MUTFAKTA HİYERARŞİK BASAMAKLAR

Mutfakta Hiyerarşik Basamaklar

- Bir otel işletmesinde mutfak örgüt yapısı içerisinde farklı kademelerde farklı türde sorumluluklar ortaya çıkmaktadır
- Bunun sonucunda da bir hiyerarşik sıra içerisinde her kademede sahip olunacak yetki ve sorumluluklar da belirlenmektedir

Mutfakta Hiyerarşik Basamaklar

Aşçıbaşı

- Bir otel işletmesi mutfağının tüm sorumluluğunu üzerine alan ve mutfağın idaresiyle görevli kişidir
- Fransızca ifadesi; “Chef de Cuisine”, İngilizce ifadesi ile de “Executive Chef” denilmektedir
- Aşçıbaşının mutfak ile ilgili mesleki bilgisinin yanı sıra iyi bir yönetim bilgisinin olması da arzulanır
- Bu kişinin yerine getirmesi gereken ana görevleri ise şunlardır:

Aşçıbaşı

- Mutfak personelinin seçilmesi
- Mutfak personeli arasında iş bölümü yapmak, çalışma programlarını, haftalık ve yıllık izinlerini düzenlemek
- Mutfağın ihtiyaç duyduğu malzemelerin siparişini vermek ve siparişleri onaylamak
- Menülerin planlanmasında görev almak
- Menülerde değişiklik yapmak, yeni reçeteler geliştirmek
- Yiyecek malzemelerinin teslim alınması, depolanması, hazırlanması, pişirilmesi ve servisi sırasında gerekli kontrolleri yapmak

Aşçıbaşı

- Üretim planlamasına uygun miktarda ve çeşitte yemeğin üretilmesini sağlamak
- Mutfak ile otelin diğer bölümleri arasındaki iletişimi sağlamak
- Mutfakta hijyen kurallarının eksiksiz uygulanmasını sağlamak
- Ziyafet hazırlıklarını yürütmek
- Belirli zamanlarda personelin sağlık kontrolünden geçmesini sağlamak
- Personel yemek menüsünü hazırlamak

Aşçıbaşı Yardımcısı

- Mutfağın yönetiminde aşçıbaşına yardımcı olan kişidir
- Fransızcada aşçıbaşı yardımcısına “Sous Chef” denilmektedir ve bu terim otelcilikte yaygın olarak kullanılmaktadır
- Aşçıbaşı olmaya aday bir personeldir ve aşçıbaşının sahip olması gereken özellikleri taşıması gerekir
- Ana görevleri ise şunlardır:

7

Aşçıbaşı Yardımcısı

- Aşçıbaşı olmadığı zamanlarda onun yerine vekalet etmek
- Mutfakta görev dağılımı yapmak
- Servis sırasında mutfağa gelen siparişleri almak ve ilgili bölümlere iletmek
- Mutfaktaki bölümlerin malzeme ihtiyacını takip etmek ve aşçıbaşına bildirmek
- Servise çıkan yemeklerin son kontrollerini yapmak
- Menülerin hazırlanmasında, reçetelerin yazılmasında, personelin çalışma programının belirlenmesinde aşçıbaşına yardımcı olmak

8

Bölüm Şefleri

- Mutfaktaki herhangi bir bölümden sorumlu olan kişidir
- Sorumlu olduğu bölümdeki konumu aşçıbaşının mutfaktaki konumuna benzetilebilir
- Menüde bölümüyle ilgili yer alan her türlü yemeğin üretiminden sorumludur
- Kendi bölümleri ile ilgili mesleki bilgilerinin çok iyi olması beklenmektedir

9

Aşçılar

- Bağlı bulundukları bölümde üretilen yemeklerin hazırlanması ve pişirilmesinde görev alan kişilerdir
- Kısım şeflerinin yardımcısı konumundadırlar ve bu nedenle Fransızcada bu kişilere “Demi Chef de Partie” adı verilmektedir
- Diğer görevleri şunlardır:

