

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Öğrencilerinin Michelin Yıldızlı Restoranlardaki Çalışma Deneyimi

Batuhan AKTEPE

T.C.

Eskişehir Osmangazi Üniversitesi

Sosyal Bilimler Enstitüsü

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı

YÜKSEK LİSANS

Eskişehir, 2023

T.C.

ESKİŞEHİR OSMANGAZİ ÜNİVERSİTESİ

SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ

Batuhan AKTEPE tarafından hazırlanan Gastronomi ve Mutfak Sanatları Öğrencilerinin Michelin Yıldızlı Restoranlardaki Çalışma Deneyimi başlıklı bu çalışma 15.06.2023 tarihinde Eskişehir Osmangazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Lisansüstü Eğitim ve Öğretim Yönetmeliğinin ilgili maddesi uyarınca yapılan savunma sınavı sonucunda başarılı bulunarak, jürimiz tarafından Gastronomi ve Mutfak Sanatları dalında Yüksek Lisans tezi olarak kabul edilmiştir.

Başkan (Akademik Unvanı ve Adı Soyadı)

Üye (Akademik Unvanı ve Adı Soyadı)

(Danışman)

Üye (Akademik Unvanı ve Adı Soyadı)

ONAY

.../... /202..

Doç. Dr. Oytun MEÇİK

Enstitü Müdürü

15/06/2023

15/06/2023

ETİK İLKE VE KURALLARA UYGUNLUK BEYANNAMESİ

Bu tezin Eskişehir Osmangazi Üniversitesi Bilimsel Araştırma ve Yayın Etiği Yönergesi hükümlerine göre hazırlandığını; bana ait, özgün bir çalışma olduğunu; çalışmanın hazırlık, veri toplama, analiz ve bilgilerin sunumu aşamalarında bilimsel etik ilke ve kurallara uygun davrandığımı; bu çalışma kapsamında elde edilen tüm veri ve bilgiler için kaynak gösterdiğimi ve bu kaynaklara kaynakçada yer verdiğimi; bu çalışmanın Eskişehir Osmangazi Üniversitesi tarafından kullanılan bilimsel intihal tespit programıyla taranmasını kabul ettiğimi ve hiçbir şekilde intihal içermediğini beyan ederim. Yaptığım bu beyana aykırı bir durumun saptanması hâlinde ortaya çıkacak tüm ahlaki ve hukuki sonuçlara razı olduğumu bildiririm.

Batuhan AKTEPE

ÖZ

GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI ÖĞRENCİLERİNİN MİCHELİN YILDIZLI RESTORANLARDAKİ ÇALIŞMA DENEYİMİ

AKTEPE, Batuhan

Yüksek Lisans, 2023

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı

Danışman: Prof. Dr. Saadet Pınar TEMİZKAN

Michelin Yıldızlı restoranlar tüm dünyada etkili ve önemli işletmelerdir. Bu restoranlarda çalışan şefler, servis görevlileri ve sommelierler gastronomi dünyasında önemli kişiler olarak kabul edilmektedir. Gastronomi ve Mutfak Sanatları mezunu öğrenciler de Michelin Yıldızlı restoranlarda farklı departmanlarda çalışabilirler. Bu araştırmanın konusu Michelin Yıldızı kazanan restoranlarda çalışan Gastronomi ve Mutfak Sanatları öğrencilerinin mutfak deneyimi kazanımları ile ilgilidir.

Bu araştırmanın amacı; yurtdışında Michelin Yıldız Sistemi'nin bünyesinde bulunan restoranlarda çalışan veya staj yapan Gastronomi ve Mutfak Sanatları öğrencilerinin çalışma öncesi, sırasında ve sonrasında nasıl deneyimler yaşadıklarını ortaya koymaktır. Araştırmada nitel araştırma yöntemi kullanılmıştır. Araştırmanın katılımcılarını ise Gastronomi ve Mutfak Sanatları eğitimi olarak Michelin Yıldızlı restoranlarda çalışan 18 kişi oluşturmaktadır. Katılımcıların belirlenmesinde maksimum katılımcı örneklem yöntemi kullanılmıştır. Veriler yarı yapılandırılmış görüşme formu kullanılarak elde edilmiştir. Elde edilen veriler betimsel analizi ile analiz edilmiştir.

Araştırmanın sonucuna göre Michelin Sistemi ne kadar saygın ve önemli bir kurum olsa da çalışanlara göre sektör içinde geliştirilmesi gereken birçok sorun bulunmaktadır. Bu sorunlar ağırlıklı olarak ağır çalışma saatleri ve stresten

kaynaklanmaktadır. Michelin Yıldızlı restoranlarda çalışma deneyimi açıklanarak öğrencilere, şeflere, üniversitelere ve restoranlara önerilerde bulunulmuştur.

Anahtar Kelimeler: Michelin Rehberi, Michelin Yıldızı, Gastronomi ve Mutfak Sanatları öğrencileri, mutfak deneyimi.



ABSTRACT

WORKING EXPERIENCE OF GASTRONOMY AND CULINARY ARTS STUDENTS IN MICHELIN STARRED RESTAURANTS

AKTEPE, Batuhan

Master's Degree, 2023

Gastronomy and Culinary Arts

Advisor: Assoc. Prof. Dr. S. Pınar Temizkan

Michelin Star restaurants are influential and important businesses all over the world. Chefs, service staff and sommeliers working in these restaurants are considered important people in the gastronomy world. Gastronomy and Culinary Arts graduate students can also work in different departments in Michelin Star restaurants. The subject of this research is to reveal the working experience of Gastronomy and Culinary Arts students working in restaurants that won a Michelin Star.

The aim of this research is to explore the experiences of Gastronomy and Culinary Arts students working or interning in Michelin-starred restaurants abroad, before, during, and after their work, in order to shed light on their experiences. The participants of the research are 18 people who have studied Gastronomy and Culinary Arts and work in Michelin Star restaurants. Maximum participant sampling method was used to determine the participants. The data were obtained using a semi-structured interview form. The obtained data were analyzed by descriptive analysis.

According to the research findings, although the Michelin Guide is regarded as a prestigious and important institution, there are several issues within the industry that need to be addressed according to the employees. These issues primarily stem from long working hours and stress. By explaining the experience of working in Michelin Star restaurants, suggestions were made to students, chefs, universities and restaurants.

Key Words: Michelin Guide, Michelin Star, Gastronomy and Culinary Arts students, culinary experience.



İÇİNDEKİLER

ÖZ.....	iv
ABSTRACT.....	vi
TABLolar LİSTESİ.....	xi
ŞEKİLLER LİSTESİ.....	xii
GİRİŞ	1
BİRİNCİ BÖLÜM.....	3
KAVRAMSAL ÇERÇEVE.....	3
1.1. Restoran Kavramı	3
1.2. Restoran Derecelendirme Sistemleri.....	4
1.3. Michelin Rehberi.....	5
1.4. Michelin Rehberinin Tanımı	6
1.5. Michelin Rehberinin Tarihçesi.....	6
1.6. Michelin Yıldızlı Restoranların Denetlenmesi	11
1.7. Michelin Logo ve Sembolleri	14
1.7.1. Michelin Man – Bibendum	14
1.7.2. Michelin Yıldız Sembolü.....	15
1.7.3. Yeşil Yıldız – Green Clover.....	16
1.7.4. Bib Gourmand.....	17
1.7.5. Çatal Kaşık Sembolü.....	18
1.7.6. Michelin Otel Sembolleri.....	19
1.7.7. Yerel Lezzetler Sembolü.....	20
1.8. Michelin Sistemi’nin Bulunduğu Ülkeler	21
1.9. Türkiye’de Michelin Yıldızı	26
1.9.1. Fatih Tutak TÜRK	27
1.9.2. Neolokal	28
1.9.3. Mikla	28
1.9.4. Nicole	28
1.9.5. Araka	29
1.10. Dünya Genelinden Michelin Yıldızlı Restoran Örnekleri	29
1.10.1. Pic (Valence, Fransa)	29
1.10.2. Restaurant Gordon Ramsay (Londra, Birleşik Krallık)	30
1.10.3. Osteria Franciscana (Modena, İtalya)	30

1.10.4. Lasarte (Barselona, İspanya).....	31
1.10.5 Inn at Little Washington (Washington, ABD).....	31
1.11. Diğer Derecelendirme Sistemleri.....	32
1.11.1. World's 50 Best Restaurants.....	32
1.11.2. La Liste	34
1.11.3. Gault & Millau	35
1.11.4. American Automobile Association.....	37
1.11.5. Zagat.....	38
1.11.6. Harden's	38
1.11.7. Relais & Chateaux	38
1.11.8. Andy Hayler's Restaurant Guide	39
2.11.9. WBP Stars	39
1.11.10. İncili Gastronomi Rehberi.....	39
1.11.11. YEDY Gastronomik Derecelendirme Sistemi	40
İKİNCİ BÖLÜM.....	42
2. Gastronomi Kavramı.....	42
2.1. Gastronominin Diğer Bilimlerle İlişkisi	43
3.1. Eğitim ve Gastronomi	44
3.1.1. Dünyada Gastronomi Eğitimi	45
3.1.2. Türkiye'de Gastronomi Eğitimi	47
3.1.3. Mutfak Eğitiminde Staj.....	48
3.1.4. Gastronomide Kariyer.....	54
3.1.5 Gastronomi Mezunları İçin Mutfak	56
ÜÇÜNCÜ BÖLÜM	62
4. YÖNTEM.....	62
4.1. Araştırmanın Amacı ve Önemi	62
4.2. Araştırmanın Evreni ve Örneklemi	62
4.3. Araştırmanın Problemi.....	64
4.4. Araştırmanın Kapsam ve Sınırlılıkları	65
4.5. Araştırmanın Veri Toplama Yöntemi	65
4.6. Veri Toplama Süreci	66
4.7. Verilerin Analizi	67
DÖRDÜNCÜ BÖLÜM	69

5. BULGULAR.....	69
5.1 Demografik Bulguların Değerlendirilmesi	70
5.2. Michelin Sistemi Hakkında Genel Düşünceler	71
5.3. Michelin Yıldızlı Restoranlarda Çalışma Fırsatı ve Çalışma Süresi.....	79
5.4. Michelin Yıldızlı Restoranlarda Karşılaşılan Zorluklar.....	84
5.5. Michelin Yıldızlı Restoranların Avantajları	90
5.6. Michelin Yıldızlı Restoranların Ayırt Edici Özellikleri	93
5.7. Michelin Yıldızlı Restoranların Kariyere Etkisi	98
SONUÇ VE ÖNERİLER.....	106
KAYNAKÇA	112



TABLÖLAR LİSTESİ

Tablo 1. Michelin Rehberi’nde Yıldızlı Restoran Sayıları	22
Tablo 2. Ülkelere Göre Restoran Dağılımı	22
Tablo 3. En Fazla Michelin Yıldızına Sahip Ülkeler	23
Tablo 4. En Fazla Michelin Yıldızına Sahip Şehirler	24
Tablo 5. En Uzun Süre Üç Michelin Yıldız Elinde Tutan Restoranlar.....	24
Tablo 6. En Eski Üç Michelin Yıldızlı Restoranlar	26
Tablo 7. Türkiye’de Michelin Yıldızlı Restoranlar.....	27
Tablo 8. Best of Best Listesi	34
Tablo 9. İnciler ve Anlamları	40
Tablo 10. Bazı Ülkelerden Gastronomi Eğitimi Veren Kurumlar	46
Tablo 11. Devlet Üniversitelerinde Staj Uygulamaları.....	49
Tablo 12. Özel Üniversitelerde Staj Uygulamaları	52
Tablo 13. Yarı Yapılandırılmış Görüşmelerde Katılımcılara Yöneltilen Sorular.....	67
Tablo 14. Katılımcılarla Yapılan Görüşmeler ve Tanımlayıcı Bilgileri	69
Tablo 15. Michelin Yıldızlı Restoranlarda Çalışma Fırsatını Elde Etme Yöntemi	79
Tablo 16. Katılımcıların Çalışma Süreleri	83
Tablo 17. Gelecekte Michelin Yıldızlı Restoranlarda Çalışmak İster Misiniz?	102

ŞEKİLLER LİSTESİ

Şekil 1. Michelin Kardeşler	7
Şekil 2. Eski Michelin Rehberi	8
Şekil 3. Michelin Rehberi, 1944 Normandiya Çıkartması Basımı	10
Şekil 4. Michelin Maskotunun İlk Hâli	14
Şekil 5. Michelin Maskotunun Son Hâli	15
Şekil 6. Michelin Yıldızları ve Anlamları	16
Şekil 7. Yeşil Yıldız.....	17
Şekil 8. Michelin Bib Gourmand Sembolü	18
Şekil 9. Michelin Kuver Sembolleri	19
Şekil 10. Michelin Otel Sembolleri	19
Şekil 11. Michelin Yerel Lezzetler Sembolleri	21
Şekil 12. World's 50 Best Restaurants Logosu	32
Şekil 13. La Liste Logosu.....	35
Şekil 14. Gault and Millau Toque Listesi	36
Şekil 15. AAA Elmasları ve Anlamları	37

GİRİŞ

İnsanoğlu yaklaşık olarak 2,8 milyon yıl önce Afrika’da ortaya çıkmıştır. Ortaya çıkan bu türe “Homo” canlılar denmiştir. Bu süreden günümüze kadar insanlar “Karanlık Çağ” denilen, elimizde çok az bilgi bulunan dönemde, sadece avcılık ve toplayıcılıkla hayatta kalmıştır. İnsanoğlu ortaya çıkışından 2 milyon yıl sonra ateşi keşfetmiştir. Ateşin ortaya çıkması; yemeğin pişirilmesini ve daha besleyici hale gelmesini sağlamıştır. Ateşin keşfinden sonra insanlık her alanda kendini geliştirmiştir. Tarımın keşfedilmesi, hayvanların evcilleştirilmesi, şehirlerin kurulması, sanayinin oluşması gibi birçok tarihsel etken insanoğlunun yemek yeme serüvenine doğrudan veya dolaylı yoldan etki etmiştir (Gowlett, 2016, s. 1).

İnsanların temel fizyolojisinin en önemli öğelerinden biri olan beslenme yıllar içinde insanlığın gelişimiyle hazzal bir güdüye ulaşmıştır. İnsanlık artık sadece yemek yiyip doymak yerine artık yemekten zevk alan, bu zevk için maddi manevi fedâkarlıklar yapan bir yapıya bürünmüştür. Yemek üzerine olan bu zevkler ve fizyolojik etmenlerin hepsi mutfak kültürünü tarih boyunca geliştirmiştir. Gelişmeler sonucunda insanlar sadece evlerinde bulunan basit mutfaklarda yemek yapıp tüketmek yerine dışarda yemek yeme aktivitelerine yönelmiştir. Dışarda yemek yeme aktivitesinin gerçekleştirildiği işletmeler türlerine ve amaçlarına göre birçok farklı şekilde adlandırılmaktadır. Bu işletmelerin en önemlilerinden biri olan restoranlar ilk olarak 1765 yılında Fransa’da ortaya çıkmıştır (Morgan, 2006, s. 8). Yıllar içinde gelişen bu restoranlar ve restorancılık kültürü daha lüks, daha iyi ve daha lezzetliyi amaçlayarak insanların hazzal duygularını tatmin etmektedir. Yaratıcı şefler tarafından kurulan, yenilikler yaratan, farklı pişirme teknikleri kullanan bu restoranlar yıllar içinde bazı derecelendirmeler yapılarak en iyi olarak adlandırılmıştır. Bu derecelendirmeyi ilk yapanlardan biri de Michelin Rehberi’dir. Yeme içme serüvenin ve gastronominin en önemli bakış açılarından birini Fransız kökenli bu rehber oluşturmaktadır. Dünyanın en iyi restoranlarını sembolize eden bu rehber hem aşçılar, hem müşteriler, hem de eleştirmenler tarafından kabullenilmiştir.

Dünya üzerinde birçok ülkede bulunan bu saygın rehber 2022 yılı itibariyle Türkiye’de de varlık göstermeye başlamıştır. Rehberin var olduğu ülkelerde gastronomik restoranların ödüllendirildiği bir gerçektir nitekim Türkiye’de de 5 restoran yıldız alabilme başarısına ulaşmıştır. Bu çalışmanın literatür taramasının ilk bölümünde de Michelin Rehberi’nin tarihi, önemi ve gelişimi belirtilmiştir.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları eğitimi dünya üzerinde kaliteli mutfak personeli yetiştirmenin ötesinde yeme içme kültürünün her yerinde çalışabilecek kalifiye personel yetiştirmeyi amaçlamaktadır. Ağırlıklı olarak aşçı yetiştiren bu bölümlerden mezun olan öğrenciler Michelin Yıldızlı restoranlarda çalışarak kariyerlerine yön verebilirler. Yıldız kazanmanın zor olduğu bu restoranlarda çalışmak için ekstra bir emek gücü verildiği bir gerçektir. Yıldız sisteminin, 2022 yılına kadar Türkiye’de olmaması Türk öğrenciler için zorlayıcı bir unsur olmuştur. Yabancı ülkelere gidip çalışma izni almak veya bu ülkelerde bulunan restoranlardan staja kabul edilmek ekonomik ve kültürel anlamda kişilere zorluk çıkarabilir.

Literatür taraması sonucunda Gastronomi ve Mutfak Sanatları öğrencilerinin Michelin Yıldızlı restoranlarda çalışırken yaşadıkları iş deneyimi ve tecrübeleri ile ilgili bir çalışmaya rastlanamamıştır. Dolayısıyla, Michelin Yıldızlı restoranlarda çalışan Gastronomi ve Mutfak Sanatları öğrencilerinin çalışma veya staj sonunda nasıl bir deneyim yaşadıkları araştırmada problemi olarak belirlenmiştir. Alt problem soruları sırasıyla;

- Öğrenciler Michelin Yıldızlı restoranlarda neden çalışmak istiyorlar?
- Michelin Yıldızlı restoranlar çalışma süresince ve sonunda mesleki olarak kişiye neler kattı?
- Tekrar Michelin Yıldızlı Restoranlarda çalışmak isterler mi?
- Yıldız alan ve almayan restoranlarda çalışma deneyimi arasında nasıl bir fark var?

Bu çalışmanın amacı; yurtdışında Michelin Yıldız Sistemi’nin bünyesinde bulunan restoranlarda çalışan veya staj yapan Gastronomi ve Mutfak Sanatları öğrencilerinin çalışma öncesi, sırasında ve sonrasında nasıl deneyimler yaşadıklarını ortaya koymaktır. Araştırmanın yapılacağı tarihte Michelin Sistemi’nin Türkiye’ye giriş yapması araştırma alanına ilgiyi artırmaktadır Konunun güncel olması ve gastronomi alanında etkili olması araştırmanın önemini artırabilir.

Araştırmanın üçüncü bölümünde yöntem ve bulgulara yer verilmiştir. Rehberin ödül verdiği restoranlarda çalışan 18 katılımcı ile yarı yapılandırılmış görüşme yapılmıştır. Bu görüşme sonucunda verilen cevaplar analiz edilmiştir ve bulgular başlığı altında yazılmıştır. Son bölümde ise; araştırma sonucunda ulaşılan bilgiler ışığında mevcut literatür çalışması ve geleceğe yönelik önerilere yer verilmiştir.

BİRİNCİ BÖLÜM

KAVRAMSAL ÇERÇEVE

1.1. Restoran Kavramı

İnsanların en önemli ihtiyaçlarından biri yemek yemektir. Sadece yaşamak için yapılan bu etkinlik yıllar içinde insanlığın kültürel ve teknolojik anlamda gelişmesiyle, fizyolojik bir olgudan çıkarak zevksel dürtülerle kaplı büyük bir arayışa dönüşmüştür. Mutfak anlayışının ve dışarda yeme içme anlayışının hızla gelişmesi bütün dünyayı etkilemiştir (Ferguson, 1998, s. 598-605).

Yeme içme faaliyetini gerçekleştirmek için insanların genelde iki seçeneği vardır. Bunlardan ilki bu eylemi evde gerçekleştirmek ikincisi bu eylemi dışarda işletmeler aracılığıyla gerçekleştirmektir. Dışarda gerçekleştirilen yeme içme eylemi farklı lokasyonlarda yapılabilir. Bu lokasyonlardan akla gelen ilk örnek restoranlar olabilir.

Restoranların ortaya çıkışı dünya tarihi ve yemek tarihi için çok önemli bir dönüm noktasıdır. Restoranlar ortaya çıkana kadar asiller ve zenginler kendi özel aşçılarını kullanarak lüks yemekler tüketmekteydi, halk ise restoran kavramına görece yakın olan yiyecek içecek işletmelerinden faydalanmaktaydı. Fransız Devrimi öncesinde 1765 yılında Paris, Fransa’da ortaya çıkan ilk restoran Boulanger tarafından açılmıştır. Restaurer kelimesi Fransızca onarmak anlamına gelmektedir ve restoran kelimesine evrilmiştir. Boulanger’in işletmesinde sattığı yemek; koyun bacağından yapılan, ağır ateşte pişirilen bir tür çorbadır. Boulanger bu çorbanın insanlara güç verdiği, onları onardığı yani sağlıklarını desteklediği şeklinde bir pazarlama yöntemi geliştirmiştir. (Morgan, 2006, s. 8; Civitello, 2008, s. 284-292).

1782 yılında Antoine Beauvilliers tarafından La Grande Taverne de Londres adıyla açılan restoran ilk lüks restoran olarak adlandırılmıştır. Beauvilliers tarafından başta egzotik yemekler olmak üzere çok çeşitli yemekler servis edilmiştir. Aynı zamanda restoranın şarap mahzeni ve üst düzey olarak adlandırılabilen bir servis takımı vardı. (Radjenović, 2014, s. 632)

Avrupa’ya yayılan bu restoranlar zamanla modernleşmiş ve ünlü şeflerin etkisiyle mutfak ve servis anlamında belirli kurallar çerçevesine girmiştir. Yine Fransa’dan çıkan bu şeflerin başında Antonine Careme gelmektedir. Onun öncülüğünde mutfak kıyafetleri, dört ana sosun oluşturulması gibi gelişmeler olmuştur. Sonrasında gelen diğer büyük şef

Auguste Escoffier mutfakta kullanılan aşçı rütbelerini oluşturdu. Özellikle Escoffier'in çalıştığı Savoy Otel ve Londra Ritz Carlton Otel bu konuda dünyada öncü olmuştur (Beaugé, 2012, s. 8). Bu gelişmeler sayesinde endüstriyel mutfaklarda belirli kurallar oluşturuldu. Kuralların etkinliği sayesinde mutfak temelli işletmelerin yani restoranların daha düzenli ve ayakta durabilir standart hâlleri ortaya çıkmıştır (Myhrvold, 2011, s. 15).

1900'li yıllarda Fransa'da hizmet gösteren restoranların sayısı 3000'i aşmıştı. (Ferguson, 1998:604) Yiyecek içecek işletmelerinin hızla gelişmesi rekabeti de arttırmıştır. Gastronomi tarihindeki en büyük gelişmelerden biri olan restorancılık hizmet kalitesinin artmasına yön vermiştir. Artık aşçılar sadece kişiyi doyurmak üzerine değil aynı zamanda lüks ve kaliteli yemek sunmak üzerine uğraş vermekteydiler (Durand vd., 2007, s. 640).

1.2. Restoran Derecelendirme Sistemleri

Restoranların 20. yüzyılda hızla dünyaya yayılması ve teknolojinin gelişmesiyle pazarlama anlayışının yiyecek içecek işletmelerinde kullanılması rekabeti arttırmıştır. Restoranların göz önünde daha çok bulunması restoranların kontrol edilmelerine ve sınanmalarına sebep olmuştur. Örneğin 1908 yılında Paris'te restoranların hijyenlerine ilişkin ilk araştırma yapılmıştır. Araştırma sayesinde insanların yedikleri yemekler ve restoranlar hakkında genel bilgi sahibi olması amaçlanmıştır (Bruegel ve Lecocq, 2020, s. 97). Restoran sayısının artması ile artan rekabetin bir diğer sonucunda ise derecelendirme sistemleri ortaya çıkmıştır (Peng ve Chen, 2015).

Derecelendirme sistemleri restoranları ağırlıklı olarak kitaplar, dergiler gibi yazılı materyaller ile değerlendirse de 21. yüzyılın başında elektronik yayın organlarında da rehberler boy göstermeye başlamıştır. Dünya üzerinde faaliyet gösteren derecelendirme sistemleri içeriklerine göre literatürde üçe ayrılmaktadır; ilki The Royal Automobile Club Guide Handbook ve Tourist Board gibi restoran işletmelerini kategorize eden, işletmelerin açılış kapanış saatlerini gösteren, tesis özellikleri ve konumlarını gösteren rehberlerdir. İkincileri Michelin, World's 50 Best Restaurants gibi aday restoranları analiz etmektedir. Son grupta Relais & Chateaux ve Les Routiers gibi rehberler ise restoranları pazarlama amaçlarına göre değerlendirir (Gillespie ve Cousins, 2001; Uğuzluoğlu, 2021).

Günümüzde başta Michelin olmak üzere gerek bölgesel gerek küresel olmak üzere birçok restoran derecelendirme sistemi vardır. Bu derecelendirme sistemleri

kuruluş amaçları, hedef kitleleri, değerlendirme kriterleri gibi birçok farklı bölümle birbirinden ayrılmaktadır (Ottenbacher ve Harrington, 2007, s. 444).

