M., ve Oppenheim, C. (2007). Comparing alternatives to the Web of Science for coverage of the social sciences' literature. *Journal of Informetrics*, 1, 161–169.
- Parker, K., ve Funk, C. (2017). Gender discrimination comes in many forms for today's working women. Pew Research Center. Retrieved from <http://pewrsr.ch/2ytv0xx>
- Paul, J., ve Criado, A. R. (2020). The art of writing literature review: What do we know and what do we need to know? *International Business Review*, 29(4), 101717. <https://doi.org/10.1016/j.ibusrev.2020.101717>

- Platzer, R. (2011). *Women not in the kitchen: A look at gender equality in the restaurant industry* [Yayımlanmamış yüksek lisans tezi]. California Polytechnic State University.
- Ruhanen, L., Weiler, B., Moyle, B., ve McLennan, C. (2015). Trends and patterns in sustainable tourism research: A 25-year bibliometric analysis. *Journal of Sustainable Tourism*, 23(4), 517–535.
- Septiani, I. Y., ve Siscawati, M. (2023). The battle of female chefs in facing dominant social norms. *Wacana, Journal of the Humanities of Indonesia*, 24(2), 2. <https://doi.org/10.17510/wacana.v24i2.3000>
- Swinbank, V. A. (2002). The sexual politics of cooking: A feminist analysis of culinary hierarchy in Western culture. *Journal of Historical Sociology*, 15(4), 464–494. <https://doi.org/10.1111/1467-6443.00188>
- Taparia, M., ve Lenka, U. (2022). An integrated conceptual framework of the glass ceiling effect. *Journal of Organizational Effectiveness: People and Performance*, 9(3), 372–400. <https://doi.org/10.1108/JOEPP-01-2022-0074>
- Temizkan, R., ve Uslu, A. N. (2023). The number of women in the cooking profession is low: Is it just because of gender discrimination? *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 32, 100711. <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2023.100711>
- Triana, M. del C., Jayasinghe, M., Pieper, J. R., Delgado, D. M., ve Li, M. (2019). Perceived workplace gender discrimination and employee consequences: A meta-analysis and complementary studies considering country context. *Journal of Management*, 45(6), 2419–2447. <https://doi.org/10.1177/0149206318776772>
- Tricco, A. C., Parker, A., Khan, P. A., et al. (2024). Interventions on gender equity in the workplace: A scoping review. *BMC Medicine*, 22, Article 149. <https://doi.org/10.1186/s12916-024-03346-7>
- Türkmenbaş, T., ve Karaman, N. (2024). Gender inequality in the culinary profession in tourism from the perspective of university students with working experiences in culinary. *Frontiers in Sociology*, 9, Article 1323096. <https://doi.org/10.3389/fsoc.2024.1323096>
- Yang, J. T. (2010). Antecedents and consequences of job satisfaction in the hotel industry. *International Journal of Hospitality Management*, 29(4), 609–619. <https://doi.org/10.1016/j.ijhm.2009.10.008>
- Yu, A., ve Jyawali, H. (2021). Job crafting as dynamic displays of gender identities and meanings in male-dominated occupations. *Gender, Work ve Organization*, 28(2), 610-625. <https://doi.org/10.1111/gwao.12548>

Etik Onay

Bu çalışma, katılımcılardan birebir veri toplamayı gerektiren araştırma kapsamına girmediği ve veriler ikincil veri olarak elde edildiği için etik kurul onayı gerektirmeyen çalışmalar arasında yer almaktadır.

Araştırmacıların Katkı Oranı

Yazarlar çalışmaya eşit katkıda bulunmuştur.

Çıkar Çatışması

Bu çalışmada potansiyel bir çıkar çatışması yoktur.

EK

(TITLE ("female chef") OR KEY ("female chef") OR TITLE ("women chefs") OR KEY ("women chefs") OR TITLE ("woman chef") OR KEY ("woman chef") OR TITLE ("gender" AND "culinary") OR KEY ("gender" AND "culinary") OR TITLE ("gender" AND "restaurant industry") OR KEY ("gender" AND "restaurant industry") OR TITLE ("gender" AND "professional kitchens") OR KEY ("gender" AND "gastronomy") OR TITLE ("gender" AND "professional cooking") OR KEY ("gender" AND "professional cooking") OR TITLE ("women" AND "gastronomy") OR KEY ("women" AND "gastronomy") OR TITLE ("Glass ceiling" AND "chefs") OR KEY ("Glass ceiling" AND "chefs") OR TITLE ("Glass ceiling" AND "culinary") OR KEY ("Glass ceiling" AND "culinary") OR TITLE ("Glass ceiling" AND "restaurant industry") OR KEY ("Glass ceiling" AND "restaurant industry") OR TITLE ("Glass ceiling" AND "professional cooking") OR KEY ("Glass ceiling" AND "professional cooking") OR TITLE ("tokenism" AND "culinary") OR KEY ("tokenism" AND "culinary") OR TITLE ("tokenism" AND "restaurant industry") OR KEY ("tokenism" AND "restaurant industry") OR TITLE ("tokenism" AND "professional cooking") OR KEY ("tokenism" AND "professional cooking") OR TITLE ("Culinary leadership" AND "gender") OR KEY ("Culinary leadership" AND "gender") OR TITLE ("Female representation" AND "restaurant industry") OR KEY ("Female representation" AND "restaurant industry") OR TITLE ("Women in professional kitchens") OR KEY ("Women in professional kitchens") OR TITLE ("Patriarchy" AND "professional kitchens") OR KEY ("Patriarchy" AND "professional kitchens") OR TITLE ("Patriarchy" AND "culinary") OR KEY ("Patriarchy" AND "culinary") OR TITLE ("Patriarchy" AND "chefs") OR KEY ("Patriarchy" AND "chefs") OR TITLE ("Feminism" AND "culinary") OR KEY ("Feminism" AND "culinary") OR TITLE ("Feminism" AND "chefs") OR KEY ("Feminism" AND "chefs") OR TITLE ("Feminism" AND "gastronomy") OR KEY ("Feminism" AND "gastronomy") OR TITLE ("Women leadership" AND "kitchen") OR KEY ("Women leadership" AND "kitchen") OR TITLE ("Women leadership" AND "culinary") OR KEY ("Women leadership" AND "culinary") OR TITLE ("Gender" AND "culinary media") OR KEY ("Gender" AND "culinary media") OR TITLE ("Women" AND "food culture") OR KEY ("Women" AND "food culture")) AND (LIMIT-TO (DOCTYPE , "ar")) AND (LIMIT-TO (LANGUAGE , "English"))