10

Aşçılar

- Kendi bölümlerindeki malzeme eksikliklerini tespit etmek
- Şef onayıyla depodan malzeme talep edilmesini sağlamak
- Yemek üretimi için gerekli yiyecek ve araç gereç hazırlığını yapmak
- Bölüm şefi olmadığı zamanlarda o bölümün tüm sorumluluğunu almak

11

Aşçı Yardımcıları

- Bulundukları bölümdeki aşçılara yardımcı olurlar
- Mutfak komisi ya da yamak adı ile de anılmaktadırlar
- Çalıştığı bölümde ihtiyaç duyulan malzemeleri depolardan alma bölümüne getirme,
- Yiyecek hazırlıklarına yardımcı olma,
- Bilgisini sürekli arttırmaya çalışma
- Bulunduğu bölümün temizliğini yapma bu kişilerin görevleridir

12

Stajyerler

- Aşçılık mesleğini öğrenmek amacıyla ve genellikle de bölümden bölüme geçerek her bölümde belirli bir süre çalışarak eğitimlerini tamamlayan kişilerdir

13

Mutfakta Bölüm Aşçıları

Sos Aşçısı (Chef Saucier):

- Mutfakta kullanılan tüm sıcak sosların hazırlanmasından, et yemeklerinin pişirilmesinden sorumludur
- Balık aşçısının olmadığı durumlarda sıcak balık yemeklerinin ve sosların hazırlanması görevini de üstlenir
- Tüm ana sıcak sosları hazırlayabilmeli, hangi yemekler ile hangi sosun uyum sağlayacağı konusunda bilgi sahibi olmalıdır
- Sıcak mutfak şefi konumundadır

14

Mutfakta Bölüm Aşçıları

Sebze Aşçısı (Chef Entremetier):

- Sebze ve yumurta aşçısı olarak bilinir
- Her türlü sebze yemekleri, makarna, pilav, mantı gibi hamurlu yiyecekleri, patates garnitürleri ve diğer sebze garnitürlerini hazırlayan aşçıdır
- Yumurta yemeklerinin yapımından da sorumludur
- Çeşitli böreklerin içlerini hazırlama görevi de bu aşçınındır
- Genellikle sıcak mutfağa bağlı olarak çalışır
- Çorba aşçısı yoksa bu görevi de yapar

15

Mutfakta Bölüm Aşçıları

Çorba Aşçısı (Chef Potager):

- Çok büyük mutfaklarda bulunur
- Her türlü çorbanın hazırlanmasından sorumlu olan aşçıdır
- Ayrıca et sularının hazırlanması görevi de bu aşçıdadır
- Bu aşçının olmadığı durumlarda sebze aşçısı çorba hazırlama görevini üstlenir
- Sıcak mutfakta görev alır

16

Mutfakta Bölüm Aşçıları

Izgara – Kebap Aşçısı (Chef Rotisseur):

- Izgara ve benzeri yemekleri hazırlayan ve ayrıca bol yağda yapılan kızartmaların hazırlanmasından sorumlu olan aşçıdır
- Büyük mutfaklarda mutlaka bulunur
- Daha küçük mutfaklarda bu işi saucier'in görevlendirdiği bir aşçı yapar.
- Bu aşçı da sıcak mutfakta görev yapmaktadır

17

Mutfakta Bölüm Aşçıları

Soğuk Mutfak Aşçısı (Chef Garde Manger):

- Mutfakta kullanılan tüm soğuk sosların, salata ve mezelerin hazırlanmasından sorumludur
- Soğuk büfenin hazırlanmasında ve servise sunulmasında tek sorumlu kişidir
- Soğuk büfe için yağdan, şekerden ve buzdan heykeller, sebze ve meyvelerden süslemeler yapar
- Soğuk mutfak şefi konumundadır

18

Mutfakta Bölüm Aşçıları

Meze Aşçısı (Chef Hors D'Ouvrier):

- Her türlü meze, kanepe, sandviç, salata gibi soğuk yemeklerin hazırlanmasından ve bu yemeklerin servise çıkmadan önce süslenmesinden sorumludur
- Hazırladığı yemeklerin süslenmesi konusunda yeterli bilgi ve deneyime sahip olmalıdır
- Soğuk mutfakta görev yapar