Grimod de La Reyniere, Fransa'da etki yaratan ilk yemek yazarı olarak kabul edilmektedir. Paris genelinde yediği restoranların reçetelerini esprili bir şekilde yazmış ve 1803 yılında “Almanach des Gourmands” yani “Gurme’nin Yıllığı” adlı eserinde yayınlamıştır. Rehberde bir yemeğin fiyatının, o yemeğin kalitesinin veya tadının ana belirleyicisi olmadığını yazan Reyniere aynı zamanda oburluk ve aşırılık konusunda restoranları ve müşterileri de eleştirmiştir. Honore Blanc tarafından “Guide des Dineurs” yani “Akşam Yemeği Rehberi” adıyla 1814 yılında bir başka rehber yayınlanmıştır. Bu rehber ilk gerçek restoran rehberi olarak kabul edilmektedir. Alfabetik şekilde yayımlanan bu rehber misafirlere Paris şehrindeki en önemli restoranların menü ve fiyat bilgilerini vermektedir. Aynı zamanda şişirilmiş fiyatlar, kötü servis ve vasat yemeklerden kaçınılması için bazı önerilerde bulunmaktadır (Blake ve Crewe, 1978, s. 17; Horn, 1991, s. 102; Çavuş, 2020, s. 45; Fine, 2022, s. 9).

Yıllar içinde gelişen medya ve gastronomi sektörü sayesinde farklı derecelendirme sistemleri ortaya çıkmıştır. Derecelendirme sistemlerinden en önemlisi olan Michelin bu araştırmanın temelini oluşturmaktadır.

1.3. Michelin Rehberi

Dünya üzerinde birçok farklı restoran bulunmaktadır. Aynı şekilde dışarda yemek yeme aktivitesini gerçekleştirmek isteyen birçok potansiyel müşteri de bulunmaktadır. İnsanların bu çeşitlilik içinde tercih yapması veya belli maddi kaynaklarını ayırarak restoranlara gitmesi risk unsurunu içinde bulunduran bir karmaşaya yol açabilmektedir. Bu karmaşanın ortadan kalkması için devreye rehberler ve ödüller girer. Dünyada birden fazla farklı çeşitte restoran değerlendirme sistemi vardır. Bunların arasında en ünlüsü ve saygı duyulanı Michelin Sistemi’dir (Johnson vd 2005: s. 171).

En iyi derecelendirme sisteminin yani Michelin’in Fransa’dan çıkması şaşırtıcı bir durum değildir. Fransızların mutfak kültürü ve gelişimi üzerinde çok büyük bir etkisi vardır. Bu etkinin birçok tarihsel örneği vardır. 1248 yılında Fransız Kralı Louis IX’in Chaîne des Rôtisseurs adıyla mutfak loncası kurdurması ve dünyanın ilk derecelendirme sistemlerinin bu ülkeden çıkması ilk akla gelen örneklerdir. Fransızların mutfak üzerinde bu güçlü etkisi sadece derecelendirme sistemleri üzerinde değil restorancılık, mutfak,

aşçılık okulları gibi birçok alanda etkili olmuştur (Ferguson ve Zukin 1998, s. 92; Özer, 2020, s. 4).

Michelin Rehberi müşteriler açısından doğru yönlendiren ve saygın bir rehberdir. Müşterilerin restoranı tercih etmesinin en önemli sebeplerinden biri merak unsurudur. Tüketiciler merak unsuruyla birlikte Michelin önderliğinde unutulmaz bir yemek deneyimi yaşamak isteyebilir. Yapılan araştırmalara göre Michelin önerisiyle gidilen restoranların müşterilerin istekleriyle paralellik gösterdiğini, bu da rehber ve restorana güvenin arttığını ortaya koymaktadır (Blank, 2007, s. 28; Şahin vd., 2020)

Cooper vd. (2017)'nin yaptığı araştırmaya göre Michelin Yıldızı alan şefler restoranlarının belli bir seviyeye geldiğini, restoranlarının daha saygın ve başarılı olarak anıldığını düşünmektedir. Mutfakta iyi bir şef olmanın ve mesleki anlamda başarılı olmanın tek yolunun Michelin Yıldızlı restoranlarda çalışmak olduğunu düşünen şefler de bulunmaktadır (Bourdain, 2006). Michelin Yıldızınının hem şefler hem de müşteriler tarafından güvenilir ve saygın olduğu yapılan araştırmalar sonucunda kanıtlanmıştır (Winkler, 2008).

1.4. Michelin Rehberinin Tanımı

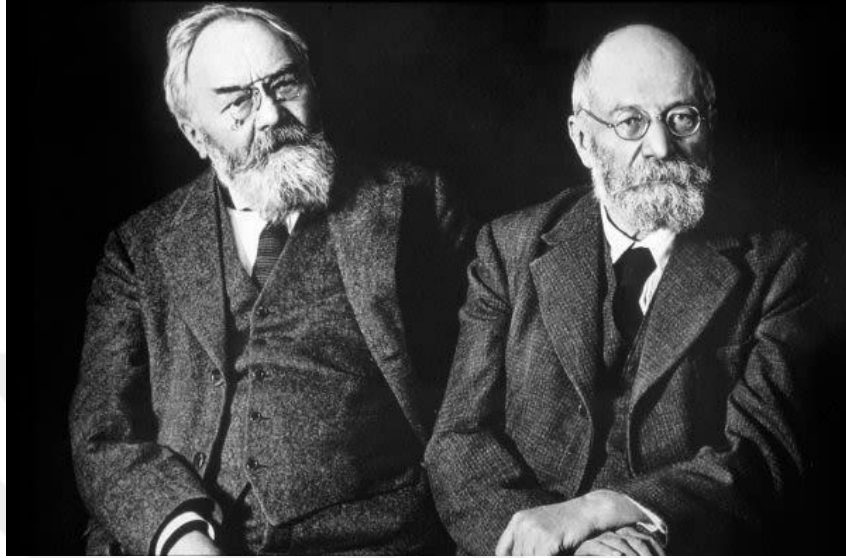
“Kırmızı Rehber, Gastronomi İncili” gibi isimlerle de bilinen “Michelin Rehberi” Fransız Lastik firması olan Michelin tarafından 20. Yüzyılın başında üretilen bir gastronomik restoran ve otel rehberidir (Hoa ve May, 2021, s. 59). Rehber dünyanın belirli ülkelerinde yiyecek içecek işletmelerini değerlendirmektedir. Yıldız sistemiyle yapılan derecelendirmeler kitap hâlinde müşterilere sunulmaktadır. Başta restoran ve otellerin yol üzerinde nerede olduğunu göstermek üzere işletmeler hakkında genel bilgiler vermektedir. Verilen bilgiler belirli sembollerle ve işaretlerle anlaşılır şekilde desteklenmektedir. Rehber hizmet verdiği ülkelerde yıllık olarak değerlendirme yapmakta ve her bölgede belirli tarihlerde satışa sunulmaktadır (Snyder ve Cotter, 1998, s. 51).

1.5. Michelin Rehberinin Tarihçesi

Michelin, 18. yüzyılın sonlarında Édouard ve André Michelin kardeşler tarafından kurulan bir lastik üretim şirketidir. 1900 yılında Michelin'in lastik üreticisi iki kardeşi otomobil lastiklerine olan talebi arttırmak amacıyla Michelin Rehberi'ni yayımlamıştır. Kırmızı kapağından dolayı bu rehber aynı zamanda Kırmızı Rehber olarak da anılmıştır. Yaklaşık 35.000 kopya satan bu kılavuzda; haritalar, lastik onarım bölgeleri, konaklama

tesisleri, benzinin nasıl doldurulması gerektiği, lastiğin nasıl değiştirilebileceği, yiyecek-içecek işletmeleri bulunmaktaydı. Rehber o dönemde sürücülere ücretsiz olarak dağıtılmıştır (Harp, 2001, s. 248; Michelin Guide, 2022).

Şekil 1. Michelin Kardeşler



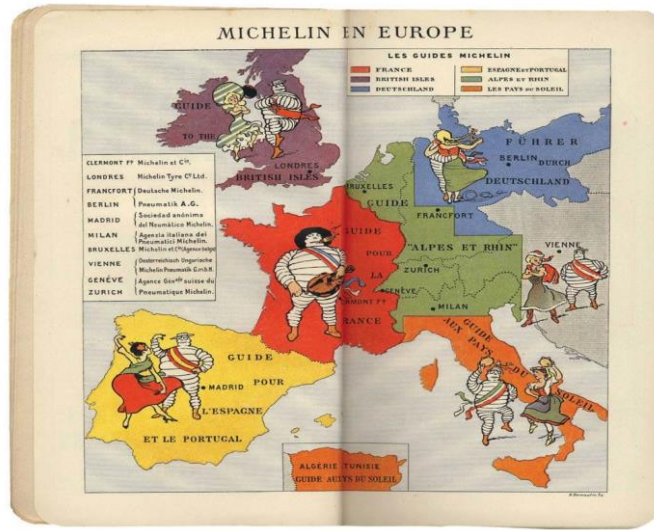
Kaynak: <https://www.adweek.com/brand-marketing/what-you-know-michelin-for-depends-on-where-you-live-heres-why/>

Ücretsiz olarak dağıtılan rehber sayesinde, Fransa’da o dönem çok tercih edilmeyen araba kullanımı ve dolayısıyla lastik satışları artacaktı. Rehber çıktığı andan itibaren Fransa’da çok ilgi çekti ve bilinirliği arttı. Michelin Kardeşler bu ilginin sonucunda rehberi her yıl düzenli olarak çıkarmaya karar verdi. İlk çıkan rehberler ortalama 575 sayfaydı ve rehberin ilk sayfasında “Yüzyılla birlikte doğan bu kılavuz sürebildiği kadar sürecektir.” sloganı bulunmaktaydı. Bu slogan rehberin şirket tarafından düzenli bir şekilde ellerinden geldiğince çıkarılacağını en önemli işaretlerindendi (Lottman, 2003, s. 3).

Rehber Fransa’da o kadar hızlı yayıldı ki ilk haritanın çıktığı 1910 ile 1913 yılları arasında tüm Fransız toprakları 1:200.000 ölçekli 47 Michelin haritası tarafından görselleştirilmiştir. Turistler için, genellikle başlıca ziyaretleri ve ilgi çekici bölgesel merakları açıklayan Michelin Yeşil Rehberi’nin yanı sıra Michelin rota ve yön haritaları eklenmiştir. Michelin Haritaları, Yeşil Turist Rehberi ve Kırmızı Rehber’den oluşan Michelin seti birbiriyle uyumlu şekilde kullanılabilmektedir (Martin, 2022, s. 4).

Artan rağbet sonucunda, rehber Fransa'nın komşu ülkelerinde de yayımlanmaya karar verildi. 1904 yılında Michelin Şirketi, ilk yabancı baskı olan Belçika değerlendirme sistemini aynı ülkede yayınladı. Rehber kendi ülkesinde olduğu gibi Belçika'da da ilgiyle karşılandı (Lawson, 1974, s. 40). 1907 yılında Fransa'nın sömürgeleri olan Cezayir ve Tunus için bile Michelin Rehberi vardır (Olson, 2021, s. 29). Rehber 1908 yılına kadar özellikle oteller açısından ufak çaplı reklamlar almaktaydı. Aynı yıl içinde Michelin artık reklam alınmayacağını açıkladı aynı zamanda rehber İngiltere'de hizmet vermeye başladı (Dijkstra, 2019, s. 43). 1909 yılında tirajı 76.000'e kadar çıkan rehber Birinci Dünya Savaşı'nın başladığı tarihe kadar belirli ülkelerde yayımlanmıştır; 1908 yılında Güney Almanya, Kuzey İtalya, Hollanda ve İsviçre'de 1910 senesinde Almanya'nın tamamında ve İber Yarımadasında, 1911'de ise Britanya Adaları, Kuzey Afrika ve İtalya'nın tamamında yayımlanmaya başlamıştır. Dünya Savaşı'nın başlamasıyla rehberin yayımlanması durmuştur (Mesplede, 2004).

Şekil 2. Eski Michelin Rehberi



Kaynak: <https://guide.michelin.com/kr/en/article/features/history-michelin-guide>

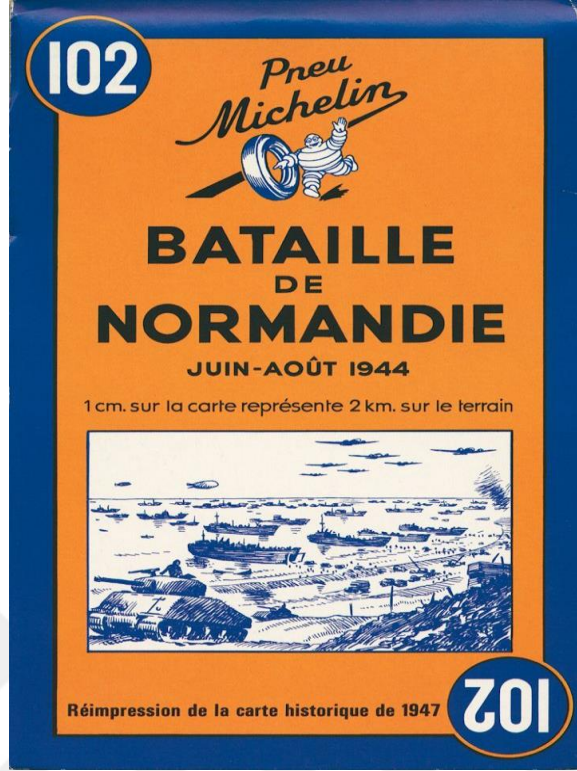
Birinci Dünya Savaşı'nda yayımlanmayan Rehber 1920'de tekrar yayımlanmış ve Andre Michelin'in talimatıyla fiyatlandırılmıştı. Andre Michelin bu dönemde bir araba tamirhanesine girmiş ve rehberin bir kopyasının tezgâhı desteklemek için kullanıldığını görüp "İnsanlar parasını ödedikleri şeye saygı duyuyorlar" yorumuyla rehberi fiyatlandırma gerekçesini açıklamıştır. Bu dönemde rehber Fransa'nın para birimi olan Frank olarak 7 birim üzerinden satılmıştır (Michelin Guide, 2022).

Michelin Rehberi'nde bulunan restoran kısmı zamanla daha popüler bir hâle geldi ve rehber bazı restoranlar ve oteller için önerilenler kısmı oluşturdu. Şirket sonrasında restoranları ziyaret etmek ve incelemek için isimsiz müfettişleri işe almaya başladı. Altı yıl sonra 1926'da Michelin yıldız sistemi doğdu. Restoranların belirli kategorilere göre listelenmesi, otel listelerinin kullanılmaya başlanması ve ücretli reklamların kaldırılması gibi başka önemli değişiklikler de vardı (Paul, 2013). 1926 yılında yayımlanan rehberde restoranlara yalnızca bir yıldız verilmekteydi. 1931 yılına gelindiğinde iki ve üç yıldız eklenerek günümüzde de kullanılan Michelin Yıldız Sistemi oluşturulmuştur. Rehber bu derecelendirme sistemi ile dünyanın en iyi restoranlarının hangileri olduğunu göstermeyi amaçlamıştır (Donnet, 2008).

1936 yılına gelindiğinde restoranlara verilen yıldızların kriterleri belirlenmiştir, aynı yıl içinde rehber müşterilere memnuniyet anketi yapmıştır. Bu sayede müfettişlerce yapılan değerlendirmelerin doğruluğu ve tarafsızlığının ortaya çıkarılması amaçlanmıştır (Paul, 2013).

İkinci Dünya Savaşı sırasında kılavuzun yayımı yeniden kesintiye uğradı özellikle Avrupa ve Fransa genelinde yaşanan kâğıt sıkıntısı bunun en büyük nedenlerindendi. Ama Michelin Rehberi savaş sürecince önemli rol oynadı. İlk olarak 1940 yılında Blitzkrieg'in ön cephesindeki Almanlar Michelin Rehberi'ndeki haritaları kullanarak Fransız Ordularını hızla donattı. Savaşın ilerleyen yıllarında 1944 yılında Müttefik Kuvvetler Normandiya çıkartmasından önce fizibilite çalışmaları yaptılar. Çalışmalar sonucunda Fransız şehirleriyle ilgili yollar ve tabelalar Almanlar tarafından yok edilmişti. Bunun üzerine ABD ordusu 1939 yılında basılan Michelin Rehberi'nin tekrar basılması için çalışmalar yürüttü. Bunun sonucunda rehber tüm ayrıntılarıyla Washington'da tekrar basıldı ve Müttefik Subaylarına teslim edildi. Bu rehber sayesinde bombalama yerleri ve yollar tespit edildi ve savaş daha erken şekilde bitirildi. Michelin Rehberi'nin bu yardımı ve detayları sayesinde saygınlığı dünya genelinde arttı (Carhart, 2003, s. 7-9; Harp, 2004, s. 581-583).

Şekil 3. Michelin Rehberi, 1944 Normandiya Çıkartması Basımı



Kaynak: <https://dash4it.co.uk/michelin-historical-map-battle-of-normandy-1944..html>

İkinci Dünya Savaşı'ndan sonra Avrupa yaralarını sarmaya başlamıştır. Rehber 1945 yılında 16 Mayıs'ta tekrar çıkarılmıştır. Rehberin ilk sayfasında “Savaş sırasında hazırlanan bu baskı, savaş öncesi yayınlarımız kadar eksiksiz ve kesin olamaz. Yine de faydalı olabilir.” notuyla yayımlanmıştır (Hoa ve May, 2021). Avrupa’da yaşam kalitesinin tekrar yükselmesiyle restoranlar tekrar göz önüne gelmeye başlamıştır. 1950’lere gelindiğinde Michelin başta Fransa olmak üzere Avrupa’nın belirli ülkelerinde tekrar yayımlanmaya başlamıştır. Örneğin 1952’de İspanya, 1956’da İtalya, 1957’de Benelux ülkelerinde yayımlanmıştır. Yıllar içinde rehber sistemine başka ülkeleri de eklemiştir (Andy Hayler, 2022).

Rehberin tekrar yayımlanmaya başlamasından sonraki on yılda bazı restoranlar ve bölgeler gastronomiye damga vurdu. Özellikle Lyon’da ortaya çıkan bazı restoranlar üç yıldız aldı. Ferdinand Point’in La Pyramide restoranı bu dönemde üç yıldız alan ve gelecekte birçok üç yıldız alacak şefi eğitmesiyle ünlendi. Point’in eğittiği şefler arasında Paul Bocuse, Alain Chapek, Toisgros gibi isimler bulunmaktaydı. Ferdinand Point’in o dönem kurduğu sofistike Paris ve Fransız geleneksel yemeklerinin karışımı modern

gastronominin ve restoran anlayışının temellerini oluşturdu (Paul, 2013). Bu dönemde yine Lyon’da olan Eugénie Brazier tarafından yönetilen La Mere Brazier ve Col de la Luère üç yıldız kazanmış ve Lyon mutfağının temellerini atmıştır. Eugénie Brazier’in iki restoranı da üç yıldız kazanmıştı ve o dönemde bu bir ilkti. Brazier aynı zamanda üç yıldız en uzun süre elinde tutan kadın şefi (Viana, 2021, s. 37).

Rehber 1974’te Britanya’da, 1994’te İsviçre ve 1995’te Portekiz’de yayımlanmıştır. 1999 yılında yapılan Yüzüncü Yıl baskısında rehber 880.000 kopya satarak rekor kırmıştır (Donnet, 2008). 2005 yılına gelindiğinde rehber ilk defa Avrupa dışında yayımlanarak kıta dışına çıkmıştır. ABD’de yalnızca New York’un dâhil edildiği rehber 500 restoran ve 50 oteli incelemiştir (Ferguson, 2008). Bu dönemde ABD’de yıldız alan Eric Ripert ve Thomas Keller yıldızlarını hâla korumaktadırlar.

2007 yılında rehber Asya’da ilk defa Japonya’da hizmet vermeye başladı. Bir yıl sonra rehber Makao ve Hong Kong’u da rehberde dâhil ederek yayılma politikasını sürdürdü. 2010 yılında Michelin Japonya’yı en çok yıldızlı restorana sahip ülke olarak sıraladı. Bu yüksek sıralamanın Michelin’in Asya pazarına giriş için bir pazarlama kampanyası olarak düşünüldü ve eleştirildi (Paul, 2013). Michelin bu yayılmacı politikası ile 1900’den beri 3 kıtada 30’dan fazla ülkede 30.000’den fazla kuruluşu değerlendirdi. Bu değerlendirmelerin sonucu olarak dünya genelinde 30 milyondan fazla Michelin Rehberi kopyası satıldı (Yamada vd, 2019, s. 2).

Michelin Kırmızı Rehberi 20. yüzyıl boyunca geliştirdiği farklı aşamalar ve yöntemlerle restoranları ve otelleri sınıflandırıp değerlendirdi. Karpik’in (2010) yaptığı analizlere göre Michelin Rehberi başlangıçta teknik amaçlıydı (1900-1908) daha sonrasında bir turist rehberi hâline geldi (1909-1933) sonrasında ise salt gastronomik rehber biçimine geldi (Karpik, 2010).

1.6. Michelin Yıldızlı Restoranların Denetlenmesi

Michelin Rehberi yiyecek içecek işletmelerini özel olarak denetlemektedir ve bunu kendi çalışanları olan bağımsız müfettişlerle yapmaktadır. Michelin Rehberi hem müşteriler açısından hem de restoranlar açısından doğru ve liyakate düzgün kararlar verebilmek amacıyla çalışmalarını uzun yıllar boyunca gerekli titizliği sağlayacak şekilde yapmaktadır. Bu işi gelenekleştiren yüzyılı aşkın süredir yapan Michelin bu sayede saygınlığını ve güvenilirliğini korumuş durumdadır (Lane, 2010, s. 497).

Michelin'in metodolojisi, Michelin ve genel olarak medya tarafından düzenli olarak talep edilen dört yapı taşı etrafında düzenlenmiştir. Birincisi bağımsızlık, Michelin Rehberi yalnızca Michelin Corporation tarafından finanse edilir ve kaynaklarını reklam alanı satışından almaz. Rehberde hiçbir şekilde reklam bulunmaz. İkinci yapı taşı müfettişler oluşturmaktadır. Müfettişler, restoranları ziyaret eden ve değerlendiren Michelin çalışanlarıdır. Müfettişler anonim olarak çalışan ve ziyaret ettikleri restoranlarda yemeklerini ödeyen, otel ve catering endüstrisinde eğitim almış düzenli Michelin çalışanlarıdır. Üçüncü yapı taşı restoranların ziyaret edilmesidir. Michelin müfettişleri, kılavuzda yer alan restoranlardan daha fazla sayıda restorana ziyaret eder (Gehrels vd., 2006: s. 48). Ek olarak, rehberde yıldızlarla sıralanmadan önce, bir restoran birkaç kez ziyaret edilir (üç yıldızlı restoranlar için muhtemelen 10 defaya kadar). Bu şekilde restoranların tutarlı bir şekilde hizmet verdiği garanti altına alınır. Son madde ise gizlilik. Çalışanların anonim olması ve kimliklerini hiçbir şekilde söylememeleri en önemli kuraldır. Şirketin en üst düzey yetkililerinin bile müfettişleri tanımaması gerekmektedir aynı şekilde müfettişlerin ailelerinden bile mesleklerini gizlemesi beklenmektedir (Bouty vd., 2013, s. 8 Johri, 2013, s. 32-33).

Restoranların denetlenmesindeki en önemli faktör olan müfettişler Michelin tarafından özenle seçilmektedir. Michelin Büyük Britanya ve İrlanda Rehberi'nin editörü Rebecca Burr ile yapılan bir röportajda seçilen müfettişlerin bazı özellikleri söylenmiştir. Burr'a göre geleneksel Michelin bakış açısına göre müfettişler profesyonel bir geçmişe sahip - otel okulu veya eşdeğeri - ve işte en az beş veya yedi yıl, ideal olarak biraz mutfak deneyimi olan kişiler olmalıdır. Çalışanların aynı zamanda tutkulu, anlayışlı ve dikkatli kişiler olmasına dikkat edilmektedir (Brennan, 2020).

Müfettiş olmak isteyen kişiler gerekli şartları sağladıktan sonra Michelin'e başvurarak müfettiş olabilirler. Genellikle verilen eğitim Fransa'da 6 ay kadar sürmektedir. Eğitimin ilk dönemlerinde adayların kendi benliklerini bulmaları da istenmektedir. Bu sayede yemeğin fiziki bakış açısından çıkıp felsefi bakış açısını da anlamaları beklenmektedir. Eğitim sırasında adayın şarap bilgisi ve damak tadı sıklıkla test edilmektedir. Kıdemli müfettişler tarafından süreç devamlı kontrol edilmektedir. Adayların performanslarına göre gidecekleri restoranlar belirlenmektedir (Sage, 2004, s. 31-33; Hutcherson, 2019).

Mezun olan müfettişler restoran değerlendirmek için belirli bölgelere ve restoranlara gönderilir. Restoran değerlendirilmeden önce genel bir fizibilite yapılmaktadır. Gönderilen müfettişler belirli temel değerlere göre restoranları incelemektedir. Bu temel değerler sırasıyla; gizlilik, bağımsızlık, uzmanlık, güvenilirlik, tutku ve kalitedir (avuş, 2020: , s. 41).

Müfettişler tattıkları yemekleri iyi veya kötü olarak sınıflandırmak yerine restoranı bir bütün olarak ele almaktadır. Bu bütün olarak ele almanın sonucunda restoranlar yıldız veya kver ile ödüllendirilmektedir. Bütün parçanın içindeki en önemli etken ve ana hedef yemektir. Değerlendirilen yemeklerde kullanılan malzemenin kalitesi, aşının uzmanlığı, pişirme tekniği, tabak dizaynı, tat uyumu gibi birçok etkene dikkat edilmektedir. Dikkat edilen tüm bu unsurlar son olarak rapor hâline getirilip Michelin Merkezi'ne gönderilmektedir (Robinson 2009, s. 34).

Michelin Yıldızının verilmesiyle ilgili son değişiklikler 1936 yılında yapılmış olup beş ana kriterden oluşmaktadır (Balıkcıoğlu, 2021). Yıldızın verilmesiyle ilgili asıl kriterler yemeğin kalitesi ve lezzetiyle alakalıdır. Bu beş kriter aşağıda sıralanmıştır.