19

Mutfakta Bölüm Aşçıları

Balık Aşçısı (Chef Poissonier):

- Her türlü balık ve deniz ürünlerinin temizlenmesi, porsiyonlanması ve pişirilmesinden sorumludur
- Balıkların satın alınması, teslim alınması, depolanması ve hazırlanması büyük bir özen gerektirmektedir
- Balık suları ve balık suyundan elde edilen sosların hazırlanması da bu aşçının görevidir

20

Mutfakta Bölüm Aşçıları

Kasap (Chef Boucher):

- Etlerin temizlenmesi ve parçalanması işlemini mutfak bölümlerinden gelen talepler doğrultusunda yapar ve hazırladığı etleri ilgili bölümlere dağıtır
- Bazı otellerde doğrudan soğuk mutfak şefine bağlı olarak da görev yapabilmektedir

21

Mutfakta Bölüm Aşçıları

Personel Yemeği Aşçısı (Cuisinier du Personel):

- Otel işletmesinde çalışanlara yemek hazırlayan kişidir
- Genellikle ana mutfaktan ayrı bir yerde kurulu olan personel mutfağında çalışır
- Ana mutfakta görev yapan diğer bölüm aşçıları kadar kalifiye olmasına gerek duyulmaz

22

Mutfakta Bölüm Aşçıları

Kahvaltı Aşçısı (Cuisinier du Dejeuner):

- Sabah kahvaltısının hazırlığından sorumlu olan aşçıdır
- Meyve sularının sıkılması, meyvelerin hazırlanması, reçel ve marmelatların hazırlanması, yumurtaların pişirilmesi, et ürünlerinin hazırlanması ve kahvaltı büfesine çıkarılması belli başlı görevleridir

23

Mutfakta Bölüm Aşçıları

Sebzeci (Legumier):

- Sebze hazırlama bölümünde görev yapan ve sebzelerin ayıklanması, yıkanması ve doğranması gibi hazırlık çalışmalarını yürüten aşçıdır
- Aşçı ya da aşçı yardımcısı ile eş düzeydedirler

24

Mutfakta Bölüm Aşçıları

Pasta Aşçısı (Chef Patissier):

- Pastane bölüm şefi konumundadır
- Her türlü pasta, tatlı ve dondurmaların hazırlanmasından sorumludur
- Ayrıca bunların sosları, garnitürleri ve süslemeleri de bu aşçının görevidir
- Sıcak ve soğuk mutfağın ihtiyaç duyduğu yufka, erişte, börek, mantı gibi yiyeceklerin hamurların da hazırlar

25

Mutfakta Bölüm Aşçıları

Ekmekçi (Chef Boulanger):

- Otel işletmesinin ihtiyaç duyduğu ekmek çeşitleri, kruvasan ve çörekleri hazırlar
- Genellikle çalışma saatleri gece 24:00 ile sabah 08:00 arasıdır
- Pastane bölümünde pasta aşçısına bağlı olarak çalışır

26

Mutfakta Bölüm Aşçıları

Gece Aşçısı (Chef de Garde):

- Aşçıbaşı veya aşçıbaşı yardımcısının mutfakta bulunmadığı gece vardiyalarında görev yapar ve görev süresi de genellikle mesai saatinin bitimine yakın bir saatte başlar ve gece boyunca devam eder
- Bu sürede mutfaktaki işlerin eksiksiz yerine getirilmesinden ve bir sonraki gün üretilecek yemeklerin hazırlığından sorumludur

27

Mutfakta Bölüm Aşçıları

Yedek Aşçı (Chef Tournant):

- Mutfakta haftalık ya da yıllık izinlerini kullanan veya hastalık ve bu gibi nedenlerle çalışamayan aşçıların yerine görev yapan aşçılardır
- Mutfaktaki tüm bölümlerde kendisini yetiştirmiş biri olmalıdır

28

Mutfakta Bölüm Aşçıları

Diyet Aşçısı (Chef Regimier):

- Diyet yemeklerinin hazırlanması ve pişirilmesinden sorumlu olan bir aşçıdır
- Bir beslenme uzmanı kadar bilgili olmalıdır

29

OTEL İŞLETMELERİNDE MUTFAK PLANLAMA, MUTFAĞIN KONUMU VE FİZİKSEL ÖZELLİKLERİ

30

Mutfak Planlama

- Kaliteli yemeklerin düşük maliyetle üretilebilmesi mutfak çalışanlarının verimliliğine bağlıdır
- Bu nedenle, çalışanlar tarafından arzu edilebilen çalışma alanlarının oluşturulması gerekmektedir
- Mutfak iş akışına göre düzenlenmelidir
- Mutfağın aydınlatılması, havalandırılması, ısıtılması, mutfak duvarları, mutfak tabanı ve tavanı rahat bir çalışma ortamı için önemlidir

31

Mutfak Planlama

- Mutfak planlamasının anlamı kaliteli, hijyenik ve düşük maliyette yemek üretimini sağlayacak şekilde mutfağın fiziki planlamasının gerçekleştirilmesidir
- Mutfak planlaması ile mutfakta personel, hammadde tamamen işlenmiş veya yarı işlenmiş malzeme akışının sağlanması gerekmektedir
- Mutfağa gelen yiyecek malzemeleri herhangi bir kirli alandan geçmeden hazırlık alanlarına ya da ilgili mutfak koltuk altı depolarına ulaştırılabilmelidir

32

Mutfak Planlama

- Yarı işlenmiş ya da işlenmiş malzemeler belirli bir süre soğuk saklanacaksa soğuk depolara veya sıcak olarak bekletilecekse ilgili sıcak bölmelere kirlenmeden iletilebilmelidir
- Mutfakta oluşan çöpler, temiz hacimlerle temas ettirilmeden doğrudan çöp odalarına taşınabilmelidir
- İşlenmiş malzemeler bekletilmeden servise sunulacaksa doğrudan servis alanlarına iletilmeleri sağlanmalıdır

33

Mutfak Planlama

- Mutfak dışı personelin mutfak içinden geçerek kendi çalışma alanlarına gitmelerine izin verilmemelidir
- Mutfak personeli mutfağa girmeden önce soyunma odasına ulaşmalı ve burada gerekli hazırlıkları yaparak doğrudan mutfağa geçmeleri temin edilebilmelidir
- Mutfak planının esneklik ve etkin iş akışının yanı sıra şunları da sağlaması gerekir:

34

Mutfak Planlama

- Gelen malzemelerin teslim alınması için bir alan
- Yiyecek malzemelerinin depolanabileceği alanlar
- Araç-gerecin depolanabileceği alanlar
- Sebze, et hamur ve diğer hazırlıkların yapılabileceği alanlar
- Pişirme alanları
- Yeterli servis alanı
- Bulaşık yıkama alanı

35

Mutfak Planlama

- Mutfak planlaması ile mutfağın optimum genişliğinin de tespit edilmesi gerekir
- Bunun anlamı mutfağın alan savurganlığı ve personelde yorgunluk yaratmayacak kadar geniş olmaması, çarpışmalara ve sıkışıklığa neden olacak kadar da dar olmamasıdır
- Mutfak planlaması birkaç uzmanın bir arada çalışarak yürütmesi gereken bir çalışmadır
- Mimar, inşaat mühendisi gibi uzmanlar söz sahibi olmalıdır

36

Mutfak Planlama

- Mutfak planlamasına gereken özen gösterilmediği takdirde şu olumsuz sonuçlar ortaya çıkabilir:
  - Mutfak alanının yeteri kadar geniş olmaması
  - Bölümlerinin oluşturulmaması
  - Koridorların dar olması
  - Servis alanının mutfak alanına uzak kalması
  - Havalandırma ve aydınlatmanın yetersizliği
  - Araç gerecin yanlış yerleştirilmesi
  - Tabanın kaygan ve temizlenmesinin zor olması
  - Personel için gerekli alanların olmaması
  - Çöp odasının olmaması
  - Yeterli depolama alanlarının düşünülmemiş olması