- 1- Kullanılan rnlerin kalitesi
- 2- Lezzet ve pişirme tekniklerinde hkimiyet
- 3- şefin mutfaktaki karakteri
- 4- Verilen paraya değmesi
- 5- Ziyaretlerdeki tutarlılık (McConnell, 2016; avuş, 2020)

Müfettişler çalıştıkları dönemde ayın  haftasını seyahat ederek, öğlen ve akşam yemekleriyle restoranları test ederek yılda en az 275 restoranı denetleyerek raporlama yapmaktadırlar. Aynı zamanda ziyaret edilen restoranlar farklı denetçiler tarafından sıklıkla ziyaret edilmektedir. Bu ziyaret sıklığı ve çeşitliliği restoranın derecesine göre değişebilmektedir. Örneğin üç yıldızlı bir restoran bir sene içerisinde on kere denetlenebilir (Colaptina, 2009, s. 23; Springer, 2017)

Tüm bu kusursuz incelemelerin haricinde Michelin müfettişleri için bazı eleştiriler de bulunmaktadır. Emekli Michelin Müfettişi olan Pascal Remy Michelin hakkında bir kitap yazmak istedi ancak Michelin şirketi buna izin vermeyerek gizlilik anlaşmasının bozulacağını ve bunun sonucunda Pascal'ın cezaya çarptırılacağını belirtti. Bunun zerine Remy bazı açıklamalarda bulundu. Remy'e göre tam zamanlı sadece beş

müfettişin olduğunu ve bunların bir milyon sterline yakın para aldığını söylemektedir. Aynı zamanda Michelin'in bazı restoranlara dokunmalarına izin vermediği özellikle Alain Ducasse ve Paul Bocuse gibi şeflerin korunduğunu söylemiştir (Henley, 2004).

1.7. Michelin Logo ve Sembolleri

Rehber 1900'de kullanıma sunulduğundan beri resim yazıları veya sembolleri kullanıldı ve geliştirildi. Bu da Michelin'e özgü bir dilin ve sembollerin ortaya çıkmasını sağladı. Michelin Sisteminin yıllar boyunca güvenilir ve etkili şekilde kalmasının bir sebebi de işletmenin kullandığı görsel ürünlerin başarısı ve rehberin herkes tarafından anlaşılabilirliği olabilir.

1.7.1. Michelin Man – Bibendum

İngilizce'de genellikle Michelin Man veya Michelin Tyre Man olarak anılan, Michelin lastik şirketinin resmi maskotudur. Üst üste dizilmiş beyaz lastiklerden oluşan insansı bir figür, Michelin kardeşlerin bir standının olduğu 1894 Lyon Sergisi'nde tanıtılmıştır. Hâlen aktif kullanımda olan dünyanın en eski ticari markalarından biridir (Bielderman, 2014). İlk üretildiği zamanlarda Bibendum reklamlarında “Nunc est Bibendum”, Latince “şimdi içme zamanı” kelimeleriyle bir bardak kaldırırken görülüyordu. Bu kadeh çivi ve kırık camla doluydu; bu, Michelin lastiklerinin ne kadar sağlam ve dayanıklı olduğunu ve bu kadar kolay delinmeyeceklerini göstermekteydi (Michelin Guide, 2022).

Şekil 4. Michelin Maskotunun İlk Hâli



Kaynak:<https://guide.michelin.com/en/article/features/8-surprising-facts-about-the-michelin-man>

Yıllar içinde maskotunu kullanmaya devam eden Michelin çağın getirdiği yeniliklerle Bibendum'u yeniledi ve görselini daha kusursuz bir hâle getirdi. Lastik Adam

sadece otomotiv endüstrisinin değil aynı zamanda yeme içme kültürünün de en önemli figürlerinden biri hâline gelmiştir.

Şekil 5. Michelin Maskotunun Son Hâli



Kaynak: <http://www.foodfashionista.com/2016/04/11428.html>

1.7.2. Michelin Yıldız Sembolü

Yıldız sembolü restoranlara ödül niteliğinde; birden üçe kadar verilebilen, restoranın yiyecek kalitesini ve lezzetini sembolize eden unsurdur. Yıldız sembolü altı köşeli ve çiçeği andıran bir şekildedir. 1936 yılında restoranlara üç adet yıldız verilmesiyle kesin bir tanıma oturtulmuştur. Michelin Yıldızı kazanan restoranlara kırmızı Michelin plaketi verilmektedir. Michelin'e (2022) göre

1* Kendi alanında çok iyi bir restoran, durmaya değer! (Une très bonne table dans sa catégorie!)

2* Mükemmel yemek, yolunuzu değiştirmeye değer! (Table excellente, mérite un détour!)

3* Olağanüstü bir yemek, özel bir yolculuğa değer! (Une des meilleures tables, vaut le voyage!)

Şekil 6. Michelin Yıldızları ve Anlamları



Kaynak: <https://guide.michelin.com/th/en/to-the-stars-and-beyond-th>

Yıldız kavramı yerine yanlış olarak bazen makaron kelimesi kullanılmaktadır. Michelin'e göre bu hatanın yapılmasının sebep, eski bir gazetecinin yazdığı makalede yıldız yerine makaron kelimesini kullanması ve bunun okuyucularda kafa karışıklığına sebep olmasıdır (Caviglioli, 2010).

Michelin Yıldızı restoranlara ve şeflere büyük ünler katmakta ve bu restoranlar dünya gastronomisine önemli ölçüde yön vermektedir. Bir restoranın yıldız kazanması veya kaybetmesi restoranın satış ve kârlılığında büyük değişimlere neden olabilir. Yıldız kazanan restoranlar yoğun müşteri talebi ile karşılaşabilirler. Rezervasyon süreçleri aylar öncesine kadar uzanabilir. Yıldız kaybeden restoranların kârlılığı ise %50 oranında düşmektedir (Baldwin, 2018, s. 13; Surlemont ve Johnson, 2005, s. 580). Michelin Yıldızı'nı kaybetmek şefler için ağır sorunlara yol açabilmektedir. Fransa'da 3. yıldızını kaybeden Şef Bernard Loiseau'nun intiharı bunun en büyük örneklerindendir (Bozok, 2013). Yine bir benzer olay Şef Alain Zick'in iki yıldızını kaybettikten sonra intihar etmesidir. Yıldız kazanılması sonrasında yıldızı elde tutabilmek için verilen stres ve yıldız kaybedildiğinde karşı karşıya kalınan şok şeflere fazla gelebilmektedir. Bu açıdan bakıldığında Michelin Yıldızı'nın zararlı bir yanı da olduğu söylenebilir.

1.7.3. Yeşil Yıldız – Green Clover

Green Clover (Yeşil Yonca) veya Yeşil Yıldız Michelin tarafından 2020 yılında verilen yıldızdır. Yeşil yıldız unvanı sürdürülebilir ve çevreye duyarlı yöntemler kullanan işletmelere verilen bir ödüdür. Doğal kaynakları korumaya odaklanan, ekolojik dengeyi

bozmayan, sürdürülebilir kalkınma için takdiri hak eden ve örnek olması istenen bir restoran Yeşil Yıldız kazanabilir (Gastromasa, 2020). Dünya genelinde şu anda 392 restoranda yeşil yıldız bulunmaktadır. Bu restoranlardan sadece bir tanesi Türkiye’dedir. Neolokal Restoran bu yıldızı 2023 yılında kazanmıştır.

Sürdürülebilirlik gıda endüstrisinde nispeten yeni bir konu olarak kabul edilmektedir. Yeşil Yıldız sayesinde şefler, restoranlarını çevre dostu hale getirmeye teşvik edilmektedir (Lee, 2020).

Şekil 7. Yeşil Yıldız



Kaynak:<https://guide.michelin.com/kr/en/article/features/what-is-a-michelin-green-star-kr>

1.7.4. Bib Gourmand

Bib Gourmand Michelin tarafından restoranlara yıldız haricinde verilen bir diğer ödüldür. Popüler inanın aksine Michelin Rehberinde önerilen tüm restoranlar fine dining kapsamında değerlendirilip çok pahalı olmak zorunda değildir. Lüks restoranlardan gastro publara, bistrolara ve sokak lezzetlerine kadar her durum için ve fiyat aralığında bazı işletmeler Michelin tarafından tavsiye edilir (Michelin Guide, 2022).

1955’ten itibaren, bazı restoranlar kılavuzda, Michelin müfettişlerinin düşük fiyatlara iyi yemek servis ettikleri için tanınmayı hak ettiğini düşündükleri işletmeleri gösteren bir ‘R’ harfiyle işaretlendi. 1997’de bu ödül, ‘‘Bib Gourmand’’ ödülü olarak

tanındı ve 'R'nin yerini Michelin'in arkadaş canlısı maskotu Bibendum veya kısaca 'Bib' dudaklarını yalayan şekilde tasvir edilerek yerini aldı. (Fine-dining Lovers, 2021).

Bib Gourmand'a hak kazanmak için iki ana kriter vardır; yemek lezzetli olmalı ve makul bir fiyata üç çeşit yemek sunulmalıdır. Michelin rehberi artık tüm dünyada yayınlandığı için tavan fiyat yerel yaşam maliyetine göre değişmektedir. 2020 itibarıyla, bir Bib Gourmand restoranında üç course için çoğu Avrupa şehrinde 36 €, ABD şehirlerinde 40 \$, İngiltere ve Kuzey İrlanda'da 28 £, Japonya'da ¥ 5,000, Hong Kong'da 300 HK veya ¥'den az ödeme yapılması beklenmektedir (Fine-dining Lovers, 2021).

Michelin Rehberi yıldızlar ve Bib Gourmand'ın dışında restoranları tavsiye edilenler veya seçkiler olarak sınıflandırmaktadır. Bu restoranlara bir yıldız veya bibendum sembolü verilmemektedir. Restoranlar Michelin Rehberi'nde ve internet sitesinde müşterilere tavsiye edilmektedir.

Şekil 8. Michelin Bib Gourmand Sembolü



Kaynak:<https://guide.michelin.com/en/article/features/the-bib-gourmand>

1.7.5. Çatal Kaşık Sembolü

Michelin Rehberi genel anlamda restoranların yemeklerini değerlendirmesiyle ünlüdür ve yemeği değerlendirirken restoranlara yıldız verir. Ancak rehberin restoranları değerlendirdiği bir başka unsur daha vardır o da (cuver) kuverdir. Çapraz şekilde duran çatal ve kaşığın olduğu bu sembol restoranın yemek ve tabak kalitesiyle ilgili değildir. Bu işaret restoranın konfor ve rahatlık seviyesini göstermektedir. Müfettişler bu derecelendirmeyi yaparken restoranların dizaynını, servis kalitesini, konfor seviyesini göstermek gibi kriterleri değerlendirerek birden beşe kadar derecelendirmektedir. Bir kuver oldukça rahat anlamına gelirken beş kuver aşırı lüks anlamına gelmektedir. Kuver ve yıldız arasında bir bağ yoktur. Yıldızlı bir restoran sadece bir kuver kazanabilirken yıldızsız bir restoran beş kuver kazanabilir. Örneğin Japonya'da ki Sukiya-bashi Jiro

Roppongi adlı restoran yürüyen merdivenin altında basit bir lokasyonda bulunmasına rağmen iki yıldız almayı başarmıştır (Matte, 2022).

Şekil 9. Michelin Kuver Sembolleri



Kaynak: <https://guide.michelin.com/tw/en/to-the-stars-and-beyond>

1.7.6. Michelin Otel Sembolleri

Michelin Rehberi sadece restoranları değerlendirmemektedir aynı zamanda dünya genelinde bazı otelleri değerlendirerek ayrıca ödüller vermektedir. Michelin bir oteli konfor standartlarına göre değerlendirmektedir. Değerlendirmede otelin rahatlığı, konumu, lüks olması, dekoru, temizliği gibi standartlarla belirlenmektedir. Bu değerlendirmeler sonucunda otellere birden beşe kadar köşk sembolü verilmektedir (Michelin Guide, 2022).

Şekil 10. Michelin Otel Sembolleri



Kaynak: <https://guide.michelin.com/tw/en/to-the-stars-and-beyond>

1.7.7. Yerel Lezzetler Sembolü

Michelin Rehberi yerel gıda farklılıklarını da tanır. Örneğin; İspanya gibi ülkelerde kayda değer tapas ve pinxtos barları ek bir şarap ve kürdan sembolü ile tanıtılır. Birleşik Krallık-İrlanda rehberindeki kaliteli barlar bir bira kupası sembolü ile işaretlenir. Japonya’da ise kaliteli sakeler tokkuri adı verilen sake seti ile sembolize edilir (Michelin Guide, 2022).

Teras Yemek İşareti (Terrace Dining): Veranda şemsiyesi olan bu işaret yemeklerin açık havada yenilebileceği anlamındadır.

Açık Mutfak İşareti (Counter Dining): Tezgâh sembolü, şef tezgâhlarının yakından izlendiği açık mutfak konseptinde yemek seçeneğini anlatmaktadır. Özellikle Japonya’da Teppenyakiler için kullanılmaktadır.

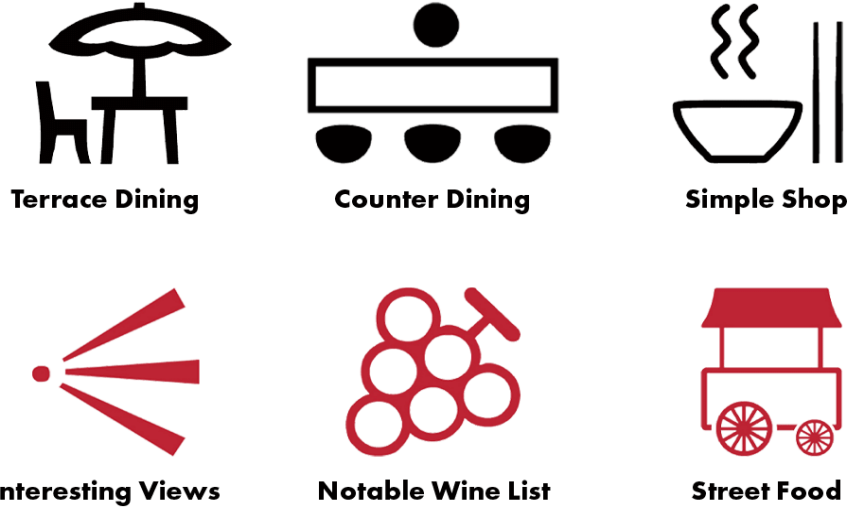
Sade Mekan İşareti (Simple Shop): Sıradan ve gündelik mekanlarda yemek sunan restoranları belirtir. Yıldızlı restoranlarda bulunan dress code kavramı yerine daha serbest giyinmeyi anlatmaktadır.

Manzaralı Restoranlar İşareti (Interesting Views): Tek bir noktadan çıkan üç kırmızı ışık yemek yiyenler için güzel bir manzara olduğunu anlatan işarettir.

İlgi Çekici Şarap Menüsü İşareti (Notable Wine List): Lüks şarap listesi sunan işletmeler için kullanılan bir simgedir. Yıldızlı restoranlarla birlikte sadece şarap üzerine odaklanmış sade restoranların da bulunduğu geniş bir yelpazeyi kapsar.

Sokak Yemekleri İşareti (Street Food): İki tekerlekli araba sembolü sokakta satılan lezzetler için kullanılan bir semboldür. Bu, gıdanın kalitesinden ziyade işletmenin fiziksel özelliklerini ifade eder.

Şekil 11. Michelin Yerel Lezzetler Sembolleri



Kaynak:<https://www.wasserstrom.com/blog/2022/04/29/michelin-star-ratings/>

Bu işaret ve başlıkların dışında Michelin Rehberi’nde kullanılan 30’un üzerinde farklı sembol vardır. Bu semboller; havalandırma, asansör, bahçe, otopark, özel yemek salonu, sigara içilmez, vale hizmeti, tekerlekli sandalye girişi, brunch ve ödeme yöntemleri çeşitliliği ile ilgilidir.

1.8. Michelin Sistemi’nin Bulunduğu Ülkeler

Michelin Yıldızı Fransa’da ortaya çıkmış ve zaman içinde Avrupa’ya yayılmış bir sistemdir. İlk çıkarıldığı dönemde Tunus ve Cezayir gibi Fransız sömürgelerinde de hizmet veren Michelin Rehber’i bu ülkeleri 2. Dünya Savaşı’ndan sonra sisteminden çıkarmıştır. Sistem daha sonra Amerika ve Asya’da da yayımlanmıştır. Günümüzde Michelin Sistemi hâla kademeli olarak genişlemektedir. En son açıklamaya göre 2022 yılında Estonya, Birleşik Arap Emirlikleri, Kanada ve Türkiye de Michelin Sistemi’ne dâhil edilmiştir. 2021 yılında Rusya’nın başkenti Moskova sisteme dâhil edilmiştir. 2 adet iki Michelin Yıldızlı, 7 adet bir Michelin Yıldızlı toplam 69 restoranla sisteme giriş yapan Moskova; Rus-Ukrayna Krizi yüzünden sistemden çıkarılmıştır (Reuter, 2022; Michelin Guide, 2022).

Michelin Sistemine dâhil olan günümüzde 41 ülke bulunmaktadır. Bu 41 ülkenin 3 tanesi Kuzey ve Güney Amerika’dadır, 10 tanesi Asya’da kalan 28 ülke ise Avrupa kıtasındadır. Rehber giren ülkeler her yıl değişmektedir ve yenilenmektedir. Bu sebeple yıldız sayıları her yıl değişmektedir. Michelin Yıldız sayıları hakkında verilen aşağıdaki

listeler 13.10.2022 tarihine göre yapılmıştır. Son değişiklik 17.10.2022 tarihinde İsviçre’de açıklanan rehberdir.

Tablo 1. Michelin Rehberi’nde Yıldızlı Restoran Sayıları

Restoran Kategorisi	Sayılar
Üç Yıldızlı Restoranlar	138
İki Yıldızlı Restoranlar	485
Bir Yıldızlı Restoranlar	2695
Bib Gourmand Restoranlar	3311
Yeşil Yıldızlı Restoranlar	392

Kaynak: Michelin Rehberi, 2022

Tablo 1’de gösterildiği üzere dünya genelinde toplamda 41 ülkede hizmet gösteren Michelin Rehberi’nde 138 restoran 3 yıldız, 485 restoran 2 yıldız, 2695 restoran 1 yıldız kazanmıştır. 392 restoran sürdürülebilir ödülü olan yeşil yıldız hak etmiştir. 3311 restoran ise uygun fiyatlı tabakları ile Bib Gourmand ödülü kazanmıştır. Michelin Rehberi seçti restoranlar da olmak üzere toplam 16.181 restoranı derecelendirmektedir.

Tablo 2. Ükelere Göre Restoran Dağılımı

Ülke	3 Yıldız	2 Yıldız	1 Yıldız	Bib Gourmand	Yeşil Yıldız
Almanya	9	44	266	289	61
ABD	13	35	172	384	11
Andorra	0	0	1	1	0
Avusturya	1	6	10	11	1
Belçika	3	22	108	138	10
Birleşik Krallık	8	18	145	100	27
Brezilya	0	4	10	37	0
Çin	4	15	90	88	2
Çekya	0	0	2	5	0
Danimarka	2	8	19	15	15
Dubai	0	2	9	14	1
Estonya	0	0	2	5	2
Finlandiya	0	1	6	2	4
Fransa	31	73	517	436	85
Güney Kore	2	8	25	57	3
Hırvatistan	0	0	10	12	2
Hollanda	2	21	93	110	11

Hong Kong	7	12	52	64	2
İrlanda	0	4	14	18	3
İspanya	11	33	181	243	27
İsveç	1	4	16	12	11
İsviçre	4	25	109	140	29
İtalya	11	38	320	247	31
İzlanda	0	0	2	0	1
Japonya	21	74	320	445	28
Kanada	0	1	12	17	0
Lüksemburg	0	1	7	8	1
Makao	3	5	7	7	1
Malta	0	0	5	4	0
Macaristan	0	0	7	0	0
Norveç	1	1	12	3	7
Polonya	0	0	1	5	0
Portekiz	0	7	26	36	2
San Marino	0	0	1	0	0
Singapur	3	7	42	67	0
Sırbistan	0	0	0	1	0
Slovenya	0	1	9	7	6
Tayland	0	6	26	132	1
Tayvan	1	7	30	141	4
Türkiye	0	1	4	10	1
Yunanistan	0	1	8	3	2
Toplam	138	485	2695	3311	392

Kaynak: Michelin Rehberi, 2022

Tablo 2’de Michelin Rehberi’nde bulunan restoranların ülkelere göre dağılımı bulunmaktadır.

Tablo 3. En Fazla Michelin Yıldızına Sahip Ülkeler

Sıra	Ülkeler	Restoran Sayıları
1	Fransa	621
2	Japonya	415
3	İtalya	369
4	Almanya	319
5	İspanya	225

Kaynak: Michelin Rehberi, 2022

Dünyada en çok Michelin yıldızına sahip ülke 621 restoran ile Fransa'dır. Sırasıyla onu Japonya, İtalya, Almanya ve İspanya takip etmektedir.

Tablo 4. En Fazla Michelin Yıldızına Sahip Şehirler

Sayı	Şehir	3 Yıldızlı Restoran Sayısı	2 Yıldızlı Restoran Sayısı	1 Yıldızlı Restoran Sayısı	Toplam Yıldız Sayısı
1	Tokyo	12	41	148	201
2	Paris	10	14	94	118
3	Kyoto	6	19	73	98
4	Osaka	3	10	81	94
5	New York	5	12	55	72

Kaynak: Michelin Rehberi, 2022

Dünya üzerinde en çok Michelin yıldızına sahip şehir 201 restoranla Japonya'nın başkenti Tokyo'dur. Listede yer alan ilk 5 şehrin 3'ünün Japonya'dan olması ilgi çekicidir. En çok 3 Yıldızın olduğu şehir 12 restoranla yine Tokyo'dur. Tokyo'yu 10 restoranla Fransa'nın başkenti Paris takip etmektedir.

Tablo 5. En Uzun Süre Üç Michelin Yıldızı Elinde Tutan Restoranlar

Sayı	3 Yıldız Kazandığı Yıl	Şef	Restoran Adı	Ülke	Şehir
1	1968	Michel Troisgros	Le Bois sans Feuilles	Fransa	Ouches
2	1977	Michel Guérard	Les Prés d'Eugénie	Fransa	Eugénie-les-Bains
3	1981	Georges Blanc	Georges Blanc	Fransa	Vonnas
4	1985	Alain Roux ve Fabrice Uhryn	Waterside Inn	Birleşik Krallık	Bray
5	1986	Bernard Pacaud	L'Ambroisie	Fransa	Paris
6	1989	Juan Mari ve Elena Arzak	Arzak	İspanya	San Sebastian
7	1993	Pierre Gagnaire	Pierre Gagnaire	Fransa	Paris

8	1993	Harald Wohlfahrt	Schwarzwaldstube	Almanya	Baiersbronn
9	1993	Riccardo Monco ve Annie Féolde	Enoteca Pinchiorri	İtalya	Florence
10	1996	Nadia Santini ve Giovanni Santini	Dal Pescatore	İtalya	Canneto sull'Oglio
11	1996	Alain Passard	L'Arpège	Fransa	Paris
12	2000	Helmut Thielges	Waldhotel Sonnora	Almanya	Dreis
13	2001	Martín Berasategui	Martín Berasategui	İspanya	Lasarte
14	2001	Matt Abé ve Gordon Ramsey	Gordon Ramsey	Birleşik Krallık	Londra
15	2002	Guy Savoy	Guy Savoy	Fransa	Paris
16	2003	Alain Ducasse	Le Louis XV - Alain Ducasse	Fransa	Monte-Carlo
17	2003	Massimiliano Alajmo	Le Calandre	İtalya	Rubano
18	2004	Heston Blumenthal	The Fat Duck	Birleşik Krallık	Bray
19	2004	Jonnie Boer	De Librije	Hollanda	Zwolle
20	2005	Joachim Wissler	Vendôme	Almanya	Bergisch Gladbach

Kaynak: Michelin Rehberi, 2022

Üç yıldız kazanmak Michelin Rehberi'nde ulaşılabilir en zor seviyedir. Bu seviyeye ulaşmak kadar bu seviyede kalmak da zordur. Yıldızlarını elinde tutmak için şefler ayrıca emek vermek zorundadır. Tablo 5'te en uzun süre 3 yıldızı elinde tutan 20 restoran ve şefleri gösterilmektedir. Michelin Fransa'da ortaya çıktığı için en eski restoranların çoğunluğunun Fransa'da olması normaldir. Diğer restoranlar Birleşik Krallık, Almanya, İtalya, İspanya ve Hollanda'dadır (Michelin Guide, 2022).

Tablo 6. En Eski Üç Michelin Yıldızlı Restoranlar

Sayı	3 Yıldız Kazandığı Yıl	Şef	Restoran Adı	Ülke	Şehir
1	1933-1937	Marie Bourgeois	La mère Bourgeois	Fransa	Priay
2	1933-1939	Célestin Duplat	Larue	Fransa	Paris
3	1933-1955	Fernand Point	La Pyramide	Fransa	Vienne
4	1933-1968	Eugénie Brazier	Col de la Luère	Fransa	Pollinay
5	1933-1968	Eugénie Brazier	La mère Brazier	Fransa	Lyon
6	1933-1968	Topolinski Family	Lapérouse	Fransa	Paris
7	1933-1996	Andre ve Jacques Terrail	La Tour d'Argent	Fransa	Paris

Kaynak: Michelin Rehberi, 2022

Üç Michelin ilk olarak 1933 yılında verilmiştir. Restoranların yıldızları kazandıkları ve kaybettikleri yıllar yukardaki verilmektedir, tablodaki yedi restoran da Fransa’da bulunmaktadır. Bu restoranlar gastronomi dünyasının ilk efsaneleri olarak kabul edilebilir. Restoranlar arasında dikkat çeken bir diğer nokta ise 3 restoranın kadın şefler tarafından yönetilmesidir. Eugenie Brazier ve Marie Bourgeois üç Michelin Yıldızı kazanan ilk kadın şeflerdir. Aynı zamanda La Tour d'Argent üç yıldızı en uzun süre elinde tutan restorandır. 1996 yılında La Tour d'Argent restoran yıldızlarını kaybettiğinde gastronomi dünyasında büyük bir yankı uyandırmıştı (Patterson, 1996, s. 42).