Mutfak Planlama

- İyi bir mutfak planlamasının gerçekleştirilmesi için bazı faktörler dikkate alınmalıdır:
  - Üretimi düşünülen yemek miktarı
  - Menü
  - Servis yöntemi
  - İşletmenin bütçesi

Mutfak Planlama

- İyi bir mutfak tasarımı elde etmek için bir takım ilkelere uyulması gerekmektedir:
  - Mutfak tasarımı esnek olmalıdır
  - Mutfak tasarımı malzeme ve işgücü akışını kolaylaştırmalıdır
  - Mutfak tasarımı hijyeni mümkün kılmalıdır
  - Mutfak tasarımı denetimi kolaylaştırmalıdır
  - Mutfak tasarımı ile alan verimli bir şekilde kullanılabilmelidir

Mutfağın Konumu

- Bir otel işletmesinde mutfak üç şekilde konumlandırılabilir
- Mutfak otel binasının alt ya da üst katında olabilir veya binadan ayrı bir yere inşa edilebilir
- Eğer üst katta konumlandırılırsa, doğal aydınlatma ve havalandırma olanağı olabilir
- Ancak çöplerin toplanması için ayrı bir tesisatın yapılması gerekecektir

Mutfağın Konumu

- Mutfak alt katta konumlandırılırsa çöplerin atılması ve teslim alınan ya da depodan çıkışı yapılan yiyecek malzemelerinin mutfağa alınması uygun olacaktır
- Havalandırma ve aydınlatmanın yapay olarak yapılması gerekebilir

Mutfağın Aydınlatılması

- Mutfağın iyi aydınlatılması şu açılardan önemlidir:
  - Mutfağın ve araç-gereçlerin temizliğinin sağlanması
  - Yiyecek maddelerinin kalite ve yabancı madde kontrolünün kolaylaşması
  - Yiyeceklerin hazırlanması, süslenmesi ve servisinin başarılı bir şekilde yapılması
  - Personelin hızlı ve rahat çalışabilmesi
  - Kaza tehlikesinin azalması

Mutfağın Aydınlatılması

- Aydınlatma doğal ya da yapay yollarla sağlanabilir
- Yapay aydınlatma yapılırken ışık kaynağı yeterli güçte olmalıdır
- Ocak ve musluk başlarında ışığın fazla olması gerekmektedir
- Işık kaynağı çalışanların ya da mutfak araç gereçlerinin gölgelerinin yapılan işin üzerine düşmesine neden olmamalıdır

43

Mutfağın Havalandırılması ve Isıtılması

- Mutfak yanan ocaklar nedeniyle aşırı ısınır
- Mutfakta havalandırmanın hedefi; istenmeyen nem, koku, is, duman ve ısıyı mutfaktan uzaklaştırmak olmalıdır
- Bunu yapabilmek için mutfaklarda havalandırma sistemleri, fanlar ya da davlumbazlar kullanılabilir
- Davlumbazlar ocağın tam üstünde olmalıdır
- Davlumbazlar yerleştirilirken yerden 1,90 m. yükseklikte olmasına dikkat edilmelidir

44

Mutfağın Havalandırılması ve Isıtılması

- Havalandırma için fanlar da kullanılabilir
- Bu fanlar davlumbazların içerisine ya da pencerelere konulabilir
- Nem oranı %10'dan az, % 70'ten fazla olmamalıdır
- İşgörenlerin rahat çalışabilmesi için mutfakta ısının kontrol altına alınması gerekir
- Yazın 18 °C, kışın 22°C de tutulması önerilen değerlerdir

45

Mutfak Duvarları

- Pürüzsüz, aydınlık ve kolay temizlenebilir olmalıdır
- Işığı çok iyi yansıtması nedeniyle otel işletmesi mutfaklarının duvarlarında en çok tercih edilen renk beyazdır
- Gerek temizlik gerekse de dayanıklılık açısından en etkili duvar kaplaması fayanstır
- Mutfak duvarlarının yüksekliği 3-6 m arasında değişir
- Bölümler arasındaki duvarların yüksekliği ise 1,20 m. civarında olabilmektedir