1.9. Türkiye’de Michelin Yıldızı

Bir restoranın Michelin Yıldızı alabilmesi için restoranın Michelin’in denetleme yaptığı ülke, şehir veya bölgenin içinde yer alması gerekmektedir. Michelin Rehberi 2021 yılında Türkiye, İstanbul’un sisteme gireceğini duyurmuştur. 11 Ekim 2022 tarihinde canlı olarak gerçekleştirilen ilk duyuruda İstanbul’dan 53 restoran rehberde dâhil olmuştur. İlk seçkide yer alan restoranlardan 10 tanesi Bib Gourmand, 38 tanesi seçkiler, 4 restoran bir yıldız ile ve 1 restoran iki yıldız ile ödüllendirilmiştir. Aynı zamanda bir restorana yeşil yıldız ödülü verilmiştir (Michelin Guide, 2022).

Tablo 7. Türkiye’de Michelin Yıldızlı Restoranlar

Sayı	Kazanılan Derece	Şef	Restoran
1	İki Yıldız **	Fatih Tutak	Fatih Tutak TÜRK
2	Bir Yıldız * ve Yeşil Yıldız	Maksut Aşkar	Neolokal
3	Bir Yıldız *	Cihan Çetinkaya	Mikla
4	Bir Yıldız *	Serkan Aksoy	Nicole
5	Bir Yıldız *	Zeynep Pınar Taşdemir	Araka

Kaynak: Michelin Rehberi, 2022

Bib Gourmand derecesini kazanan 10 restoran ve şefleri; Karaköy Lokantası (Asu Kurt), Aheste (Volkan Türe), Cuma (Aytekin Alp), Sade - Beş Denizler Mutfağı (Deniz Şahin), Giritli (Ayşe Şensılay), Tershane (Vedat Başaran), Alaf (Murat Deniz Temel), Aman da Bravo (İnanç Çelengil), Calipso (Ziya Kaçar), Pandeli (Bayram Karaçam, Abdullah Sevim).

Aynı zamanda 38 restoran öneriler listesine girmiştir. Önerilen restoranlar; 1924 İstanbul, Ulus 29, Aila, AQUA, Atölye, Azur, Balıkçı Kahraman, Banyan, Beyti, Çok Çok Thai, Deraliye, Eleos Beyoğlu, Feriye, Glens, İnari Omakase Kuruçeşme, Khorasani, Kiss the Frog, Koço, Kubbeli, Kıy1, Lokanta 1741, Matbah, Mürver, Nobu, OCAK, Octo, Park Fora, Rumelihisari İskele, Şans, Seraf, Sofyalı 9, Spago, St. Regis Brasserie, Sunset Grill & Bar, Tatbak, Topaz, Tuğra, Yeni Lokanta, Zuma’dır (Michelin Guide, 2022).

Michelin aynı zamanda kişilere özel ödülleri de dağıttı. Yılın Genç Şefi Ödülü’nü Mürver Restoran’ın şefi Mevlüt Özkaya kazandı. Bir diğer ödül olan Servis Ödülü’nün Sunset Grill & Bar ekibi kazandı.

1.9.1. Fatih Tutak TÜRK

Fatih Tutak tarafından 2019 yılında Bomonti’de açılan Türk restoran kısa süre içerisinde şefin dokunuşlarıyla üst düzey bir fine dining restoran hâline gelmiştir. 2022 yılında İncili Gastronomi Rehberi’nde 5 İnci olarak Türkiye’nin sayılı restoranlarından biri olduğunu kanıtlamıştır. Türk restoran; geleneklerine ve köklerine bağlı kalmayı amaçlamaktadır bu yüzden sadece yerel ürünleri kullanarak mutfakta sürdürülebilirliği ön plana çıkarmaktadır. Kendi köklerinden ilham alan restoran mutfağında her zaman genç ve dinamik bir ekibiyle göze çarpmaktadır. 2022 yılında ilk defa açıklanan Michelin Türkiye Rehberi’nde 2 yıldız kazanan ilk ve tek Türk restoranı olmuştur. (Türk, 2022).

1.9.2. Neolokal

Şef Maksut Aşkar tarafından 2014'te İstanbul'un en güzel tarihi binalarından ve kültür merkezlerinden biri olan Salt Galata içinde açılan Neolokal bir ar-ge mutfağı gibi çalışmaktadır. Mikla ile birlikte geleneklere sahip çıkarak Yeni Anadolu Mutfağı'nın en önemli temsilcilerinden biridir. Neolokal geleneksel Türk mutfağının tatlarını ve ürünlerini yeni teknikler ve farklı bakış açılarıyla tekrar yorumlayarak müşterilerine sunmaktadır. 2020 yılında 5 İnci ile ödüllendirilen restoran, aynı zamanda 2019 yılında World's 50 Best Restaurants listesinde 110 sıraya kadar çıkmıştır. 2022 tarihinde hem bir Michelin Yıldızı hem de Green Star kazanarak Türkiye'de bir ilke imza atmıştır (World's 50 Best, 2019).

1.9.3. Mikla

Mikla Ekim 2005'te şef Mehmet Gürs tarafından açılmış modern İstanbul restoranıdır. Pera Palace'ın en üst katında olan restoran çok etkileyici bir manzaraya sahiptir. Restoranın temelinde Türk-İskandinav esintileri bulunmaktadır. Bu anlayışın sonucunda Mehmet Gürs önderliğinde Yeni Anadolu Mutfağı'nın en iyi örneklerinden biri ortaya çıkmıştır. 2012 yılında yaratılan bu trend ile Mikla'da kullanılan her malzemenin özünde Anadolu ürünleri ve Anadolu insanın emeğinden pay olması hedeflenmiştir. Bu amaç doğrultusunda Anadolu'nun yerel ve sıradan ürünleri üst düzey tabaklama ve servis şekilleriyle müşterilere sunulmuştur. Amaçlarına kısa sürede ulaşan Mikla 2015 yılından beri "The World's 50 Best Restaurants" listesinde yer almaktadır. Şu anda Cihan Çetinkaya'nın baş aşçılığını yaptığı restoran 2022 yılında bir Michelin Yıldızı kazanmıştır (Mikla, 2022; İncili Gastronomi Rehberi, 2020, Eryılmaz, 2022:2).

1.9.4. Nicole

Tomtom Suitlerinin en üst katında bulunan Nicole Restaurant adını binanın eski sahibi olan Agn  s Marthe Nicole'den almıştır. Kaan Sakarya ve Aylin Yazıcıoğlu'ndan sonra şu anda Serkan Aksoy'un denetimindedir. Restoran Geleneksel Türk Mutfağı'nın ürünlerini ve tariflerini çağdaş pişirme yöntemleriyle harmanlayarak yeni bir mutfak ortaya çıkarmıştır. Modern ve gelenekselin uyumunu yüksek standartlar seviyesinde yakalayan Nicole Restoran 2022 yılında bir Michelin Yıldızı ile ödüllendirilmiştir (Nicole, 2022; Mil  r, 2019).

1.9.5. Araka

Araka, İstanbul'un nispeten dışında Yeniköy'de 2018 yılında şef Zeynep Pınar Taşdemir tarafından açılmıştır. Menüsünde genellikle mevsimsel ürünler kullanan restoran; sebze ve otlar ile yaratıcı ürünler ortaya çıkarmaktadır. İstanbul'un yaratıcı ve modern mutfak türünde en iyi örneklerinden birini ortaya çıkaran restoran 2022 yılında bir Michelin kazanmıştır (Michelin Guide, 2022).

1.10. Dünya Genelinden Michelin Yıldızlı Restoran Örnekleri

Bu başlık altında dünyada genelinde en çok Michelin Yıldızı'na sahip ülkelerin bazı restoranları listelenmiştir. Bu ülkeler; Fransa, İspanya, İtalya, ABD ve Birleşik Krallık'tır. İncelenen restoranların hepsi üç Michelin Yıldızı'na sahiptir ve yıldızlarını uzun süredir ellerinde tutmaktadır.

1.10.1. Pic (Valence, Fransa)

Maison Pic, Fransa'da bulunan 5 yıldızlı otel ve üç Michelin Yıldızlı yaratıcı Fransız Mutfağı restoranıdır. 1889 yılında bir aile restoranı olarak Eugene ve Sophia Pic tarafından kurulan restoran Fransa'nın en köklü restoranlarından biridir. 3 Kuşak boyunca devam eden serüvende aile birçok defa yıldız kazanıp kaybetmiştir.

Anne Sophie Pic babası ve dedesi gibi restoranda veya otelde çalışmak istemedi ve işletme okudu. 1992 yazında restorana geri döndü ve aynı sene babasını kaybetti. Restoran üçüncü yıldızını kaybedince mutfak eğitimi ve deneyimi olmadan mutfakta çalışmaya başladı. Fransız gastronomisinin erkek egemen bir dünyası ve asırlık geleneklerini şiddetli şekilde koruması yüzünden Sophia restoranın başına geçtiğinde Fransız basını başarılı olamayacağını düşünüyordu. Ancak 2007 yılında Anne Sophia Pic üçüncü Michelin'i geri kazandı. Bunu tarihte başaran ilk Fransız Kadın şef oldu. 2011'de Pic dünyanın en iyi kadın şefi seçildi. Anne Sophie kendi döneminde restoranını modernleştirdi. Banon keçi peynirli berlingot, beyaz milföy Pic'in imza yemeklerinden olmuştur (Anderson, 2012; Forbes, 2022). Pic restoranları bugün dünya genelinde 9 ayrı yerde bulunmakta ve Michelin ödülleriyle her zaman zirveye oynamaktadır.

Anne Sophia Pic için mutfakta kadın olmak işini tutkuyla yapmaya ve geçmişe takılı kalmadan geleceğe uzanmakla ilgilidir. Erkek egemen bir dünyada inanç ve azimle çalıştığını söyleyen Pic mutfakta ilham aldığı şeylerin başta damak ve koku almayla başladığını sonrasında özgün olmayı amaçlayarak olduğunu söylemektedir. Aynı zamanda zıt tatarın veya gözden kaçan ürünlerin değerinin bilinmesi gerektiğini

savunuyor. Pic ailesine göre yemek canlı bir şeydir. Her lokma bazen güçlü, bazen yumuşak, bazen acı gibi farklı hisleri tattırmalıdır. Bu amaçlar doğrultusunda Pic restoran, gastronomi dünyasında kalıcı olmayı hedeflemektedir (Maison Pic, 2022).

1.10.2. Restaurant Gordon Ramsay (Londra, Birleşik Krallık)

Londra’da Royal Hospital Road’da bulunan Gordon Ramsay’nin sahibi ve şefi olduğu 1998 yılında açılan 3 yıldızlı Fransız Mutfağı konseptli restorandır. Restoran açıldıktan sadece üç yıl sonra 2001 yılında üç Michelin kazanmıştır. Bu da Gordon Ramsay’i üç yıldız kazanan ilk İskoç şef yapmıştır. Yüksek ihtimalle dünyanın en ünlü şefi olan Gordon Ramsay’in amiral gemisi olan bu restoran ilk günden beri dünya genelinde ilgi çekmeyi ve yüksek standartlarını koruyarak hizmet vermeye devam etmektedir. 2022 itibariyle Executive Chef’inin Matt Abe olduğu restoran Ramsay’nin yemek felsefesini devam ettirmektedir. Restoranın menüsünde Gordon Ramsay’nin imza yemeklerinden ıstakozlu ravioli, trüflü kızarmış tatlı ekmek ve salamura girolle gibi tariflerde bulunmaktadır (Michelin Guide, 2022).

Gordon Ramsay’nin an itibariyle dünya genelindeki restoranlarında 7 adet Michelin bulunmaktadır, 2009 yılında toplamda 14 yıldızı olan Ramsay Michelin anlamında ve Tv şovları sayesinde büyük bir sembol hâline gelmiştir (Gordon Ramsay, 2022).

1.10.3. Osteria Francescana (Modena, İtalya)

1995 yılında Modena’da Şef Massimo Bottura tarafından kurulan üç Michelin Yıldızlı Modern İtalyan Restoranıdır. Osteria İtalya’da ortaya çıkan başta sadece şarap satışı yapan işletmelere verilen genel addır, zaman içinde yemek servisi yapılan modern restoranlar hâline gelmiştir. San Francesco Kilisesi yakınında bulunduğu için Francescana adını almıştır. İlk kurulduğu yıllarda önemli bir restoran olmayan Osteria Francescana ilk yıldızını 2002 yılında almıştır, 2006 yılında ikinci yıldızını almış 2011’de ise üçüncü Michelin Yıldızı’nı kazanmıştır. Aynı zamanda World’s 50 Best Restaurant listesinde iki kere birinci olmuştur. Ardından Best of Best kategorisine girmiştir (Michelin, 2022; The World’s 50 Best Restaurants, 2022)

Massimo Bottura için her yemekte birkaç ısırıkta çözülen ve belirli bir duyguyu, anı veya hafızayı tetikleyen bir hikâye vardır. Şefin yarattığı tabaklarda bu yüzden belli bir hikâye ve geçmiş bulunmaktadır. Modern mutfağı ve klasik İtalyan mutfağını değiştirmeyi amaçlayan Bottura eşi Lara Gilmore ile yemeklerini bir sanat galerisi gibi

tutkuyla oluşturmaktadır. Bottura için yemek yapmak sanat, müzik, kültür gibi birçok unsurdan bir araya gelmektedir. Bu unsurları modern şekilde bir araya getirmek İtalya gibi bir ülkede çok zor kabul edilmektedir. Bu zorluğu açıklayan en iyi söz “Yemek kültürünün son derece muhafazakâr olduğu bir ülkede, Bottura cesur ve bazen tartışmalı bir yola girdi, ardından tüm dünyada beğeni topladı ve aynı zamanda İtalyan eleştirmenleri fethetti.” (Sassane, 2016).

1.10.4. Lasarte (Barselona, İspanya)

Barcelona, Katalonya’da bulunan üç yıldızlı restorandır. Restoran Monument Hotel’in zemin katında bulunmaktadır. Restoran 2006 yılında İspanyol şef Martín Berasategui tarafından açılmıştır. 2009 yılında ilk yıldızını alan restoran 2017 yılında 3 yıldız kazanmıştır. Bu sayede şef Martín Berasategui iki adet 3 yıldızlı restorana sahip olmuştur. Restoranın baş aşçısı ise Paolo Casagrande’dir (Hayler, 2017).

Lasarte, şef Martín Berasategui'nin Barselona için gastronomik vizyonundan çok daha fazlasıdır. Müşterilerini farklı aromalar ve lezzetlerle memnun etmeye çalışan, en iyi profesyonel ekiplerle çalışmayı hedefleyen manevi bir projedir.

Lasarte restoran ve otel olarak unutulmaz bir gastronomik deneyim üretip bunu müşterilerine sunmayı hedeflemektedir. Başarılı olmak için sundukları reçetenin çok basit olduğunu savunmaktadırlar. Bu reçete; çalışmak, çabalamak, hissetmek, dinlemek, tatmak, konuşmak, gözlemlemek, hayal etmek, süslenmek, şımarlamak, yansıtmak ve akıllıca çalışmaktan geçmektedir. Tüm bu ana unsurların bir araya geldiği restoranda iyi sonuçların ortaya çıkmaması imkânsızdır. Lasarte’da yapılan yemeklerin felsefesinde doğanın kurallarına uymak vardır. Doğa en iyisini bilir ve yapar; insan da bu kurallara uymalıdır. Toprağın, denizi ve mevsimlerin sunduğu en iyi ürünlerle çalışmak ve bunları kusursuz tabaklara çevirmek Lasarte ekibi için bir takındır. Her yemek saygı, tutku ve özenle yaratılır (Lasarte, 2022).

1.10.5 Inn at Little Washington (Washington, ABD)

Inn at Little Washington, Virginia’da bulunan lüks bir otel ve restorandır. Patrick O’Connell tarafından 1978 yılında kurulmuştur. 1987’de Relais and Chateaux grubuna üye olmuştur. AAA’dan (American Automobile Association) 5 elmas ve 2018’de Michelin’den 3 yıldız almıştır (Inn at Little Washington, 2022).

Washington DC'den 90 dakika uzaklıkta olan bu restoran gerçek bir destinasyon noktası olarak kabul edilmektedir. Restoran her santimini verimli kullanarak süslü yemek odası, desenli halıları ve yeşil duvar kağıtlarıyla ışıltılı kumaş kaplı mücevher kutusuna benzemektedir. Restoran 40 yılı devirmiş olmasına rağmen Amerikan ve Fransız mutfaklarını birleştiren iyi bir füzyon örneği göstermektedir. (Michelin, 2022).

Patrick O'Connell'in ilham veren mutfağı, dünyanın dört bir yanından hayranlar çekmektedir. The Inn at Little Washington'da yemek yemek, konuğun her zaman başrol oynadığı performans sanatına benzetilmektedir. Restoran müşterilerin geçmişteki bir dönemde özel bir kır evi partisinde yemek yeme hissi vermeyi amaçlamaktadır. Şef Patrick klasik Fransız Mutfağı pişirme yöntemleriyle günümüz Amerikan mutfağının malzemelerini birleştirmektedir. Yemekler sağlıklı, yaratıcı, etnik sınırlar tarafından kısıtlanmamış ve her zaman gelişen bir yapıda yaratılmıştır. Restoranda kullanılan ürün ve bitkilerin çoğu restorana çok yakın başka bir çiftlikten getirilmektedir. Bu sayede sürdürülebilirliğe ve doğaya saygı amaçlanmıştır. Michelin 2021 yılında Şef Patrick'in bu çabalarını sürdürülebilirlik ödülü olan Yeşil Yıldız ile ödüllendirmiştir (Inn at Little Washington,2022).

1.11. Diğer Derecelendirme Sistemleri

1.11.1. World's 50 Best Restaurants

Dünyanın en iyi 50 restoranını belirlemeyi amaçlayan bu kurum ilk olarak 2002 yılında İngiltere, Londra'da ortaya çıkmıştır. Dünyanın dört bir yanından 1.000 profesyonel müfettişin, aday restoranlarda yaptığı gizli tadımlar sonucunda yılın en popüler ve en kaliteli restoranlarını listelenmektedir. Birinci olan restoranlar gastronomi alanında yeni eğilimleri ve trendleri belirlemede çok etkilidir (Christensen ve Pedersen, 2011, s. 4; World's 50 Best Restaurant, 2022).

Şekil 12. World's 50 Best Restaurants Logosu



Kaynak:<https://www.gastromasa.com/the-worlds-50-best-restaurants-2020-kuresel-iyilesmeye-odaklanmak-icin-ertelendi/>

Her yıl dünyanın farklı bir şehrinde açıklanan bu liste, Michelin'in aksine bazı ülkeler ve bölgelerde değil dünya genelindeki birçok ülkedeki restoranları listesine dâhil etmektedir. Kurum kendisini gastro-turizmi merkezinde gören ve restorancılığın dünyanın her yerinde gelişmesine katkıda bulunan bir vizyonla hareket etmektedir (World's 50 Best Restaurant, 2022).

Kurumun altında tek bir liste bulunmamaktadır. En iyi 50 listesinin dışında, En iyi 50 Asya Restoranı, En iyi 50 Latin Amerika restoranı, En iyi 50 Orta Doğu Restoranı, En iyi 50 Bar gibi listeleri de bulunmaktadır. Aynı zamanda 2002 yılından beri birinci olan restoranlar için Best of Best adı altında ayrı bir listelendirme vardır.

The World's 50 Best Restaurants'ın restoranları derecelendirirken uyduğu 10 adet kesin kural bulunmaktadır;

- 1-Oylama kesinlikle gizlidir.
- 2-Her Akademi üyesi 10 restoran için oy kullanır; bunlardan en az 4 tanesi kendi bölgelerinin dışındaki restoranlar için olmalıdır.
- 3-Akademi üyeleri en iyi 10 tercihini sırasıyla sunar.
- 4- Akademi üyeleri, son 18 ayda aday gösterdikleri restoranlarda yemek yemiş olmalı ve her aday restoranda yemek yediğini kanıtlamalıdır.
- 5-Akademi üyeleri, aday gösterdikleri restoranların son ziyaretlerinin tarihini onaylamalıdır.
- 6-Akademi üyelerinin sahip oldukları veya mali çıkarları olan restoranlara oy vermelerine izin verilmez ve her bir aday restoran için bu gerçeği doğrulamaları istenir.
- 7-Akademi üyeleri, bir restoran veya şef farklı mekânlarda yemekler düzenlediğinde restoranda gerçekleşmeyen bir yemek deneyimine dayalı olarak oy kullanamazlar.
- 8-Akademi üyeleri, kapatılan veya listelerin yayınlanmasından itibaren 3 ay içinde kapanacak olan restoranlara oy veremez. Bu nedenle geçici bir restoran veya 'pop-up' için oy kullanamazlar.
- 9-Aday gösterme, restoran işletmecisi veya şef için değil, restoran için yapılmalıdır (özel bireysel ödüller hariç).

10-Akademi üyeleri, The World's 50 Best Restaurants Academy'de yer alma konusunda isimsiz kalmalıdır (World's 50 Best Restaurants, 2022)

Aynı zamanda bir kere birinci seçilen restoranlar için 2022 yılında bir daha oy kullanılamaz bu restoranlar;

Tablo 8. Best of Best Listesi

Kazanan Restoranlar	Kazanılan Yıllar
El Bulli	2002, 2006-2009
The French Laundry	2003-2004
The Fat Duck	2005
Noma – Original Location	2010-2012, 2014
El Celler de Can Roca	2013, 2015
Osteria Francescana	2016, 2018
Eleven Madison Park	2017
Mirazur	2019
Noma – New Location	2021
Geranium	2022

Kaynak: World's 50 Best Restaurants

1.11.2. La Liste

Fransa'da Philippe Faure tarafından 2015 yılında kurulan bir restoran derecelendirme sistemidir. Philippe Faure aynı zamanda Fransız Turist Kurulu Başkanlığı ve Gault and Millau'nun CEO'luğunu yapmıştır. Fransa Dışişleri Bakanlığı ve Turizm Kurulu tarafından desteklenen bu sistem, İngiltere Londra'da kurulan World's 50 Best Restoran Listesine tepki olarak ortaya çıkmıştır.

La Liste (2022) hazırlanırken rehberlerin ve çevrimiçi müşteri incelemelerinin derlenmesiyle altı aşamada oluşturulan bir algoritma kullanmaktadır ve misafirler için en iyi restoran seçimini sunmayı amaçlamaktadır. Bu altı aşama şu şekildedir;

1-Toplama: Dünyanın en iyi restoranlarının 600'den fazla rehber kitap ve güvenilir yayın tarafından yapılan incelemeleri, devasa bir veritabanında bir araya getirilir.

2-Standardizasyon: Tüm inceleme puanları, her rehber kitaba özgü dönüşüm tablolarına göre 0 ile 100 arasında standart bir dereceye dönüştürülür.

3-Rehber Değerlendirme: Binlerce şeften yerel rehber kitaplar hakkında görüşlerini bildirmeleri istenir. Bu anketin sonuçlarına göre, her rehber kitabına 0'dan (hiç güvenilirmez) 10'a (çok güvenilir) kadar bir "güvenilirlik indeksi" verilir.

4-İşleme: Listelenen restoranlar için; her bir kaynağın güvenilirlik endeksine göre ağırlıklandırılan, tüm standartlaştırılmış inceleme puanlarının ortalaması hesaplanır.

5-Müşteri Değerlendirmeleri: Son olarak, çevrimiçi müşteri yorumlarını da dahil ederek, bunlara %10 ağırlık vererek "La Liste puanı" olarak adlandırılan son puanı verilir

6-La Liste: Veritabanındaki tüm restoranlar La Liste puanına göre sıralanır.

Şekil 13. La Liste Logosu



Kaynak: <https://www.laliste.com/en/laliste/world>

Liste 100 üzerinden puanlama ile yapılmaktadır. 2019 yılında en düşük puan 80'ken 2021 yılı itibariyle bu puan 75'e düşmüştür. En yüksek puan ise 99.50'dir. La Liste restoranlara verilen puanlar dışında şeflere özel ayrıca ödülleri vermektedir. 2022 yılı itibariyle birinci restoran 99.50 puanla Fransa'daki Guy Savoy'dur. Türkiye'den listeye 7 restoran girmiştir. Mikla ve Fatih Tutak Türk 81.50 puan almıştır. Calipso 80.50, 7 Mehmet 78.50, Asmalı Cavit 78.0, Neolokal 77.50 ve son olarak Beyti Restoran 76.50 puan almıştır. Listeye en çok Japonya'dan 142, Fransa'dan 107, ABD'den 105 restoran girmiştir.

1.11.3. Gault & Millau

Gault and Millau; 1965 yılında Fransa'da Michelin Rehberi'ne rakip olma amacıyla iki yemek eleştirmeni olan Henri Gault ve Christian Millau tarafından kurulmuştur. Özellikle Avrupa ülkelerinde etkin olan bir restoran derecelendirme sistemidir. 1973 yılından beri rehber yayınlanmaktadır. Müfettişler her yıl 23 ülkede 10.000'den fazla restoran ve oteli değerlendirmektedir (Vega vd. 2011, s. 11).

Gault and Millau 20 en yüksek olmak üzere 1 ila 20 arasında bir ölçekte puan verir. 10 puanın altı restoranlar nadiren listelenir. Restoranlar ‘toque’ adıyla bilinen Fransız beyaz şef şapkası ile ödüllendirilmektedir. Rehberde ve internet sitesinde restoranların kaç adet ‘toque’ aldığı yazmaktadır. Gault and Millau’nun listesine göre 19-20 puan arasında 4 toque, 17-18,5 puan alan restoranlara 3 toque, 15-16 puan alan restoranlara 2 toque ve 10-12 puan alan restoranlara 1 Toque vermektedir. 2010 yılında bu kural değişmiştir ve en iyi restoranlara 5 toque verilmiştir (Outreville, 2012; Montargor vd. 2022). Aynı zamanda 1980’den beri Gault and Millau her yıl Fransa’nın en iyi şefini seçmektedir.

Şekil 14. Gault and Millau Toque Listesi



The image shows a yellow rectangular card with the Gault & Millau logo at the top. Below the logo, there are five rows of chef hats (toques) and corresponding score ranges. The first row has 5 hats and the range 19 - 20. The second row has 4 hats and the range 17 - 18,5. The third row has 3 hats and the range 15 - 16,5. The fourth row has 2 hats and the range 13 - 14,5. The fifth row has 1 hat and the range 11 - 12,5.

Toque Count	Score Range
5	19 - 20
4	17 - 18,5
3	15 - 16,5
2	13 - 14,5
1	11 - 12,5

Kaynak : <https://ge.stage.gm-underground.studio/news/g-m-scoring-system?locale=en-GB>

Müfettişlerin dikkat etmesi gereken kurallar;

- Tüm müfettişler, küresel olarak kullanılan Gault and Millau değerlendirme programından geçmelidir.
- Tüm müfettişler, yemeklerini isim vermeden yemelidir.
- Tüm müfettişler, yedikleri yemeğin ücretini ödeyip makbuzlarının kopyalarını rehberle göndermelidir.
- Her inceleme jüri tarafından değerlendirilmelidir.
- Değerlendirilen restoranın puanı birden fazla arttıysa tutarlılık için değerlendirme tekrar yapılmalıdır.

Gault and Millau Michelin'e benzeyen bir derecelendirme sistemidir, 1970'lerde Michelin, Haute Cuisine'i desteklerken Gault and Millau, Nouvelle Cuisine'i destekleyerek tepki vermiştir (Hughes vd., 2002). Gault and Millau daha çok gıda kalitesine ve çıkan ürünle ilgilenirken; Michelin restoranı bütün olarak inceleme eğilimindedir.

Gault and Millau 2022 yılında Sözen Organizasyon ile yaptığı iş birliğiyle Türkiye'ye giriş yapacağını açıkladı. 2023 yılında Türkiye'de saha çalışması yapacak olan rehber 2024'de ilk değerlendirme sonuçlarını açıklayacaktır (Gastronomi Dergisi, 2022). Dünyanın en önemli derecelendirme sistemlerinin yakın tarihlerde Türkiye'ye dâhil olması Türk gastronomisi ve restorancılığı için önemli olabilir.

1.11.4. American Automobile Association

Kısaca AAA olarak tanılan bu kurum, 1902 yılında otomobil organizasyonu olarak kurulmuştur. 5 yıl sonra üyelerine yollar, oteller, servis tesisleri hakkında bilgi veren bir danışma bürosu oluşturmuştur. Müşterilerinin daha iyi konaklayabilmesi ve yemek yiyebilmesi amacıyla müfettişlerini görevlendirip sonuçlarını rehber hâlinde yayımlamıştır. Gizlilik ilkesine dayanan denetleme ve değerlendirme sonucunda işletmelere 1 ile 5 arasında elmas ödülü verilmektedir. AAA Diamonds adına görev yapan profesyonel denetçiler, restoran ve otellere gizli ziyaretler yaparak, değerlendirmektedirler. Değerlendirme kriterlerine göre, puanlamaların %80'i sunulan yiyecek, içecekler ve hizmet kalitesine; %20'si atmosfer ve dekor için verilmektedir. Amerika'nın en prestijli ve eski, restoran ve otel denetleme kurumu özelliğini taşımaktadır (Prevos-Mullane, 2018).

Şekil 15. AAA Elmasları ve Anlamları



Kaynak: <https://news.eastcentral.aaa.com/news/releases-20180306-6678255>

1.11.5. Zagat

Nina ve Tim Zaga adlı iki avukat çiftin 1979 yılında New York'ta ortaya çıkardığı, birden fazla kişinin restoranları değerlendirmesi gerektiğini savunan bir restoran derecelendirme sistemidir. Zagat'ı diğer değerlendirme sistemlerinden ayıran en önemli faktör halk oylaması şeklinde yapılmasıdır.

Rehber kısa süre içinde ‘‘Burgondy Bibles’’ (Bordo İnciller) olarak anılarak dünyaya yayılmıştır. 2011 yılında Google'ın satın almasıyla internet üzerinden analiz yapan bir sisteme dönüşmüştür. Zagat restoranları; yemek, dekor, servis ve fiyat gibi kriterleri göz önünde bulundurarak 30 puan üzerinden değerlendirmekteydi. 2016 yılına gelindiğinde puanlama sistemi 1 ile 5 yıldız arasında değişen bir değerlendirme sistemine dönüştürülmüştür (Show, 2000, s. 47).

1.11.6. Harden's

Harden's, Birleşik Krallık restoranları için basılı, çevrimiçi, mobil incelemeler ve derecelendirmeler yayınlayan bir restoran rehberidir. İlk olarak 1991 yılında Richard Harden ve Peter Harden tarafından yayımlanan rehber New York'un Zagat sistemi gibi okuyucu anketi sonucunda restoranları değerlendirmektedir. 1998 yılına kadar sadece Londra'da yayımlanan rehber o yıldan itibaren tüm Birleşik Krallık'ta yayımlanmaktadır (Vines, 2015).

Harden's kurumuna üye olan toplam 40.000 okuyucu ve potansiyel değerlendirici bulunmaktadır. Yıllık ortalama 7 milyon katılım ile restoranlar tüm ülke genelinde değerlendirilmektedir. Değerlendirme sonucunda restoranlar yemek, servis ve ambiyans olarak üç ana dalda 1 ile 5 arasında not almaktadır (Harden's, 2022).

1.11.7. Relais & Chateaux

1954 yılında, Fransa'da, Philippe Gombert tarafından kurulan Relais & Chateaux bağımsız mutfak şefi ve işletme sahipleri tarafından işletilen 580'den fazla kaliteli otel ve üst düzey restorandan oluşan bir birlik ve rehberdir. Relais & Chateaux, 64 ülkede 140 ödüllü özel şirket ve 580 üye ile en saygın ve kaliteli işletmeleri içerir. Grup, katı kabul standartları ile tanınır. Üye işletmeler lüks tesisler olmalarının yanı sıra zincir otellerden farklı özelliklere sahip olmalıdır. İşletmelerin çoğu pastoral ortamlarda; kaleler, malikâneler veya şehir evleri gibi tarihi yerlerdir. Ayrıca üst düzey kalitede yemekler sunarlar. Aday ve mevcut üyeler, grubun geleneksel "beş

C" sloganı ile değerlendirilir (Character, Courtesy, Calm, Charm and Cuisine). Türkiye’den bu sisteme sadece Museum Hotel girebilmiştir.

1.11.8. Andy Hayler’s Restaurant Guide

Dünyanın en ünlü gastronomi ve yemek eleştirmenliği yazarlarından biri olan Andy Hayler, 1990 yılından beri bağımsız olarak yazılar yazmaktadır. Dünyanın her yerinde özellikle Michelin Yıldızlı restoranları ziyaret eden Hayler 2004, 2010, 2012, 2014, 2016 ve 2018 yıllarında Michelin Rehberi’nde yayımlanan tüm 3 yıldızlı restoranları ziyaret eden ilk insan olmuştur. Kendi internet sitesinde ziyaret ettiği restoranları yayımlayarak 1’den 20’ye kadar tabakları ve son olarak restoranı puanlamaktadır (Hayler, 2022).

2.11.9. WBP Stars

20 yılı aşkın süredir en iyi restoranları ve en iyi otellere müfettişler gönderen otel ve restoran derecelendirme sistemidir. 2500’den fazla kişiden oluşan bir ekiple 100’den fazla ülkede en iyi otelleri gezmektedirler. WBP Stars’ı ayıran en önemli unsur sosyal medya oluşumlarıdır. Özellikle en iyi restoranların; yemeklerinin tariflerini ve mutfaklarının yoğun hâllerini müdahale etmeden videoya çekip paylaşmalarıdır. Restoranlar değerlendirilirken 7 kriter vardır, bunlar; tat (40 puan), yenilik (10 puan), eşsizlik (10 puan), tabak (10 puan), hizmet (10 puan), paranın karşılığı (10 puan), sürdürülebilirlik (10 puan). Bu kriterler kapsamında en iyi 60 restoran ve en iyi 60 otel listesi oluşturulmaktadır. Türkiye’den hiçbir restoran listeye girmemiştir. Four Seasons Sultanahmet 91 puanla dünya genelinde en iyi 17. Otel olmuştur (WBP Stars, 2022).

1.11.10. İncili Gastronomi Rehberi

İncili Gastronomi Rehberi 2017 yılında Hürriyet ve Karaca ortaklığıyla ortaya çıkmış, 2022 yılı itibariyle 4. Kez yayımlanmış Türkiye genelinde hizmet veren restoran derecelendirme sistemidir. Türkiye’nin yeme içme yazarları, danışma kurulu üyeleri ve gizli müfettişlerinin katkılarıyla oluşturulmuştur. İncili Gastronomi Rehberi 2022 yılı itibariyle İstanbul, Ankara, İzmir, Bodrum, Bursa, Antalya ve Gaziantep’te ki restoranları incelemektedir.

İncili Gastronomi Rehberi’nin ilkeleri; Müfettişler ziyaret ettikleri restoranla maddi veya manevi ilişkili olmamalı, kendilerini ve puanlarını gizli tutmalıdır. Her restoran en az üç müfettiş ve bir danışma üyesi tarafından ziyaret edilip kurgulanan

sisteme göre restoranlar malzeme, lezzet, servis, sunum, dekorasyon ve fiyat açısından puanlandırılmalıdır (İncili Gastronomi Rehberi, 2020).

2022 listesine göre 5 İncili 6 restoran, 4 İncili 73 restoran, 3 İncili 159 restoran, 2 İncili 198 restoran ve 1 İncili 169 restoran bulunmaktadır. Bir adet ₺ işareti 50-200 ücret ödemeyi anlatırken dört adet ₺ işareti restoranda ödenecek miktarın 600 TL'yi geçeceğini göstermektedir.

Tablo 9. İnciler ve Anlamları

İnci Sayısı	Anlamı
5 İnci	Sıra dışı deneyim
4 İnci	Mükemmel
3 İnci	Çok iyi
2 İnci	İyi
1 İnci	Gitmeye değer

Kaynak: <https://inciligastronomirehberi.hurriyet.com.tr/>

Beş incisi bulunan restoranlar; Mikla, Neolokal, Türk Fatih Tutak, Sunset Grill and Bar, Od Urla ve Maça Kızı'dır.

1.11.11. YEDY Gastronomik Derecelendirme Sistemi

Yedy değerlendirme kuruluşu bağımsız hiçbir kurum ya da kuruluş ile organik bağı olmayan 2014 yılında 'Yedi Köşeli Yıldız' ismiyle kurulmuştur. YEDY kuruluşunun jürileri gastronomi kültürüne hâkim, yeme içme konusunda uzman, Türkiye'nin her bölgesinden toplamda 70 gizli denetçiden oluşan bir değerlendirme ekibine sahiptir. Bu değerlendirmelerin sonucunda, restoranlar 1'den 3'e kadar yıldız ile ödüllendirilmektedir. Yıldız almaya aday olan restoranlar, "Lezzet Noktası" kategorisinde değerlendirilmektedir (YEDY, 2017). YEDY 2017 yılında yayımlanmıştır sonraki yıllarda bir daha yayımlanmamıştır.

1 Yıldız: İşletmenin olduğu lokasyonda bulunuyorsanız tavsiye edilen mekânlardır.

2 Yıldız: İşletmenin olduğu lokasyona yakın yerdeyseniz yol değiştirmeye değecek mekânlardır.

3 Yıldız: Sadece o işletmede yemek yemek için o şehre gidecebileceğiniz mekânlardır.

Lezzet Noktası: Yıldız almaya hak kazanamayan ama başarılı ve tavsiye edilen mekânlardır.

Son çıkan listeye göre 3 yıldız alan bir restoran (Mikla), 2 yıldız alan 8 restoran, 1 yıldız alan 21 restoran bulunmaktadır (Yedi Köşeli Yıldız, 2017).



İKİNCİ BÖLÜM

2. Gastronomi Kavramı

Etimolojik olarak Gastronomi kelimesi Antik Yunanca kökenlidir. Gastro; mide, nomi; kural veya kanun anlamına gelmektedir. Bu sözcük ilk olarak M.Ö 4. yüzyılda yaşamış Yunan Archehestratus'un Gastronomi adlı eserinde bir şiirde kullanılmıştır. Kitap günümüze kadar ulaşamamıştır ve sözcük yıllar içinde unutulmuştur (Santich, 2004, s. 16; Altinel, 2009, s. 2, Akbaba ve Kendirci, 2016, s. 115). Günümüzde Gastronomi kelimesi “iyi yemek pişirme ve uygulama sanatı, iyi yemek yeme” anlamına gelmektedir (Etymonline, 2022; Oxford Dictionary, 2022).

Jean Anthelme Brillat-Savarin tarafından 19. yüzyılda yazılan “Physiologie du Goût” (Lezzetin Fizyolojisi) kitapta gastronomi kelimesi tekrar kullanılmıştır. Kitapta gastronomi kavramını insanın beslenmesiyle ilgili her şeydir diyerek tanımlamıştır. Savarin kitabında temel olarak insanların sistemli bir şekilde yemek yiyerek sağlıklı bir yaşam sürmesini anlatmayı amaçlamıştır. Bu sebeple hayatı boyunca da “Bana ne yediğini söyle sana kim olduğunu söyleyeyim.” Sözünü yaşamının felsefesinde kullanmıştır (Savarin, 2015).

Gastronomi kelimesi 19. yüzyılda Joseph de Berchous'un “Gastronomie ou L'Homme des Champs a Table” (Gastronomi veya Tarladan Sofraya İnsan) kitabında tekrar kullanılmış ve Fransızca'dan dünyaya yayılmıştır. Bu kitap gastronomi sözcüğünün geçtiği ilk eserdir ve bu sayede literatüre kavram kazandırılmıştır (Zopitais vd., 2016, s. 88). 1835 yılında Charles Monselet tarafından gastronomi Fransız Mutfağı'na “yemek yeme sanatı” olarak girmiş ve kabul edilmiştir (Shahrım, 2006).

Gastronomi kavramı literatürde en basit şekliyle tanımlandıktan sonra, üzerine yapılan birçok araştırmayla daha farklı anlamlar kazanmıştır. Gastronominin kapsayıcı yapısı ve durmadan gelişmesi sayesinde kesin bir tanım yapılamamaktadır bu yüzden birçok araştırmacı gastronomiyi farklı şekilde tanımlamaktadır. Richards (2002) yemeğin genel anlamda hazırlanması, pişirilmesi, sunulması ve insan tarafından tüketilmesi olarak açıklamaktadır. Kivela ve Crofts (2006) ise yemek yemenin sanatının irdelenmesi ve incelemesi olarak tanımlamıştır. Gillespie ve Cousins (2001) gastronomi kelimesini insanın tükettiği besinlerden nasıl daha fazla zevk alacağını araştıran bir çeşit bilim dalı olarak açıklamaktadır. Hatipoğlu (2010) ise gastronomiyi belirli coğrafyalarla veya ülkelerle

bağı olan mutfak geleneklerini kapsayan iyi yemek yeme bilimi ve ayrıca sanatı olarak tanımlamaktadır.

Bütün tanımların ortak özellikleri bir araya getirildiğinde gastronomi kelimesi; “özünde belirli kültürlerin ve coğrafyanın olduğu; yemek hazırlama, pişirme, sunma eylemlerinin olduğu yeme içme deneyimiyle ilgili olan bir sanat dalı ve bilim dalı olarak” tanımlanabilir (Sarıışık ve Özbay, 2014).

2.1. Gastronominin Diğer Bilimlerle İlişkisi

Gastronomi kavramının yeni olması, bilimsel ilginin az olması bu alanın salt bir bilim dalı olmasına set koymuştur. Aynı zamanda yeme içme konusunda teorik bilginin az olması, teorik bilgi ve uygulama anlamında ortak bir çizginin olmaması bir diğer sorundur (Hegarty, 2005, s. 11). 21. yüzyıldan itibaren gerçek bir araştırma alanı olarak kabul edilen gastronomi hak ettiği değeri yeni yeni görmeye başlamıştır (Zopiatis vd., 2016, s. 88). Gastronomi yeme içmeden alınan haz olarak ifade edilebilir ama yeme içme eylemi çok geniş olduğu için multidisipliner bir alan olarak anlaşılmıştır (Scarpato, 2002, s. 155).

Gastronomi pek çok bilim dalıyla iç içedir bu yüzden düzgün bir bilgi birikimi üretmek ve çağın gereksinimlerine uygun olan gelişmeleri sağlayabilmek için farklı disiplinlerde uygulanan yöntemlerden, araçlardan ve gereçlerden faydalanılmalıdır (Aymanıy ve GÜDÜ Demirbulat, 2017, s. 224). Gastronomi biliminin ilişkili olduğu alanlar sosyal bilimler, güzel sanatlar, doğa bilimleri hâlinde sıralanabilir. Gastronominin insanı odak noktası olarak alması “niçin” ve “nasıl” gibi sorulara cevap araması, geniş bir alana yayılması, yıllar süren büyük bir kültür birikimi ile oluşması diğer bilim dallarına olan bağına da arttırmaktadır.

Gastronomi temelinde yeme içme alanıdır. Bu alanda başrolde olan ürün gıdadır. Gıdanın yapısı, işlenmesi, temizliği, sanitasyonu, korunması gibi konular genelde fen bilimleri veya doğa bilimleri ile alakalıdır. Moleküler gastronomi başlığı örnek olarak verilebilir. Yemeğin bilimle buluşmuş hâli olarak kabul edilen bu mutfak akımı kullanılan gıdanın kimyasal reaksiyonlarla işlenmesini ve incelenmesini kapsar. Özellikle yeni pişirme yöntemlerinin denendiği bu gastronomi alanı başta kimya, biyoloji gibi fen bilimleri ile alakalıdır (Vega ve Ubbink, 2008). Bir başka örnek ise beslenme üzerinden verilebilir. Bir insanın sağlıklı beslenmesi ve ne yiyeceğini bilmesi tıp, gıda mühendisliği, diyetetik gibi diğer doğa bilimleri ile ilgili olabilir (Brundtland, 2002).

Beslenmenin insanlığın en başından beri en temel ihtiyaç olarak kabul edilmesi, fiziksel olarak insanları bir araya getirmesi ve günümüzde sanat olarak kabul edilmesi gibi konular gastronominin sosyal bilimlerle olan bağıını kanıtlar niteliktedir. Örneğin yemeğin gündelik hayatta en önemli etmenlerden biri olması gastronominin ve gıdanın sosyoloji, psikoloji gibi sosyal bilimlerin bilim dallarıyla alakalı olduğunun göstergesidir (Neill vd., 2017, s. 93). Bir başka örnek insanın ne yediğini belirlemesiyle ilgili olabilir. İnsanın yaşamı boyunca neyi nasıl yiyeceğini belirlemesi, seçmesi veya sınırlandırması gibi etmenler gastronominin tarih, felsefe, din veya coğrafya ile ilgili olan bağıını gösterebilir (Öney, 2017, s. 195).

3.1. Eğitim ve Gastronomi

TDK (2022)'ye göre eğitim sözcüğü; başta çocuklar ve gençlerin toplumda yerlerini alabilmeleri için gereken beceri, bilgi, anlayış elde etmeleri ve kendilerini geliştirmelerine aile veya okul içinde doğrudan veya dolaylı yoldan yardım etme, terbiye etme anlamına gelmektedir.

Bir başka tanıma göre eğitim “eğmek” eyleminden türetilmiştir. “Eğmek, biçim vermek” anlamında kullanılmaktadır. Eğitimde hedef kişi veya varlığın değiştirilmesi veya biçimlendirilmesi üzerine durulmaktadır. Bu kavram gözetildiğinde eğitim sözcüğü; kişinin davranışlarını değiştirmek veya yeniden biçimlendirmek anlamı çıkarılabilir (Kızılloluk, 2007, s. 22).

Eğitim; insanın var oldmasından beri bilgi birikimiyle birlikte çağlardır devam etmektedir. İnsan doğduğu ilk andan itibaren ölene kadar bu süreç devam edebilir. Süreç boyunca birey; bilgi, tutum, beceri ve yeni değerler kazanmaktadır. Sonucunda bireyin yaşamında belirli değişiklikler meydana gelmektedir (Şenel, 2008: 4). Verilen eğitimin temel amacında bireylerin yeteneklerini geliştirmek, gelecekteki hayata hazırlamak, ekonomik olarak yeterliliklerini sağlamak, vatani görevlerini yerine getirmelerini sağlamak gibi sebepler yatabilir (Ural, 2012, s.2).

Eğitim, kurumlarca verilerek devlet denetiminde gerçekleştirilebilir. Bu durum eğitimin ekonomik, sosyolojik ve politik bir kurum olduğunun göstergesidir. Eğitim kavramının bu kadar geniş olması kendi içinde alt kategorilere ayrılmasına sebep olmaktadır. Formal eğitim; örgün ve yaygın eğitim olarak ikiye ayrılmaktadır (Hacıoğlu, 2008, s. 3).

Örgün eğitim temelinde okulda planlı şekilde yapılan eğitimidir. Okul öncesi eğitim, ilköğretim, yükseköğretim kurumları bu eğitim türünün modelleridir. Yaygın eğitim kavramı ise örgün eğitimin yanında düzenlenen diğer eğitim faaliyetlerini kapsamaktadır. Kurslar, halk eğitim merkezleri, uzaktan eğitim gibi modeller ise yaygın eğitim türünün alt dallarıdır (Çökerdenoğlu, 2020, s. 14).

3.1.1. Dünyada Gastronomi Eğitimi

Gastronomi eğitimi, ilgili sektöre her anlamda personel yetiştirilmesini, yemek kültürünü korumayı ve geleceğe yapılan köklü yatırım olarak tanımlanmaktadır. Gastronomi eğitiminin uygulama ve teori anlamında geniş bir alana yayılmıştır. Aynı zamanda öğretmenler tarafından zor ve önemi yüksek bir bilim dalı olarak ifade edilmektedir (Aymankuy ve GÜDÜ Demirbulat, 2017, s. 234).

Dünya genelinde ilk gastronomi eğitimi ile ilgili çalışmalar aslında insanlığın en başından itibaren birbirine öğretme kültürüne dayandırılabilir. Usta-çırak ilişkisi ile ortaya çıkan bu eğitim ilerleyen yıllardan mutfak personeli yetiştirmeye kadar evrilmiştir. Gastronomi eğitimi temelinde örgün ve yaygın eğitimin olduğu, resmi tarihi Fransa’da 13. yüzyılda Paris Belediyesi tarafınca kurulan esnaf ve kalifiye aşçı yetiştirilmesini sağlayan “Chaine des Rotisseurs” isimli gastronomi kurumuna kadar dayanmaktadır. 1950 senesinde tekrar üye kabul eden ve aktif hâle gelen bu kurum kaliteli yemek yapmanın ve iyi yemek kültürünün korunmasını amaçlamaktadır (Glass, 2005, s. 3; Aksoy ve Şahin, 2017; Şengün, 2017).

Avrupa’da mutfak eğitimleri genelde çok düşük ücretler karşılığında mutfakta çırak olarak çalışanlara verilmekteydi. 12-14 yaşlarında olan bu çıraklar ücret olarak genelde yemek ve konaklama karşılığında üstlerinden eğitim almaktaydı (Brown, 2005, s. 49). İlk olarak 1882 yılında İngiltere’de Londra’da kurulan “National Institute of Cookery” yani “Ulusal Aşçılık Enstitüsü” aşçılara resmi eğitim veren ilk kuruluştur (Şengün, 2017). 1883 yılında Paris’te açılan “L’École Professionnelle de Cuisine et des Sciences Alimentaires” yani “Profesyonel Aşçılık ve Gıda Bilimleri Yüksek Okulu” Fransa’da açılan ilk aşçılık eğitimi veren kurumdur. İki yıl sonra 1885’te yine Paris’te açılan “Le Cordon Blue” Avrupa’da ki modern gastronomi eğitiminin yolunu açan kurumlardır. 1990 yılında Fransa’da açılan Otel-Restoran Yönetimi ve Mutfak Sanatları Okulu, lisans düzeyinde eğitim veren ilk kurum olmuştur. Kurumun eğitim denkliği alması ancak 2007 yılında olmuştur. (Danaher, 2012, s. 13-14). Bu okulların açılması

özellikle Fransa’da yiyecek içecek üretimi yapan Fransız esnafların üretim yapabilmek için yetki belgesi almasına sebep olmuştur (Gisslen, 2009, s. 2).