46

Mutfak Tavanı

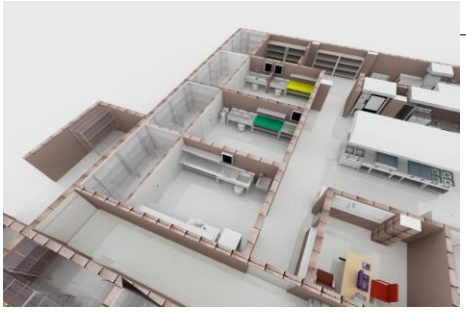
- Tercih edilen tavan yüksekliği 4-5 metredir
- Tavanın nemden etkilenmeyen gözenekli malzemeden yapılması yerinde olacaktır
- Tavanın duvarlarla uyum sağlayacak renklere boyanması gerekir
- Tavanın boyanmasında plastik boya tercih edilmesi uygundur

47

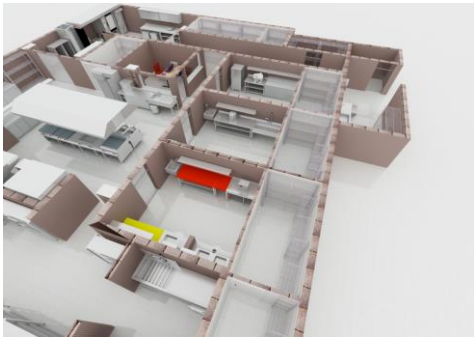
Mutfak Tabanı

- Mutfak tabanı kolay temizlenebilir, sert, darbelere dayanıklı, açık renkte, pürüzsüz malzemelerle döşenmelidir
- Kirli suyun akması için eğim su giderine doğru verilmelidir

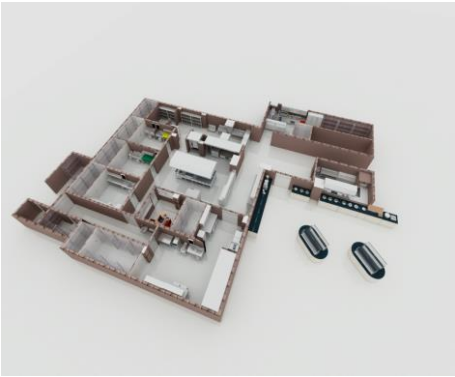
48



49



50



51

Değerlendirme

52

- "Chef Entremetier" hangisidir?

a) Çorba aşçısı
b) Soğuk mutfak aşçısı
c) Sebze aşçısı
d) Izgara - Kebap aşçısı
e) Sos aşçısı

53

- **"Sous chef" kime verilen ünvandır**

a) Aşçıbaşına
b) Sıcak mutfak şefine
c) Aşçıbaşı yardımcısına
d) Soğuk mutfak şefine
e) Çorba aşçısına

54

- Hangisi bölüm aşçılarının görevlerinden değildir?

a) Menülerde değişiklik yapmak, yeni reçeteler geliştirmek
b) Yemek üretimi için gerekli yiyecek ve araç gereç hazırlığını yapmak
c) Şef onayıyla depodan malzeme talep edilmesini sağlamak
d) Kendi bölümlerindeki malzeme eksikliklerini tespit etmek
e) Bölüm şefi olmadığı zamanlarda o bölümün tüm sorumluluğunu almak

55

- Mutfakta gerçekleştirilecek üretimin gereksinimi ve boyutu, mutfak çalışanlarının sayısı, özellikleri ve görevleri belirlenirken hangisi göz önünde bulundurulmaz?

a) Uygulanacak menü
b) İşletmenin yeri
c) İşletmenin büyüklüğü ve türü
d) Mutfağın fiziki yapısı ve ekipmanlar
e) İşletmenin örgütsel yapısı

56