ABD’de ki mutfak eğitimi Avrupa’daki mutfak eğitimine göre oldukça yeni bir kavramdır. Fine dining konusunda ilk restoranlardan biri olan Delmonico’nun şefi Charles Ranhofer’ın 1898 yılında “Chef” adı altında yayınladığı dergide ABD’de aşçılar için bir eğitim kurumu kurulması gerektiği yazıyordu. Bu döneme kadar aşçı yetiştirmek için Avrupa ile işbirliği yapan Ranhofer 1911’de çırakların şef olması için 6.000 saatlik çalışma taahhüdü veren bir sistem kurdurdu. Bu ABD’de ortaya çıkan ilk aşçılık eğitim sistemidir (Brown, 2005; Meer, 2018, s. 45). 1946’da “Restaurant Institute of Connecticut” yani “Connecticut Restoran Enstitüsü” olarak kurulan kurum gastronomi eğitimi konusunda bir milat açtı. Eğitime göre öğrenciler gelecekteki çalışmalarının arkasındaki teoriyi öğrenmeli ve ürünlerinin%51’ini sıfırdan yaratmaları gerekmektedir. Aynı zamanda öğrenciler mezun olabilmek için 18 haftalık ücretli staj yapmak zorundaydı. 1946’da kurulan bu kurum 1951 yılında dünyanın en önemli aşçılık kurumlarından biri olan The Culinary Institute of America’ya dönüşmüştür (Ryan, 2003).

Gastronomi adı altında ilk defa lisans eğitimi ise 1990 yılında Boston’da açılmıştır. Kısa bir süre sonra da New York Üniversite’sinde Gastronomi alanında doktora bölümü açılmıştır (Allen, 2003).

Bu gelişmeler sonucunda 21. yüzyılda aşçılık ve gastronomi alanına olan talep artmıştır. Dünya genelinde birçok aşçılık okulu açılmaya başlamıştır (Hertzman ve Maas, 2012). Tablo 10’da başlıca gastronomi eğitimi veren kurumlar gösterilmektedir.

Tablo 10. Bazı Ülkelerden Gastronomi Eğitimi Veren Kurumlar

Okulun Adı	Bulunduğu Ülke
Auguste Escoffier School of Culinary Arts	ABD
The Culinary Institute of America	ABD
Institute of Culinary Education	ABD
Kendall College, School of Culinary Arts	ABD
Le Cordon Bleu	Fransa başta olmak üzere çeşitli ülkeler
Paul Bocuse Institute	Fransa
Ecole de Cuisine Alain Ducasse	Fransa
La Cuisine Paris	Fransa

University of Gastronomic Sciences	İtalya
Apicius	İtalya
Culinary Arts Academy	İsviçre
Business and Hotel Management School	İsviçre
Westminster Kingsway College	Birleşik Krallık
Culinary Institute of Barcelona	İspanya
Basque Culinary Center	İspanya
Hattori Nutrition College	Japonya
Japan Culinary Institute	Japonya

Kaynak: <https://www.chefspencil.com/13-best-culinary-schools-in-the-world/>

3.1.2. Türkiye’de Gastronomi Eğitimi

Türkler’de ilk defa mutfak eğitimi aynı şekilde çırak-usta ilişkisi olarak ortaya çıkmıştır bu eğitim genellikle ahiliklerde verilmekteydi (Kılınç, 2012, s. 70). Cumhuriyet ile birlikte modern üniversiteler kurulmuş olsa da mutfak eğitimi çok geç başlamıştır buna rağmen son yıllarda gastronomi eğitimi ile ilgili kurum ve kuruluşlar çokça ilgi görmektedir. Aşçılık eğitimi örgün eğitimde meslek yüksekokullarında, ön lisans eğitimi, lisans eğitimi, yüksek lisans eğitimi şeklinde verilebilmektedir. Türkiye’de ilk defa mutfak eğitimi 1962 yılında Ankara Otelcilik Okulu’nda verilmiştir. Ardından Bolu, Mengen Aşçılık Meslek Lisesi ilk defa aşçılık eğitimi veren okul olarak 1985 yılında açılmıştır. (Daylar, 2015; Kurnaz vd., 2014, s. 43). Yaygın gastronomi eğitimi ise genellikle Meslek Eğitim Merkezleri, Özel Kurslar, Halk Eğitim Merkezleri gibi yerlerde mutfak alanı kapsamında verilmektedir (Sarı, 2007)

Yükseköğretim düzeyinde verilen eğitim ön lisans, lisans ve lisansüstü şekilde verilmektedir. Lisans düzeyinde üniversitelerde verilen gastronomi eğitimi genellikle devlet üniversitelerinde Turizm Fakültelerinde verilmektedir. Özel üniversitelerde ağırlıklı olarak bu bölüm Güzel Sanatlar, Uygulamalı Bilimler gibi fakültelerde de verilmektedir. Lisansüstü bölümler genelde Sosyal Bilimler Enstitüsü’ne bağlı olmaktadır. Ön lisans seviyesinde ilk bölüm Aşçılık adı altında Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesi’nde kurulmuştur. Lisans düzeyinde ilk defa gastronomi eğitimi veren üniversite özel üniversite olan Yeditepe Üniversitesi’dir (Görkem ve Sevim, 2011, s. 78; Boyraz vd., 2018, s. 134). İlk defa bir devlet üniversitesinde Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü 2010 yılında Gazi Üniversitesi ve Nevşehir Üniversitesi’nde

başlamıştır. Lisansüstü eğitim düzeyinde ilk olarak 2014 yılında Gazi Üniversitesi yüksek lisans ve doktora programları açılmıştır (Şengün, 2017, s. 173; Karaca, 2018, s. 36).

Türkiye genelinde 2021-2022 öğretim yılında 75 farklı devlet üniversitesinde Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü bulunmaktadır. Bu sayı özel üniversitelerde 36 adettir. Lisans eğitiminin örgün kısmında 17.502 üniversite öğrencisi Gastronomi eğitimi almaktadır. İkinci öğretim bölümlerine kayıtlı öğrenci sayısı ise 2117'dir. Yüksek Lisans eğitimi alan Gastronomi öğrencileri sayısı ise toplamda 1044'tür. İlgili alanda doktora eğitimi alan öğrenci sayısı ise 164'tür. Toplamda 20.826 öğrenci Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü ile ilgili eğitim almaktadır. Önlisans eğitimi olarak verilen Aşçılık Bölümü'nde ise örgün, ikinci öğretim ve uzaktan eğitim alanları dâhil olmak üzere toplamda 54.341 öğrenci üniversitede eğitim almaktadır (YÖK, 2022).

3.1.3. Mutfak Eğitiminde Staj

YÖK (2022)'e göre staj; yükseköğretim kurumlarında ilgili programa göre teorik ve uygulamalı dersler dışında, öğrencilerin eğitim programlarında kazandırılması amaçlanan mesleki bilgi, davranışlar ve deneyimle ilgili işletmelerce verilen mesleki çalışma anlamına gelmektedir.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları eğitimi teorik ve uygulamalı eğitimin aynı anda var olduğu bir sisteme dayalıdır. Eğitim gören öğrenciler kurumlarında aldıkları teorik bilgileri yiyecek içecek işletmelerinde veya ilgili kurumlarda pratik yaparak deneyim kazanmaktadırlar (Öney, 2016, s. 193). Staj sistemi öğrenciler için etkili ve aynı zamanda uygulamalı bir eğitimidir. Stajyer öğrenciler gelecekte yapacakları işler açısından bilgi alarak okul sonrasında iş hayatında ve sektöre uyum sağlamaları beklenmektedir. Staj sayesinde öğrenciler iletişim becerileri, başkalarıyla çalışabilme, organizasyon becerileri ve problem çözme gibi yeteneklerini geliştirmektedir. (Harkison vd. 2011, s. 378; Wang vd. 2018, s. 128). Ayrıca gastronomi gibi mesleki eğitim odaklı dallarda gerekli olan becerilerin kazanılması için staj zorunlu ve etkilidir.

Cullen (2010, s. 90)'a göre mutfak stajıyla ilgili üç ana unsur belirlemiştir;

1-Mutfak stajı öğrencisi, deneyimsel öğrenmede aktif bir katılımcı olmalıdır.

2-Standartlaştırılmış eğitim programları üzerinde anlaşılmaya varılırsa, mutfak stajları önceki öğrenmeyi daha iyi pekiştirir.

3-Mutfak stajları, öğrenilen bilgileri sınıf ortamında pekiştirebilir ve yerleştirmeye yardımcı olabilir.

Yapılan araştırmalara göre mutfak alanında yapılan stajların bireylerin kariyerlerine katkı sağladığı ve staja olan gereksinimi vurgulamaktadır. Staj sayesinde öğrencilerin yetkinliklerini, analitik becerilerini, bilgilerini ve profesyonelliklerini geliştirdikleri tespit edilmiştir (Coco, 2000; Lauber vd., 2004; Callanan ve Benzing, 2004; Verney vd. 2009).

Türkiye’de verilen gastronomi eğitimi veren kurumlarda staj çalışmaları dikkat çekmektedir. Örgün eğitim kurumları, özel kurslar dâhil olmak üzere birçok kurum zorunlu mutfak stajını müfredatlarına dâhil etmiştir.

Tablo 11. Devlet Üniversitelerinde Staj Uygulamaları

Sayı	Üniversite Adı	Staj Süresi	Zorunlu/Seçmeli
1	Adıyaman Üniversitesi	35 Gün/5 Hafta	Zorunlu
2	Afyon Kocatepe Üniversitesi	60 Gün	Zorunlu
3	Ağrı İbrahim Çeçen Üniversitesi	20 İş Günü	Zorunlu
4	Akdeniz Üniversitesi	75 İş Günü	Zorunlu
5	Aksaray Üniversitesi	60 İş Günü	Zorunlu
6	Alanya Alaaddin Keykubat Üniversitesi	-	Zorunlu Staj Yoktur
7	Anadolu Üniversitesi	90 Gün	Zorunlu
8	Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi	90 Gün	Zorunlu
9	Ardahan Üniversitesi	60 İş Günü	Zorunlu
10	Artvin Çoruh Üniversitesi	30 İş Günü	Zorunlu
11	Atatürk Üniversitesi	90 Gün	Zorunlu
12	Aydın Adnan Menderes Üniversitesi	30 İş Günü	Zorunlu
13	Balıkesir Üniversitesi	90 Gün	Zorunlu
14	Bandırma Onyedi Eylül Üniversitesi	-	-
15	Batman Üniversitesi	90 Gün	Zorunlu
16	Bayburt Üniversitesi	30 İş Günü	Zorunlu
17	Bilecik Şeyh Edebali Üniversitesi	-	-
18	Bitlis Eren Üniversitesi	30 İş Günü	Zorunlu
19	Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesi	60 İş Gün	Zorunlu

20	Burdur Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi	60 İş Günü	Zorunlu
21	Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi	90 Gün	Zorunlu
22	Çankırı Karatekin Üniversitesi	60 İş Günü	Zorunlu
23	Çukurova Üniversitesi	-	-
24	Dokuz Eylül Üniversitesi	120 Gün	Zorunlu
25	Düzce Üniversitesi	60 İş Günü	Zorunlu
26	Ege Üniversitesi	-	-
27	Erciyes Üniversitesi	-	-
28	Erzincan Binali Yıldırım Üniversitesi	-	-
29	Eskişehir Osmangazi Üniversitesi	75 Gün	Zorunlu
30	Fırat Üniversitesi	-	-
31	Gaziantep İslam Bilim Ve Teknoloji Üniversitesi	-	-
32	Gaziantep Üniversitesi	30 İş Günü	Zorunlu
33	Giresun Üniversitesi	-	-
34	Gümüşhane Üniversitesi	60 Gün	Zorunlu
35	Harran Üniversitesi	30 Gün	Zorunlu
36	Hatay Mustafa Kemal Üniversitesi	40 İş Günü	Zorunlu
37	Hitit Üniversitesi	-	-
38	Iğdır Üniversitesi	60 İş Günü	Zorunlu
39	Isparta Uygulamalı Bilimler Üniversitesi	-	-
40	İskenderun Teknik Üniversitesi	40 İş Günü	Zorunlu
41	İstanbul Medeniyet Üniversitesi	75 İş Günü	Zorunlu
42	İzmir Katip Çelebi Üniversitesi	60-90 Gün	Zorunlu
43	Kafkas Üniversitesi	-	-
44	Kahramanmaraş İstiklal Üniversitesi	60 İş Günü	Zorunlu
45	Karabük Üniversitesi	45 İş Günü	Zorunlu
46	Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi	45 İş Günü	Zorunlu
47	Kastamonu Üniversitesi	92 İş Günü	Zorunlu
48	Kırklareli Üniversitesi	80 Gün	Zorunlu
49	Kırşehir Ahi Evran Üniversitesi	30 İş Günü	Zorunlu

50	Kilis 7 Aralık Üniversitesi	-	-
51	Kocaeli Üniversitesi	60 Gün	Zorunlu
52	Kütahya Dumlupınar Üniversitesi	30 İş Günü	Zorunlu
53	Mardin Artuklu Üniversitesi	60 İş Günü	Zorunlu
54	Mersin Üniversitesi	70-70-84 Gün	Zorunlu
55	Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi	60 İş Günü	Zorunlu
56	Munzur Üniversitesi	60 İş Günü	Zorunlu
57	Necmettin Erbakan Üniversitesi	45 İş Günü	Zorunlu
58	Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi	90 İş Günü	Zorunlu
59	Ondokuz Mayıs Üniversitesi	100 Gün	Zorunlu
60	Ordu Üniversitesi	-	-
61	Osmaniye Korkut Ata Üniversitesi	45 İş Günü	Zorunlu
62	Pamukkale Üniversitesi	60 İş Günü	Zorunlu
63	Recep Tayyip Erdoğan Üniversitesi	60 İş Günü	Zorunlu
64	Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi	60 Gün	Zorunlu
65	Selçuk Üniversitesi	30 İş Günü	Zorunlu
66	Siirt Üniversitesi	60 Gün	Zorunlu
67	Sinop Üniversitesi	60 Gün	Zorunlu
68	Sivas Cumhuriyet Üniversitesi	80 İş Günü	Zorunlu
69	Şırnak Üniversitesi	60 Gün	Zorunlu
70	Tokat Gaziosmanpaşa Üniversitesi	60 Gün	Zorunlu
71	Trabzon Üniversitesi	-	-
72	Trakya Üniversitesi	-	-
73	Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi	60 İş Günü	Zorunlu
74	Yozgat Bozok Üniversitesi	-	-
75	Zonguldak Bülent Ecevit Üniversitesi	60 İş Günü	Zorunlu

Kaynak: <https://yokatlas.yok.gov.tr/>

Tablo 11’de devlet üniversitelerindeki staj uygulamalarının durumları incelenmiştir. Gastronomi ve Mutfak Sanatları eğitimi veren 75 devlet üniversitesinin staj yönergeleri incelendiğinde 57 üniversitede zorunlu stajın olduğu, 1 üniversitede seçmeli stajın olduğu, kalan 17 üniversitenin ise staj yönergelerine ulaşamadığı tespit edilmiştir. Staj süreleri genellikle 30 gün ile 100 gün arasında değişmektedir. En fazla staj süresi 224

gün ile Mersin Üniversitesi'ndedir. En az staj süresi ise 30 gün ile Harran Üniversitesi'ndedir. Aynı zamanda okulların staj uygulamaları için genellikle öğrencilerin staj yerlerini kendilerinin bulmaları gerektiği ve buldukları kurumların 4 ve 5 yıldızlı oteller, restoranlar olması gerektiği vurgulanmıştır.

Tablo 12. Özel Üniversitelerde Staj Uygulamaları

Sayı	Üniversite Adı	Staj Süresi	Zorunlu/Seçmeli
1	Acıbadem Mehmet Ali Aydınlar Üniversitesi	-	-
2	Alanya Hamdullah Emin Paşa Üniversitesi	60 İş Günü	Zorunlu
3	Altınbaş Üniversitesi	45-45 İş Günü	Zorunlu
4	Ankara Medipol Üniversitesi	-	-
5	Antalya Akev Üniversitesi	45-45 İş Günü	Zorunlu
6	Antalya Bilim Üniversitesi	60-60 İş Günü	Zorunlu
7	Avrasya Üniversitesi	40-40 İş Günü	Zorunlu
8	Bahçeşehir Üniversitesi	60 İş Günü	Zorunlu
9	Başkent Üniversitesi	30-30-90 Gün	Zorunlu
10	Beykent Üniversitesi	60 Gün	Zorunlu
11	Beykoz Üniversitesi	-	-
12	Doğuş Üniversitesi	50 İş Günü	Zorunlu
13	Haliç Üniversitesi	60 İş Günü	Zorunlu
14	Hasan Kalyoncu Üniversitesi	-	Zorunlu
15	İstanbul Arel Üniversitesi	30 İş Günü	Zorunlu
16	İstanbul Aydın Üniversitesi	-	Zorunlu
17	İstanbul Bilgi Üniversitesi	65 İş Günü	Zorunlu
18	İstanbul Esenyurt Üniversitesi	-	-
19	İstanbul Galata Üniversitesi	-	Seçmeli
20	İstanbul Gedik Üniversitesi	30 İş Günü	Zorunlu
21	İstanbul Gelişim Üniversitesi	60 İş Günü	Zorunlu
22	İstanbul Kent Üniversitesi	30 veya 60 İş Günü	Seçmeli
23	İstanbul Kültür Üniversitesi	40 İş Günü	Zorunlu

24	İstanbul Medipol Üniversitesi	60 İş Günü	Zorunlu
25	İstanbul Okan Üniversitesi	60-60-120 Gün	Zorunlu
26	İstanbul Rumeli Üniversitesi	60 İş Günü	Zorunlu
27	İstanbul Topkapı Üniversitesi	-	-
28	İstinye Üniversitesi	40 İş Günü	Zorunlu
29	İzmir Ekonomi Üniversitesi	40-60 İş Günü	Zorunlu
30	Kapadokya Üniversitesi	30 İş Günü	Zorunlu
31	Maltepe Üniversitesi	60 İş Günü	Zorunlu
32	Nişantaşı Üniversitesi	70 İş Günü	Zorunlu
33	Özyeğin Üniversitesi	60-60-100 İş Günü	Zorunlu
34	Toros Üniversitesi	240 ile 720 saat arası	Seçmeli
35	Yaşar Üniversitesi	60 İş Günü	Zorunlu
36	Yeditepe Üniversitesi	60-60 İş Günü	Zorunlu

Kaynak: <https://yokatlas.yok.gov.tr/>

Tablo 12’de özel üniversitelerde staj uygulamalarının durumları incelenmiştir. Gastronomi ve Mutfak Sanatları eğitimi veren 36 adet özel üniversite tespit edilmiştir. Bu üniversitelerin 28 tanesinde zorunlu staj, 3 tanesinde seçmeli, 5 tanesinde staj hakkında bilgiye ulaşılamamıştır. Staj süreleri 30 iş günü ile 100 iş günü arasında değişmektedir. En az staj süresi 30 iş günüyle İstanbul Arel Üniversitesi, İstanbul Gedik Üniversitesi ve Kapadokya Üniversite’sidir. En uzun staj süresi ise 240 gün ile İstanbul Okan Üniversitesi’dir.

Öğrencilerin örgün eğitim kurumlarında ve yaygın eğitim kurumlarında aldıkları teorik eğitim yüzeysel anlamda gastronomiyi anlamalarını sağlayabilir. Eğitimleri sırasında öğrencilerin bireysel bilgi, beceri ve yeterliliklerini geliştirmeleri ve geleceğe yönelik adımlar atmaları bu kurumların temel öğretilerindendir. Bu eğitim kurumlarından verilen uygulamalı eğitimler öğrencilerin gastronomi anlamında aldıkları ilk çalışma ortamı ve kişisel kariyerlerinin ön aşaması olarak kabul edilebilir. Eğitim sırasında öğrencinin ilgili olduğu yiyecek işletmesinde yaptığı staj gelecekte çizmek istediği kariyer yolunu da belirleyebilir. Mutfak eğitiminde verilen stajlar ve staj imkânları mezuniyet sonrası öğrencinin kariyer yolunu nereden başlatacağını da gösterebilir.

3.1.4. Gastronomide Kariyer

Kariyer kelimesi iş hayatında çokça kullanılan bir kavramdır. Genel olarak bir meslek alanında veya bir dalda ilerlemek veya daha yüksek seviyede bir pozisyonda çalışıp güçlü sosyal statüye ulaşmak için kullanılmaktadır. Kariyer sözcüğü, Fransızca kökenli “carriere” kelimesinden Türkçe’ye geçmiştir. 14. yüzyılda “güzergâh, tutulan yol, meslek” sözcüğünden türeyen kelime İtalyanca’da aynı zamanda araba yolu anlamına gelmektedir (Etymonline, 2022). TDK (2022)’ye göre kariyer sözcüğü “bir meslekte zamanla veya sıkı çalışmayla elde edilen başarı ve uzmanlık” anlamına gelmektedir.

Kariyer sözcüğü yıllar içinde birçok araştırmacı tarafından farklı şekilde tanımlanmıştır. Tanımların genel anlamda ortak noktası; kariyer için devamlı ilerlemeyi ve ilerleme sonucunda elde edilen statülerin önemli olduğunu belirtilmesidir. Kariyerinde sağlıklı şekilde ilerlemek isteyen insan devamlı olarak kendine bir şeyler katmak ve kendini hayatının sonraki adımına hazırlamak ister. Bu açılarından bakıldığında kariyer asla sonu olmayan bir yolda durmadan kendini geliştirmek ve kendini keşfetmek anlamına gelmektedir (Ersoy, 2007, s. 9).

Bir kişinin kariyerinde başarılı olması için hayatını ve kariyerini planlaması son derece önemlidir. Kariyer ile ilgili bir diğer önemli kavram açıklaması da kariyer planlaması için elzemdir. Kariyer planlaması; bir kurumda çalışan kişinin kendisine bir yol seçerek belirli amaçları en uygun araçları kullanarak tamamlamasıdır (Çelik ve Şimşek, 1998, s. 338). Bir başka tanımda kariyer planlaması için kişinin kendini tanıması yani bilgi seviyesini, becerilerini, ilgisini, güçlü ve zayıf yönlerini bilerek kendine işletme içinde kısa, orta ve uzun vadeli hedefler belirlemesi olarak tanımlanmaktadır (Çabuk, 2007, s. 19; Aşkun, 2006, s. 13).

Her sektörde olduğu gibi gastronomi ve mutfak sanatları alanının ilgili olduğu sektör olan yiyecek içecek sektöründe de kişinin bir kariyer planı yapması ve kendini geliştirmesi önemlidir. Gastronomi ve Mutfak Sanatları öğrencileri için kariyerlerinin erken aşamalarında bir okuldan mezun olmak, staj yapmak ve öğrenci yemek hazırlamanın çeşitli aşamalarını farklı şeflerle çalışarak öğrenmek önemli aşamalardır. Öğrenciler, aşçılık mesleğinin teorik bilgisini uygulamalı olarak mutfakta öğrenirler. Fransız Gastronomi’sinde öğrencilerin ilk aşamada kendilerini geliştirmeleri çok önemlidir. Mutfakta çıraklık veya stajyerlikle başlayan bu aşamalar zinciri, şefin kendini

farklı işletmelerde ve ülke genelinde yeni bilgiler öğrenmesiyle tanımlanır. Buna “Tour de France” denmektedir. Profesyonel meslektaşlar ve sektör bağlantıları oluşturmak bu aşamada önemlidir. Başkalarıyla çalışmayı, bilgi paylaşımını ve düzenli olarak iletişim kurmayı geliştirmenin sonucunda başarılı bir iş ağına sahip olunabilir. Bu sayede yeni bir pozisyon veya daha iyi kurumlar bulmak daha kolay hâle gelir. Sonraki aşamalarda öğrenci veya aşçı kendini mutfak hiyerarşisinin daha yüksek noktalarında görebilir. Stajyerlik ile başlayan bu yol mutfağın en üst mertebesi olan Executive Chef veya bir işletme sahibi olmakla bitmektedir (Gergaud vd., 2010).

Gastronomi ve Mutfak Sanatları öğrencileri kariyerlerini dikkatli şekilde planlamalıdır. İster staj ister mezuniyet sonrası olsun kariyer planı yaparken konaklama endüstrisindeki çeşitli alanları anlamak önemlidir. Kişinin kendini tanıması, güçlü ve zayıf yönlerini bilmesi kariyer yolunu belirlemede önemlidir (Mitchell vd., 2013). CIA (Culinary Institute of America)’ya göre bir öğrenci kendisine şu soruları sormalıdır;

-Ne tür bir ortamda (lüks restoran, zincir restoran, bağımsız restoran, şirket) kendini görüyorsun?

-Küçük hacimli mi büyük hacimli bir işi tercih edersin?

-Evine yakın veya uzak bir yerde mi çalışmak istersin?

-Bir yönetim eğitim programı mı yoksa doğrudan iş alanında mı çalışmayı tercih edersin?

-Önemli olan ne? (mutfak, yönetim tarzı, coğrafi konum, çalışma saatleri, iyi bir şef vb.)

-Uzun vadeli hedefine ulaşmak için ek beceriler veya ileri bir eğitim almak gerekli mi?

Bu sorulara cevap vermek ve önemine göre sıralamak kariyer hedefi belirlemede önemli olabilir. Gastronomi mezunları sadece mutfakta çalışmamaktadır. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü’nün yeni olması ve diğer bilim dallarıyla yüksek derece ilişkilerinin olması bu alanın mezunlarının birçok farklı iş sahasında çalışmasını sağlamaktadır. Sektörün farklı iş kollarına yönelmesi aynı zamanda bu alan için kötü bir şöhret anlamına da gelmektedir. Hjalager ve Andersen (2001)’de yaptığı bir araştırmaya göre gastronomi ve turizm alanında çalışan kişilerin %90’ının 5 çalışma yılı sonrasında sektörü bırakarak farklı bir sektörde iş aradığını göstermiştir. Bu şekilde farklı sektörlerle yönelmenin en büyük sebepleri ise uzun çalışma saatleri, işletmelerin ve işletmecilerin bilgisizliği,

profesyonel anlamda veya mesleki anlamda eğitim alan kişiler yerine vasıfsız olarak kabul edilen ucuz iş gücünün çalıştırılması gibi etmenler belirlenmiştir.

Yukarda belirtilen iyi ve kötü sebeplerle birlikte gastronomi mezunları kendi alanlarıyla ilgili veya ilgisiz başka alanlarda çalışabilmektedir. Bir gastronomi mezunu başta mutfakta aşçılıkla ilgilidir. Mutfakla ilgili bir diğer bölüm servis bölümüdür yani garsonluk veya salon yönetimi mezunlar için bir diğer iş koludur. Aynı şekilde mezunlar yiyecek içecek işletmelerine direkt sahip olarak kendi işlerini kurabilirler. Gastronomi ve Mutfak Sanatları yeni kurulan ve yayılan bir bölüm olduğu için mezunlar akademisyen olarak veya öğretmen olarak eğitim kurumlarında çalışabilirler. Bu alanlar dışında gastronomi mezunları yiyecek içecek fotoğrafçısı, sommelier, tranşör, barmen, yiyecek içecek yazarı, yemek eleştirmeni, barista, miksolojist gibi yiyecek ve içecek ile alakalı birçok mesleği yapabilirler. Ayrıca gıdanın insan için elzem bir ürün olması mezunların mesleklerinin dünya genelinde geçerli olmasına sebep olmaktadır (Karakaş, 2021).

3.1.5 Gastronomi Mezunları İçin Mutfak

Gastronomi ve Mutfak Sanatları mezunlarının çalıştığı asıl alan restoranlarda veya otellerde bulunan mutfak alanlarıdır. Mutfak kavramı ikiye ayrılmaktadır. Somut açıdan mutfak, bir konutta veya ticari bir kuruluştaki yemek pişirmek ve yemek hazırlamak için kullanılan bir oda veya odanın bir parçasıdır. Bir mutfağın temel işlevleri, yiyecekleri depolamak, hazırlamak ve pişirmek ayrıca bulaşık yıkama gibi ilgili görevleri tamamlamaktır. Ticari mutfaklar; restoran, kafeterya, otel, hastane, eğitim ve iş yeri tesisleri, askeri kışla ve benzeri kuruluştaki bulunur. Bu mutfaklar genellikle fiziksel olarak daha büyüktür, bir konut mutfağından daha komplike ve ağır iş ekipmanları ile donatılmıştır. Soyut açıdan mutfak ise bir toplumun veya kültürün beslenme alışkanlıklarını, geleneklerini, gıdayı işleyiş veya pişirmesi gibi kendine has yöntemlerini ifade etmek için kullanılır (Aktaş ve Özdemir, 2012; Carpenter, 2021, s. 3).

Profesyonel mutfaklar ev mutfaklarından teknolojik olarak farklı olduğu kadar iş ve işleyiş açısından da farklıdır. Bu tür mutfakların etkin bir şekilde çalışabilmesi için kesin sınırlarla belirlenmiş bölümleri ve çalışanların görevleri bulunmaktadır. Tüm idarelerde olduğu gibi mutfaklarda da belli bir hiyerarşi ve sistem vardır. Mutfakta gerçekleşen üretimin büyüklüğü, zorluğu, boyutu, çalışan sayısı gibi etmenler dikkate alınarak mutfakta bir rütbelendirme yapılmaktadır (Türkan, 2005).

Çalışılan mutfak çağdaş, lüks veya teknolojik açıdan aşırı gelişmiş olabilir buna rağmen mutfaktaki en temel unsur insandır yani şeflerdir. Mutfaklarda çalışan kişilerin özellikleri mutfağın asıl kalitesini ve yapısını oluşturur (Küçükaslan, 2006).

Fransızca Brigade de Cuisine yani ‘‘Mutfak ekibi, mutfak tugayı’’ olarak adlandırılan mutfak sistemi ilk olarak Georges Auguste Escoffier tarafından Fransa’da geniş personel istihdam eden restoranlarda ve otellerde ortaya çıkarılmıştır. Bu sistem sayesinde aşçıların kesin sorumlulukları olmadığı durumlarda ortaya çıkabilecek kaos ve gereksiz işler ortadan kaldırılmıştır. Sistemin altında her pozisyonun bir istasyonu ve tanımlanmış sorumlulukları bulunmaktadır. Mutfağın, restoranın, otelin veya işletmenin büyüklüğüne göre bu pozisyonlar değişebilmektedir ve mutfaklar daha etkin şekilde kullanılabilir (Bahar, 2017).

Escoffier mutfak ekibini yaparken asıl amacı; mutfakta geçirilen gereksiz süreyi azaltmak ve çalışanların daha efektif çalışmasını sağlamaktır. Bu sistemi tasarlarken Escoffier askeri sistemlerden örnek aldı. Katı bir emir komuta zinciri, kesin çalışma alanları ve görevler belirledi. Yıllar içinde bu sistem başta Fransa olmak üzere dünya üzerindeki tüm yiyecek içecek işletmelerine yayıldı (Jones, 2014).

Genel hiyerarşi aşağıdaki gibidir, her bir pozisyon kendi üzerindeki pozisyonlardan doğrudan sorumludur:

Aşçı Başı (Chef de Cuisine, Executive Chef)

Türkçe’de Aşçıbaşı, İngilizce’de Executive Chef, Fransızca’da ise Chef de Cuisine olarak geçen bu rütbe mutfağın genel yönetiminden sorumludur. Personelin denetlenmesi, menünün oluşturulması, yeni tariflerin yapılması, satın alma ve depolama, çırakları yetiştirme gibi birçok önemli sorumlulukları bulunan bu rütbe mutfaktaki en önemli kişidir. Aşçı başı yıllarca mutfakta çalışmış, kendini geliştirmiş ve mesleğinin zirvesindeki kişidir (Gökdemir ve Sökmez, 2005, s. 24).

Aşçı Başı Yardımcısı (Sous Chef)

Fransızca’da Sous yani ‘‘alt’’ anlamında kullanılır. Baş aşçının yardımcısıdır. Mutfak yönetiminde doğrudan bulunur. Sipariş almak, mutfağın özellikle servis sırasında etkin bir şekilde kullanılmasında lider görevindedir. Operasyonların fiziki yönetiminde aktif rol oynarlar. Expediter (hızlandırıcı) veya Announcer (sunucu, abiyer) mutfağa

gelen siparişleri kabul edip okuyup çeşitli istasyon şeflerine iletir. Bu kişi tabağı mutfaktan çıkmadan önce gören son kişidir ve genellikle Sous Chef'tir. Baş aşçı olmadığı zaman sorumluluk bu şeftedir. İşletmenin büyüklüğüne göre Sous Chef sayısı artabilir. Büyük otel işletmelerinde Executive Sous Chef denilen bir ara rütbe olabilir (Jones, 2014; Gökdemir ve Sökmez, 2005, s. 25).

Bölüm Şefi (Chef de Partie, Senior Chef)

Mutfaklar büyüklüklerine göre bazı bölümlerden oluşmaktadır. Bu bölümlerin başında olan şeflere Bölüm Şefi veya Fransızca'da kullanılan Chef de Partie kullanılır. Mutfakta belli bir istasyonu yönetmekten sorumludurlar. Kendi alanlarında yemekleri hazırlamakta uzmanlaşmışlardır. Bu şefler Sous ve Executive şeflere karşı sorumludurlar (Flatt, 2020).

Bölüm Şefi Yardımcısı (Demi Chef de Partie, Line Cook)

Demi Fransızca'da "yarım" demektir. Bölüm Şeflerinin altında çalışan yardımcı şeflerdir. Bu aşçılar bilgi ve tecrübelerini arttırmak amacıyla mutfak faaliyetlerinde, fiziki çalışmalarda etkin şekilde bulunurlar (Kaya, 2000).

Komi (Commis, Junior Cook)

Acemi veya işe yeni başlayan aşçılardır. Bulunduğu istasyonda getir götür işleri, hazırlık ve temizlik gibi işleri yapan aşçılardır. Bazı zamanlarda basit yiyeceklerin hazırlığına yardımcı olurlar (Hunter vd., 2011).

Stajyer (Apprentice, Trainee)

Genellikle okulda teorik eğitim alıp mutfakta çok az ücretler karşılığında iş deneyimi kazanan şeflerdir. Hazırlık veya temizlik gibi işlerde ağırlıklı olarak çalışırlar (Kaya, 2000).

Mutfakta genel geçer rütbe sisteminin dışında aynı zamanda istasyonlar ve bölümler bulunmaktadır. Genellikle Chef de Partie'lerin emrinde istasyonlar bulunmaktadır. Bu istasyonlar işletmenin büyüklüğüne ve hizmet çeşitliliğine göre şekillenir. En yaygın kullanılan istasyonlar sıcak bölümü, soğuk bölümü, pastane bölümleridir. Bu bölümlere kasaphane, sebze yıkama, geleneksel, kahvaltılık, banket gibi birçok başka bölüm eklenebilir (Hunter vd., 2011).

Bu bölümlerde çalışan şeflerin farklı isimleri bulunmaktadır. Aşağıda bu bölümler ve anlamları sıralanmıştır.

Sos Aşçısı (Chef Saucier)

Sote veya Sos aşçısı olarak adlandırılabilir. Sous Chef'ten sonra gelen en yetkili Chef de Partie'dir, yeri geldiğinde Sous Chef mevkisine geçmektedir. Tavada sotelenen yiyeceklerden ve soslardan sorumludur, et yemeklerini tamamlar. Genellikle bu pozisyon en zorlu, sorumluluk sahibi pozisyon olarak kabul edilir (McBride, 2006).

Balık Aşçısı (Poissonier)

Balıkların pişirilmesinden ve işlenmesinden sorumlu aşçıdır. Soğuk ve sıcak fark etmeksizin balık soslarının hazırlanmasından sorumludur. Bu pozisyon bazen Saucier ile birleştirilebilir (Jones, 2014).

Garnitür Aşçısı (Chef Entremetier)

Entremet yani Fransız Mutfağı'nda giriş yemekleri veya mezelerden sorumlu aşçıdır. Günümüzde sebze aşçısı, yumurta aşçısı veya giriş yemekleri aşçısı gibi isimleri bulunmaktadır. Potager ve Legumier aşçıları Escoffier döneminde Entremetier'in altında çalışmaktaydı. Saucier'den sonra en önemli bölüm şefi olarak kabul edilir (Jones, 2014).

Çorba Aşçısı (Potager)

Çorbaların uygun sıcaklıkta yapılmasından ve sunulmasından sorumludur. Çorba yapımında genellikle boşa gidebilecek ürünleri kullanan bu şefler mutfağın mali açıdan çıktılarını azaltabilen konumdadırlar (Küçükaslan, 2006).

Sebze Aşçısı (Legumier)

Sıcak bölümde kullanılan sebzelerin ve garnitürlerin hazırlanmasından sorumlu aşçıdır. Graten, pilav, bulamaç gibi yemekleri hazırlarlar (Kaya, 2000).

Sıcak Mutfak Aşçısı (Rotisseur)

Izgaralanması, kavrulması ve derin yağda pişmesi gereken her türlü üründen sorumludur. Escoffier döneminde Grillardin ve Friturier bölümlerini denetleyen bir bölüm şefi konumundaydı (Jones, 2014).

Izgara Aşçısı (Grillardin)

Izgaradan sorumlu aşçıdır. Özellikle et ürünlerinin istenen derecede pişirilmesinden sorumludur (Jones, 2014).

Kızartma Aşçısı (Friturier)

Derin yağda pişirilen ürünlerden sorumludur. Patates, tempura gibi ürün çıktıları ilk akla gelenlerdir (Küçükaslan, 2006).

Soğuk Mutfak Aşçısı (Garde Manger)

Geleneksel mutfaklarda soğuk çorbalardan, şarküteri ürünlerinden, salatalardan, ezmelerden, soğuk soslardan sorumlu bölüm şefidir. Chef Hors D'oeuvrier genellikle Garde Manger'in altında çalışan aşçılardır (Garlough, 2012, s. 12-13).

Meze ve Ördvör Aşçısı (Chef Hors D'oeuvrier)

Mezelerden, ördövrlerden, kanepelerden, sandviç ve salatalardan sorumludurlar. Ayrıca bu yiyeceklerin süslenmesinden ve estetik bir şekilde sunulmasından sorumludurlar (Garlough, 2012).

Kasap (Boucher)

Etlerin, kümes hayvanlarının, av hayvanlarının ve bazen de balıkların kesilmesinden ve işlenmesinden sorumlu aşçıdır (Küçükaslan, 2006).

Personel Aşçısı (Communard)

Artan yemekler başta olmak üzere diğer aşçılara yemekler hazırlayan aşçıdır (Türkan, 2006).

Pastacı (Pâtissier)

Pastane kısmında çalışan aşçılara verilen genel isimdir. Her türlü pasta, kek, fırın ürünleri, dondurma ve tatlı yapımından sorumludurlar (Jones, 2014).

Şekerci (Confiseur)

Daha büyük restoranlarda pastacı yerine şekerlemeler ve petit fours hazırlayan aşçıdır (McBride, 2006).

Dondurmacı (Glacier)

Daha büyük restoranlarda dondurma, donuk tatlılar, sorbeler ve soğuk tatlıları hazırlayan aşçıdır (McBride, 2006).

Dekoratör (Décorateur)

Özel kekler ve dekorasyonları hazırlayan aşçıdır (McBride, 2006).

Fırıncı veya Ekmekçi (Boulangier)

Ekmek, kek ve kahvaltı için ürünleri hazırlayan aşçıdır (Jones, 2014).

Bulaşık Şefi (Chef Steward)

Mutfakta ve restoranda kullanılan tüm ürünlerin hijyeni ve temizliğinden sorumlu kişidir (Kaya, 2000).

Gece Aşçısı (Chef Gadre)

Gece mutfakta çalışan, hazırlık yapan ve oda servisiyle ilgilenen aşçıdır (Küçükaslan, 2006).

Yedek Aşçı (Chef Tournant)

Mutfakta bölümler arası hareket eden diğer bölümlere yardımcı olup eksiklikleri kapatan aşçıdır. Özellikle hasta veya izinli şekilde görev yerinde olmayan aşçıların yerini doldurur. Mutfağın tüm bölümlerinde çalışıp uzmanlaşmıştır (Kaya, 2000).

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

4. YÖNTEM

Araştırmanın yöntem bölümünde araştırmanın amacı, önemi, evreni, örnekleme, problemi, veri toplama yöntemi ve sürecine dair detaylı bilgilere yer verilmiştir.

4.1. Araştırmanın Amacı ve Önemi

Bu çalışmanın amacı; yurtdışında Michelin Yıldız Sistemi'nin bünyesinde bulunan restoranlarda çalışan veya staj yapan Gastronomi ve Mutfak Sanatları öğrencilerinin çalışma öncesi, sırasında ve sonrasında nasıl deneyimler yaşadıklarını ortaya koymaktır. Türkiye'deki Michelin Yıldızlı restoranlarda çalışan Gastronomi ve Mutfak Sanatları öğrencileriyle de iletişime geçilerek iş deneyimleri hakkında bilgi edinilmiştir. Bu sayede dünya genelindeki yıldızlı restoranların iş deneyimi hakkında bir sonuca varılabilir. Alanyazında Michelin Sistemi'nin önemi anlaşılmış olsa da ulusal yazında Michelin hakkında çok az çalışma bulunmaktadır (Köse, 2015; Çavuş, 2020; Şahin, 2021; Uğuzluoğlu, 2021). Yapılan çalışmaların üç tanesi bölgeler üzerinden restoranların varlıklarını araştırmaktadır. Diğer iki çalışma ise Michelin Yıldızlı restoranları müşteri talebi ve turizme etkileri açısından incelemektedir. Çalışmaların hiçbirinde Michelin Yıldızlı restoranlarda çalışan öğrencilerin veya şeflerin deneyimleri üzerine başlık açılmamıştır. Literatürde bulunan bu eksiklik nedeniyle söz konusu çalışmanın etkili olacağı düşünülmektedir.

Gastronomi eğitimi Türkiye'de yeni denebilecek bir seviyededir. Sektör ve akademinin bir arada hareket etmesi gereken bu bölümde sahaya çıkmak ve tecrübe kazanmak çok önemlidir. Öğrencilerin staj yaparak veya okul sırasında belirli yiyecek içecek işletmelerinde çalışması kariyerlerini iyi bir noktaya getirmekte etkilidir (Akın, 2018: 486). Özellikle Michelin Yıldızlı restoranlarda çalışmak öğrencinin kariyerine pozitif yönde etki edebilir. Bu sayede Türkiye'de eğitim alıp yurt dışında Michelin Yıldızlı restoranlarda çalışan öğrencilerin eğitimlerinde ne seviyeye geldiği tespit edilebilir aynı zamanda Türkiye'deki yiyecek içecek işletmelerinde eğitim alan diğer öğrencilerle benzerlik ve farklılıkları ortaya konulabilir (Öney, 2016). Gastronomi eğitimi ve sektöre personel yetiştirme açısından bu çalışma önem arz etmektedir.

4.2. Araştırmanın Evreni ve Örnekleme

Bir araştırma yapılırken bilimsel kurallara dikkat edilerek yapılmalıdır. Bu kurallara uyulurken araştırmanın zaman ve çeşitli kısıtlamalar sebebiyle araştırmanın

konusu ile ilgili bütün bir evrenin elemanlarının belirlenmesi ve bu elemanların bütünüyle ilişkili hâle gelmesi mümkün değildir. Bu ve benzeri kısıtlamalar yüzünden bütün bir evren üzerinden değil belirli kısıtlar dâhilinde belirlenmiş bir örneklem üzerinden çalışma yapılmalıdır (Neumann, 2006, s. 219). Evren, bir problemin belirlendiği ve problemde çeşitli nedenlerle etkilenen bireyler, durumlar, olaylar ve olgular kümesi olarak tanımlanabilir (Karasar, 2015, s. 109). Evren, yer veya zaman gibi etmenler yüzünden net bir şekilde belirlenemediği için ve kesin bir sınırı olmadığı için araştırmacıya doğru bilgiyi vermeyebilir. Bu nedenle evreni oluşturan kesim net bir şekilde belirlenmelidir (Baltacı, 2018). Bu sebeple akademik anlamda yapılan tüm araştırmaların bir evreni bulunmaktadır (Richins ve Dawson, 1992, s. 505). Nitel araştırma yaparken araştırmacı çalışma yapacağı evreni tanımalıdır. Araştırmanın evrenine dair etüt yapmak, evreni yakından tanımak ve ilgili araştırmayla alakalı etik izinleri almak araştırmacının gerçekleştirmesi gereken davranışlardır (Yıldırım ve Şimşek, 2013, s. 95). Bu araştırmada, çalışma evreni; Gastronomi ve Mutfak Sanatları öğrencileri ve mezunlarının sektörde çalışanlarından oluşmaktadır.

Araştırmanın yapıldığı evrenden yine aynı evreni temsil edeceği düşünülen alt deneklerin seçilmesine ise örneklem denmektedir (Böke, 2009, s. 107). Bir evrenle ilgili örneklem seçmedeki amaç araştırmacının bilgiyi, zaman ve maliyet tasarrufu ederek evrenin tamamını araştırmaya dâhil etmeden verileri toplamasını sağlar (Altunışık, vd., 2010, s. 133). Araştırmada örneklem seçerken dikkat edilmesi gereken bazı kurallar bulunmaktadır. Bunlar; araştırmanın ve araştırmacının imkânları ve imkansızlıkları, dâhil edilmesi gereken standart özellikler, evrenin durumu, kaynakların sayısı ve erişilebilirliği, örneklem spesifik özelliği ve örneklem büyüklüğüdür (Kothari, 2004, s. 56-57). Nitel araştırma geleneğinin içinde gelişen amaçlı örneklem yöntemi bu araştırmanın tekniği olarak benimsenmiştir. Amaçlı örneklem yönteminde katılımcılar araştırmacının şahsi kararları çerçevesinde özelliklerine göre sınıflandırılarak seçilmektedir (Coşkun vd., 2019, s. 169; Yıldırım ve Şimşek, 2021, s. 116-117). Amaçlı örneklem yöntemleri içinden maksimum çeşitlilik örnekleme yöntemi kullanılmıştır. Maksimum çeşitlilik örneklemini araştırma yönteminde kullanmanın bazı avantajları vardır. Patton (1987)'ye göre bu avantajlar;

- Örneklem sistemine dâhil olan her kişi ve durumun kendine özgü özelliklerinin ayrıntılı olarak tanımlanması.

- Farklı yönleri bulunan durumların içinden ortak olan konu ve temaların belirlenmesi.

Maksimum çeşitlilik örnekleminin kullanılmasındaki amaç görece küçük bir örneklem kümesi oluşturarak, bu örnekleme yönelik problemin kapsamında belirlenen katılımcıların çeşitliliğini aktarabilmektir. Bu örnekleme dikkat edilmesi gereken şey genelleme yapılacak çeşitliliği sağlamak değildir, tam tersi açıdan çeşitliliği belirten durumlar arasında benzerlikleri ve farklılıkları gösterebilmektir (Yıldırım ve Şimşek, 2013, s. 136-137). Bu araştırmanın örneklemini ise Gastronomi ve Mutfak Sanatları üzerine eğitim almış ve dünyanın çeşitli yerlerindeki Michelin Yıldızlı restoranlarda çalışmış 18 kişi oluşturmaktadır. Araştırmaya katılan kişiler Michelin Sistemi'ne dair gerekli bilgiye ve çalışma deneyimine sahip kişilerden seçilmiştir.

4.3. Araştırmanın Problemi

Michelin Rehberi dünya üzerinde en çok bilinen ve saygı duyulan restoran derecelendirme sistemidir. Bu sisteme dâhil olan restoranlar ve şefler yüksek prestije ve başarılı ekonomik statüye sahip olabilmektedir. Benzer şekilde Michelin Yıldızının bulunduğu bir restoranda çalışan kişi mesleğinin doruk noktasına ulaşmış olabilir, çünkü Michelin derecelendirme sisteminde bulunan restoranlar kendilerini dünyanın en iyi restoranları olarak dünyaya kabul ettirmektedir. Türkiye'de günümüzde birçok şehirde bulunan Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü yüksek sayıda öğrenci yetiştirmekte ve bu öğrencilerin aşçı olarak restoranlarda çalışmasını sağlamaktadır. Bu öğrencilerin mesleklerini en iyi şekilde gösterebilecekleri restoranlar da yine fine dining restoranlar veya Michelin Yıldızlı restoranlardır. Araştırmanın ana problemi Michelin Yıldızlı restoranlarda çalışan Gastronomi ve Mutfak Sanatları öğrencilerinin çalışma veya staj sonunda nasıl bir deneyim yaşadıklarını ortaya çıkarmaktır. Bu amaçla belirli problem soruları oluşturulmuştur.

Problem soruları;

- Öğrenciler Michelin Yıldızlı restoranlarda neden çalışmak istiyorlar?
- Michelin Yıldızlı restoranlar çalışma süresinde ve sonunda mesleki olarak kişiye neler kattı?
- Michelin ile ilgili algı; çalışma öncesi, sırasında ve sonrasında nasıl şekillendi?

- Yıldız alan ve almayan restoranlarda çalışma deneyimi arasında nasıl bir fark var?

4.4. Araştırmanın Kapsam ve Sınırlılıkları

Bu araştırmanın kapsamı; Gastronomi ve Mutfak Sanatları mezunu olan ve Michelin Sistemi'ne dâhil restoranlarda çalışmış 18 kişiyle yapılan görüşmeler sonucu belirlenmiştir. Araştırmada sadece Türkiye'deki Michelin Yıldızlı restoranlarda çalışan öğrenciler değil dünya genelinde farklı Michelin Sistemi'nde çalışmış öğrenciler bulunarak daha çeşitli sonuçlar alınması hedeflenmiştir. Ancak bu restoranlarda çalışmaya giden öğrencilerin sayısının az olması araştırmanın sınırlılıklarını oluşturmaktadır. Michelin'in dünyanın belirli ülkelerde bulunması araştırmanın ağırlıklı olarak Avrupa ve ABD'de bulunan öğrencilerle yapılmasının göstergelerindendir.

4.5. Araştırmanın Veri Toplama Yöntemi

Araştırmanın amacı ve araştırmanın problemi doğrultusunda bu araştırmada nitel araştırma yöntemi kullanılmıştır. Nitel kelimesi hedeflenen araştırmanın sayısal olarak ölçülmesinden önce çalışmanın açıklanmasıyla ilgilidir (Özdemir, 2011, s. 330). Nitel araştırma yöntemi çeşitli disiplinler arası kurallara dayanan ve kuvvetli kuramsal temelleri bulunan bir araştırma yöntemidir. Aynı zamanda nitel araştırmanın temeli çeşitli felsefi düşünce temellerine dayanmaktadır. Bu temeller; kültür, ifade, inançlar, ahlâk, yaşam stresi ve hayal gücü dâhil olmak üzere insan yaşamının çeşitli yönlerini incelemektedir (Bogdan ve Biklen, 1992; Wertz, 2011, s. 16). Nitel araştırma yöntemi için tam anlamıyla kesin bir tanım yapmak zor olabilir, bu yüzden nitel araştırma “gözlem, görüşme ve doküman analizi” gibi nitel veri toplama yöntemlerinin sistematik olarak kullanıldığı gerçekçi ve bütüncül bir süreç olarak tanımlanabilir (Yıldırım ve Şimşek, 2021, s. 37). Bir araştırmada nitel araştırma yöntemi kullanılırsa araştırmacı, olguları ve olayları doğal ortamında inceler. Elde ettiği olguların ve bağlamların dilini kullanarak daha doğru sonuçlara ulaşır (Neuman, 2012, s. 224).

Nitel araştırmanın en yaygın şekilde kullanıldığı veri toplama türlerinden biri ise görüşme yöntemidir. Bu araştırmada amaç ve problem doğrultusunda, nitel araştırma yöntemlerinden yarı yapılandırılmış görüşme tekniği kullanılmıştır. Bu sayede paydaşlardan derinlemesine görüşmelerle veri elde edilmesi amaçlanmıştır. Görüşme; en basit tanımıyla soru cevap yoluyla ve sözlü iletişim ile veri toplama yöntemi olarak ifade edilmektedir (Karasar, 2015, s. 165). Görüşme, temelinde önceden belirlenmiş soru

sorma veya cevaplamaya dayalı, karşılıklı ve ciddi bir amaç uğruna yapılan bir araştırma yöntemidir (Stewart ve Cash, 1985, s. 7).

Görüşme; yapılandırılmış, yarı yapılandırılmış veya yapılandırılmamış şeklinde üç alt başlık şeklinde sınıflandırılabilir. Araştırmalarda yapılan görüşmeler; anlık bir görüş alış verişi şeklinde beş dakikalık kısa sürede veya çok daha uzun süreli, bazı durumlarda günler sürebilecek bir hâlde olabilir (Punch 2005, s. 98). Amaç, bir hipotezin test edilmesi değildir. Amaç katılımcılar sayesinde belirli bir olgu veya olay hakkında kavrayış ve değerlendiriş tarzını anlayabilmektir (Türnüklü, 2000, s. 543). Bu araştırmada yarı yapılandırılmış görüşme yapılmıştır. Bu görüşme türünün tercih edilmesinin sebebi; değişiklik gösterebilen konularda araştırmacıya esneklik sağlaması, bilgilerin eksiksiz şekilde elde edilmesi, yöneltile soruların sırasının değiştirilebilir olmasıdır (Saruhan ve Özdemirci, 2011, s. 238; Topsakal vd. 2013, s. 550).

4.6. Veri Toplama Süreci

Araştırmada, Gastronomi ve Mutfak Sanatları mezunu şeflerin araştırmanın problemine yönelik görüş ve değerlendirmeleri yarı yapılandırılmış görüşme yöntemiyle elde edilmiştir. Araştırma sırasında kullanılan yarı yapılandırılmış görüşme formu belirli aşamalar sayesinde elde edilmiştir. Öncelikle araştırmanın seyriyle ilgili içerik analizi yapılmıştır. Paydaşların rollerini ortaya koymaya çalışan başlıca çalışmalardan (Köse, 2015; Çavuş 2020; Uğuzluoğlu, 2021; Şahin, 2021; Kalyoncu, 2022) derlenmiş ve görüşme formu hakkında çalışma yapılmıştır. Görüşme formunda bulunan sorular; gastronomi ve mutfak sanatları, Michelin Yıldızlı restoranlar, fine-dining restoranlar gibi konularda uzman olan toplam 5 akademisyenden uzman görüşü alınmıştır. Gönderilen uzman görüşü formunda: alt alta sıralı şekilde verilen sorular için “gerekli”, “gereksiz”, “şu şekilde düzeltilebilir” ve “eklemek istediğiniz soru var mı?” ifadelerinin doldurulması beklenmiştir. Uzman görüşlerinin geri dönütleri sonucunda yarı yapılandırılmış görüşme formu tekrar düzenlenmiştir. Yapılan çalışmada birincil veriye ihtiyaç duyulduğu için etik kurul raporu gerekmektedir. Bu amaçla formun son hâli ile etik kurul başvurusu yapılmıştır. Etik kurulu başvurusundan alınan olumlu cevap neticesinde tabloda belirtildiği gibi dokuz adet soru katılımcılara yöneltmiştir. Aynı zamanda yaş, cinsiyet, pozisyon gibi demografik sorular da katılımcılara yöneltmiştir.

Tablo 13. Yarı Yapılandırılmış Görüşmelerde Katılımcılara Yöneltilen Sorular

Yarı Yapılandırılmış Görüşmelerde Katılımcılara Yöneltilen Sorular	
Soru 1	Michelin Yıldızı hakkında düşünceleriniz nelerdir?
Soru 2	Michelin Yıldızlı restoranlarda çalışma fırsatını nasıl elde ettiniz?
Soru 3	Neden Michelin Yıldızlı bir restoranda çalışmayı seçtiniz?
Soru 4	Michelin Yıldızlı restorandaki çalışma süreniz hakkında bilgi verir misiniz?
Soru 5	Michelin Yıldızlı restoranlarda çalışırken karşılaştığınız zorlukları belirtiniz.
Soru 6	Michelin Yıldızlı restoranların avantajları var mıdır? Varsa nelerdir?
Soru 7	Çalıştığınız Michelin Yıldızlı restoranı diğer restoranlardan ayıran en önemli faktör nedir?
Soru 8	Michelin Yıldızlı Restoranlarda çalışmanızın kariyerinize etkisi var mıdır? Varsa nelerdir?
Soru 9	Michelin Yıldızlı bir restoranda çalışmaya devam etmek ister misiniz? Nedenleriyle belirtiniz.

Görüşmeler 06.01.2023 ve 25.01.2023 tarihleri arasında Zoom ve Skype üzerinden; 18 paydaş ile yapılmıştır. Veri toplama süreci Brookfield'in (1992)'de ortaya koyduğu prensipler üzerinden yapılmıştır. Katılımcılardan ses kaydı için izin istenmiş ve istedikleri zaman araştırmadan çıkabilecekleri belirtilmiştir. Katılımcılara görüşme öncesinde araştırma hakkında bilgi verilmiştir. Araştırma sırasında görüşme akışı bozulmadan ve katılımcılar yönlendirilmeden görüşmeler yapılmıştır (Yıldırım ve Şimşek, 2013, s. 175). Veriler kayıt edilirken mobil üzerinden ses kaydı alınmış ve küçük notlar tutulmuştur. Görüşmelerin dış etkenlerden korunması amacıyla görüşmeler sessiz bir ortamda yapılmıştır. Her görüşmecinin kendisini kolay ifade edebimesi amacıyla görüşmeler birebir yapılmıştır.

4.7. Verilerin Analizi

Bu araştırmada yarı yapılandırılmış görüşme yoluyla elde edilen veriler nitel araştırma yöntemlerinden betimsel analiz yöntemleriyle analiz edilmiştir. Betimsel analiz, bir grubun ve grup içerisindeki değişkenlerin arasındaki ilişkiyi verimli bir şekilde özet göstergeler elde etmek amacıyla analiz eden bir yöntemdir (Teddlie ve Tashakkori, 2009, s. 29). Betimsel analiz, araştırmaya katılan kişiler hakkında demografik bulgular gibi daha tanıtıcı bilgilerin analiz edilmesini sağlarken (Miles ve Huberman, 1994) elde

edilen bilgiler gruplandırılır. Bu süreç boyunca birbirine benzeyen veya ilişkileri bulunan veriler; belirli kodlar, alt kodlar ve temalar gibi başlıklar altında yorumlanır. (Altunışık vd., 2010, s. 322; Merriam ve Grenier, 2019).

Katılımcılar mahremiyetlerinin korunması amacıyla K1-K18 arası kodlarla ifade edilmiştir. Analizin ilk aşamasında katılımcılardan elde edilen verilerin deşifre edilmiştir. Deşifre edilen metinler dikkatlice okunduktan sonra kavramlaştırma ve kategorileştirme sürecinde araştırmacıya yardımcı bir program olan MAXQDA 22'ye aktarılmıştır. Program yardımıyla metin haline getirilen tüm veriler düzenlenmiş ve analiz edilmiştir. Görüşmelerin kayıtları oluşturulurken sık tekrarlar ve anlamlı ifadeler temalar altında toplanmış ve uygun kategoriler ve kodlamalar kullanılarak düzenlenmiştir.

Verilerin inandırıcılığı güvenilirlikle ilişkilidir ve güvenilirlik genellikle aynı bulgunun benzer durumlar altında tekrarlanabilirliğine dayanır (Neuman, 2014: 212). Bu durumun kontrollü şekilde yapılması için Creswell ve Creswell, 2018, s. 275'te önerilerde bulunmuştur. Öneriler sırasıyla;

- Deşifre edilen metinler kontrol edilmelidir.
- Kodlamaların tanımlarında ve anlamlarında kayma olmaması için kontrol sağlanmalıdır.
- Kodlar ve elde edilen veriler karşılıklı notlar alınarak kontrol edilmelidir.
- Kodlar ve veriler çapraz şekilde kontrol edilmelidir.

Söz konusu veriler analiz edilirken, araştırmacıya ilişkileri daha net bir şekilde görmesine olanak tanıyarak, gerektiğinde kategoriler ve kodlar arasında ileri-geri hareket etme esnekliği sağlanmıştır (Braun ve Clarke, 2006). Analiz sürecinin sonunda araştırmacı verileri şeffaf, tarafsız, literatürden faydalanarak ve araştırmacı rolüne uygun şekilde açıklamalıdır. Analizlerin sonucunda elde edilen tüm bulgular takip eden dördüncü bölümde detayları ile açıklanmıştır.

DÖRDÜNCÜ BÖLÜM

5. BULGULAR

Araştırma ile ilgili yapılan yarı yapılandırılmış görüşmeler sonucunda katılımcıların demografik bilgileri aşağıdaki tablo 14’te verilmiştir.

Tablo 14. Katılımcılarla Yapılan Görüşmeler ve Tanımlayıcı Bilgileri

Katılımcılar	Yaş	Restoran Adı	Yıldız Sayısı	Ülke	Pozisyon	Süre	Görüşme Tarihi
K1	25	Dal Pescatore	3	İtalya	Mutfak- Komi	16 dk 37 s	17.01.2023
K2	24	Arzak-Frederiksminde	3 ve 1	İspanya-Danimarka	Mutfak-Stajyer, Komi	14 dk 42 s	6.01.2023
K3	33	The French Laundry-Jean Georges	3 ve 2	ABD	Mutfak- Komi, Chef de Partie	16 dk 13 s	18.01.2023
K4	25	CODA - Nintai	2 ve 1	İspanya-Almanya	Mutfak-Stajyer, Komi	10 dk 03 s	18.01.2023
K5	23	Ola by Martin Berasategui	1	İspanya	Mutfak-Stajyer	9 dk 27 s	18.01.2023
K6	23	Lasarte - Maison Nouvelle	- 3 ve 1	İspanya-Fransa	Mutfak- Komi	14 dk 59 s	19.01.2023
K7	29	Akelare – Koks – Atera - AOC	3-2-2-2	İspanya-Faroe Adaları-ABD-Danimarka	Mutfak-Stajyer, Komi, Chef de Partie	15 dk 25 s	17.01.2023
K8	25	Araka -TÜRK-Nicole - Mikla	1-2-1-1	Türkiye	Mutfak-Stajyer, Komi, Junior Sous Chef	11 dk 13 s	16.01.2023
K9	24	Sorrel	1	ABD	Mutfak- Chef de Partie	13 dk 36 s	19.01.2023
K10	24	Boury L'Espérance	- 3 ve 1	Belçika	Mutfak-Stajyer, Komi	13 dk 22 s	15.01.2023

K11	31	Arzak - Jane- Alchemist - Hisa Franko	3-2-2-2	İspanya- Belçika- Danimarka- Slovenya	Mutfak- Komi, Chef de Partie, AR-GE Şefi	11 dk 58 s	16.01.2023
K12	29	Natan	1	Belçika	Mutfak- Komi	13 dk 08 s	16.01.2023
K13	25	Mikla- Mirazur- Nobelhart & Schmutzig	1 ve 3 ve 1	Türkiye- Fransa- Almanya	Mutfak- Komi, Chef de Partie	9 dk 05 s	18.01.2023
K14	29	Hertog Jan, Inter Scaldes, Rutz	3-3 ve 3	Belçika, Hollanda, Almanya	Mutfak- Komi ve Chef de Partie	12 dk 32 s	20.01.2023
K15	29	La Cabra- Quique Dacosta- Sorrel	1-1-3-1	İspanya- ABD	Mutfak- Sous Chef, Private Chef	11 dk 12 s	20.01.2023
K16	40	Le Bernardin	3	ABD	Mutfak- Executive Sous Chef	22 dk 32 s	22.01.2023
K17	27	El Celler De Can Roca	3	İspanya	Mutfak - Stajyer	11 dk 36 s	25.01.2023
K18	21	Inter Scaldes	3	Hollanda	Servis- Stajyer	17 dk 24 s	24.01.2023

5.1 Demografik Bulguların Değerlendirilmesi

Çalışma sonucunda gerçekleştirilen görüşmelerde katılımcıların yüzde %50'si 25 yaş ve altıdır. Yüzde %50'si ise 25 yaşın üzerindedir. Katılımcıların %16'sı kadındır kalan %74 ise erkektir. Katılımcıların yüzde 22'si farklı ülkelerdendir kalan %68'ise Türk uyrukludur. Görüşmelerin iki tanesi yüz yüze şekilde kalanı ise internet üzerinden gerçekleştirilmiştir. Toplam 15 farklı üç Michelin Yıldızlı restoran, 9 farklı iki Michelin Yıldızlı restoran ve 15 farklı bir Michelin Yıldızlı restoran tespit edilmiştir. Katılımcılar birçok farklı ülkede çalışmıştır. En çok restoranın tespit edildiği ülke sırasıyla; 8 restoranla İspanya, 5 restoranla ABD ve 4 farklı restoranla Türkiye'dir. Araştırma amacıyla, katılımcılar ile yapılan toplam görüşme süresi 4 saat 5 dakika 4 saniyedir. Ortalama bir katılımcıyla 13 dakika 36 saniye görüşülmüştür.

5.2. Michelin Sistemi Hakkında Genel Düşünceler

Katılımcılara yöneltilen Michelin Yıldızı hakkında düşünceleriniz nelerdir ve neden Michelin Yıldızlı restoranlarda çalışmayı seçtiniz soruları sayesinde bu ana başlık açıklanmıştır. Araştırmanın ana konusu olan Michelin Yıldızlı restoranlar hakkındaki düşünceler şefler için tanımlayıcı olmuştur. Ana tema genel düşünceler olarak belirlenmiştir. Genel düşünceler olumlu ve olumsuz olmak üzere iki alt temaya indirgenmiştir. Olumlu Düşünceler alt temasında belirlenen kodlar, “**en iyi ve önemli**”, “**ülke gastronomisine etki**”, “**küresel etki ve ün**”, “**vizyon ve yenilik**”, “**tecrübe ve hayaller**” şeklindedir. Olumsuz Düşünceler alt temasında belirlenen kodlar ise “**liyakatsizlik**” ve “**kapitalizm**” şeklindedir.

Olumlu düşünceler temelinde ortaya çıkan yargılarda başta **en iyi ve önemli** kodu öne çıkmıştır. Katılımcı **K6, K9, K12** ve **K17** haricinde herkes Michelin Yıldızlı restoranların ve bu restoranlarda çalışmanın en iyi olacağı şeklinde cevaplamıştır. Bu koda göre katılımcıların verdiği dikkat çekici cevaplar aşağıda yer almaktadır:

“Sektör dışından biri gibi bakacak olursam, Michelin’in süslü tabaklar, hızlı servis ve küçük porsiyonların olduğu restoranlar olarak değerlendirebilirim. Masaya oturan bir müşteri için bu restoranlar ayrı bir emek ve ayrı bir özen anlamına gelir diyebiliriz. Sadece iki kere tava sallayarak, tabağa konulan yemeklerin ötesinde olan yerlerdir. Her anlamda restorancılığın en iyi örneklerini buralarda görebiliriz.” (K1)

“Michelin en basit tanımıyla, olağanüstü yemekler sunan restoranlar olarak kabul edilebilir. Bu yıldızlar beş ana kriterde veriliyor; malzemelerin kalitesi, teknikte ustalık, tatların uyumu, şefin mutfaktaki karakteri ve tutarlılık. Bu kriterlere uyan bir restoran Michelin’in olduğu bir bölgede zaten yıldız alabilir.

Bu restoranların en iyi olduğunu yüzlerce kez duymuşsunuzdur ama aslında bu restoranlarda dünyanın en iyi şefleri bulunmakta. Çok farklı kültürden çok farklı yeteneklere sahip insanları burada görebiliyorsunuz, bu da sizi insani olarak geliştiriyor.” (K3)

“Michelin’i kazandığınız anda restoranınız en iyi olarak adlandırılır. Fakat güncel olarak, dünya genelinde restoranların değerlendirilmesi için elimizdeki en iyi sistem Michelin’dir. Worlds’50 Best veya La Liste gibi derecelendirme sistemlerinin Michelin’in yanına ulaşamayacağını düşünüyorum.” (K4)

‘‘Nasıl film sektöründe Oscar varsa, bilim dünyasında Nobel varsa mutfakta da Michelin bulunmakta. Yemek sektörünün en önemlilerinden biri belki de en önemlisi Michelin Rehberi’dir. Ödül o kadar prestijli ve önemli ki yüksek ihtimalle her aşçının hayali bu yıldızı veya yıldızları kazanmaktır. Sadece aşçılar açısından değil ülkelerin mutfaklarının temsilinde de çok önemli bir yere sahip bu yıldız. Mutfak sektöründe Michelin dendiği anda akan sular durur.

Michelin demek her zaman daha iyi demektir. Daha iyi teknikler, daha iyi şefler, daha iyi mutfaklar ilk aklıma gelen örnekler. Michelin aynı zamanda fine dining yemek ile özdeşleşen bir şey. Bu alanda çalışmak bir aşçı olarak beni tatmin ediyor ve doyurucu oluyor. Diğer restoranları küçümsemek istemiyorum ama beni burger yapmak tatmin etmiyor. İşin biraz daha teknik ve görsel kısmı beni etkiliyor. Gelen ürünü en başından sonuna kadar işleme şansını bu restoranlarda bulabiliyorum. Örneğin balığı açmak, bonfileyi temizlemek gibi süreçler bu restoranlara yönelmemi sağlıyor. Böyle ürünler ve tabakların hepsi de Michelin Rehberinde bulunan restoranlarda bulunuyor. Casual restoranların da lezzet açısından üst düzey olduğu örnekler vardır ama fine dining çok daha farklı bir meydan okuma ve bu bana mutluluk veriyor.’’ (K8)

‘‘Gastronominin gelebileceği en yüksek seviye ne denirse densin Michelin Yıldızlı restoranlardır. Ben de bir gastronomi öğrencisi olarak bu ortamda çalışmayı istedim. Farklı bir deneyim yaşamak aynı zamanda bunu yurtdışında yaşamak çok etkileyici olabilmekte. Her aşçının da bunu deneyimlemesi gerektiğini düşünüyorum.’’ (K10)

‘‘Mükemmelliyetçiliği; servis ve yemek pişirme yöntemleriyle tam anlamıyla ön plana çıkaran restoranları değerlendiren bir kuruluş diyebilirim. Kaliteli malzemelerle üst düzey tabak çıkarma olarak da tanımlanabilir Michelin Yıldızlı restoranlar.’’ (K14)

‘‘Bu mesleğe bir tutkun varsa, yeni şeyler öğrenmek istiyorsan ve geleneksel mutfaktan çıkıp yeni mutfak türleri görmek istiyorsan çalışacağın restoranlar kesinlikle Michelin Yıldızlı restoranlar olmalı. Hele son dönemde moleküler, füzyon, modern gibi mutfak türleri ortaya çıktıkça daha geleneksel dışı yani çağdaş restoranlar ve mutfaklar ortaya çıkmaya başladı. Bunların hepsinin sonucunda büyük bir rekabet ortaya çıktı diyebilirim. Şefler de restoranlar da bu yıldızları ellerinde tutmak için ellerinden gelen her şeyi yapmakta.’’ (K15)

“Michelin hakkında şu anda çok farklı düşünceler var ama benim nezdimde çok saygıdeğer ve çok önemli biri rehber. Uzun yıllardır devam ediyorlar, neredeyse 120 yılı geçti bildiğim kadarıyla. Özellikle üç yıldız almak için bayağı iyi olmak gerekiyor. Bir ve iki yıldız almak da zor ama üç için çok olağanüstü başarı sergilemek gerekiyor. Farklı yıldız sayısında restoranlarda çalışmış veya yemek yemiş insanlar bu farkı anlayabilir. Şu anda Michelin biraz değer kaybediyor gibi gözüküyor. İngiltere’nin The World’s 50 Best’i veya Fransa’nın La Liste’si ve Gault&Millau’su önemli değerlendirmeler yapıyor. Ama bu değerlendirmeler de Michelin’in yanına yaklaşamazlar. Nitekim Michelin son yılda Türkiye dâhil bazı ülkelere giriş yaptı, bu hızlı yayılım Michelin’in orijinalliğini yitirdiğinin de bir göstergesi.

Fransa’da ki üç Michelin Yıldızlı bir restoranla ABD’deki üç Michelin Yıldızlı bir restoranı karşılaştıramazsın. Normalde karşılaştırmak gerekir ama her ülkenin ve her mutfağın kendi dinamikleri var bu yüzden aynı seviyede değiller. Restorancılık anlayışı bile bu ülkelerde çok farklı zaten eskisi gibi kolayca üç Michelin de alamıyorsunuz.”
(K16)

Olumlu düşüncelerden oluşan bir diğer kod **ülke gastronomisine etki** şeklindedir. Bu başlıkta sadece Türkiye’nin Michelin Rehberi ile olan etkisi değil aynı zamanda ülkelere göre Michelin Yıldızı verilmesindeki farklılardan da bahsedilmiştir. Katılımcılara göre bazı ülkelerde Michelin’in farklı seviyede restoranları temsil ettiği belirtilmiştir. Katılımcıların görüşleri aşağıda sıralanmaktadır.

“Michelin dendiği anda bütün dünya bu restoranı konuşur. Michelin’den daha önemli bir derecelendirme sistemi olamaz ve bir ülkenin mutfağı da yine bu şekilde temsil edilir.” **(K1)**

“Sadece aşçılar açısından değil ülkelerin mutfaklarının temsiline de çok önemli bir yere sahip bu yıldız. Zaten yıllardır Michelin’in Türkiye’ye gelmesi için Turizm Bakanlığı ve aşçı dernekleri uğraşıyor. Sonunda bunu başardılar ve biz de restoranlarımızı dünyanın en iyilerinin arasına yıldız kazandırarak sokabildik.” **(K8)**

“Michelin Sistemi ülkelerin gastronomik turizm kapasitesini artırdığı için destekleyip takdir ettiğim bir uygulama. İnaniyorum ki Türkiye’de de bu sene kazanmış olduğumuz yıldızlar uluslararası turizmde ülkemize gelen ziyaretçi sayısını ve demografisini olumlu yönde etkileyecektir. Dünyanın neresine giderseniz gidin Michelin

Yıldızlı restoranların en iyiler olduğunu herkes bilir. Bu yüzden yıldızın ülkemize gelmesini iyi şekilde kullanıp aşçılar ve işletmeciler olarak yıldızlı restoranları ayakta tutmak için uğraşmalıyız.” (K5)

“Spesifik olarak Arzak’ı seçmemin sebebi ise dünyanın en iyi kadın şeflerinden biriyle ve yaşayan en iyi aşçılardan biri olan Juan Mari Arzak’la çalışmayı istememdi. Böylece dünyanın en önemli mutfaklarından biri olan İspanyol ve Bask Mutfağı’nı öğrenebilecektim. Arzak, Akelare, Les Pres d’Eugene, Troisgros, Guy Savoy gibi restoranların şefleri restoranlardan daha ön planda, bu şeflerle çalışmak sadece kariyer olarak değil vizyon olarak da çok şey katabilir. Bu şefler ve restoranlar ülkelerini en iyi şekilde temsil ediyor. Dünyanın en iyi restoranlarına, şeflerine ve yıldızlarına sahip olan ülkeler bu sayede zaten dünyanın en iyi gastronomi ülkeleri de oluyorlar. Dünyanın en iyi ve önemli gastronomi ülkelerine bu sebeple Fransa, İspanya veya İtalya diyebiliriz.” (K2)

Diğer bir olumlu düşünce kodu ise **küresel etki ve ündür**. Bu başlık yıldızın ve sistemin dünya çapında etkisi ve restoranların ünlenmesine yönelik düşünceleri anlatmaktadır. Aşağıda dikkat çekici cevaplar bulunmaktadır.

“Michelin Yıldızı her ne kadar bir satış stratejisi olsa da, zamanla tüm dünyaya yayılmış ve küreselleşmiştir. İnsanların yemek kültürüne ve özellikle gastronomi dünyasının büyümesinde büyük bir unsur, şeflerin kedilerini daha iyi açıklaması ve göstermesini sağlayan bir değer olmuştur.

Hiç görmediğim ve işlemediğim ürünler, farklı pişirme teknikleri öğrenecektim. O dönemde gittiğim restoran, 2015 yılında dünyanın en iyisi seçilmişti aynı zamanda üç Michelin’i vardı. Bu da benim için birçok kişi gibi hayal edemediğim ve beni çok heyecanlandıran bir durumdu, dolayısıyla gitmemeyi hiç düşünmedim bile.” (K17)

“Michelin restorancılık ve restoranlar açısından harika bir şov sahnesidir. Restoranlar bu rehberle girebilmek için çok çalışmakta ve bu sayede ünlerine ün katmakta. Sanılanın aksine Michelin Yıldızı sadece çok iyi bir yemek anlamına gelmez. Çok iyi bir yemek şöleni sunmaktır. Yiyecek içecek sektöründe genelde mutfak önemli gözükmemektedir ama bunun ayrıca servis olarak da çok önemi vardır. Michelin restoranları, bütün olarak bu şekilde değerlendirir. Mutfak ve servisin en iyi olduğu

yerler ancak üç yıldızı alabilir. Aynı zamanda konuğa deneyimin nasıl olacağı hakkında da iyi fikirler verir. ” (K18)

Vizyon ve yenilik kodunda Michelin Yıldızlı restoranlarda çalışan aşçıların çalışma deneyiminde kendilerini nasıl geliştirdikleri açıklanmıştır. Michelin Yıldızlı restoranlarda genelde trendler ve yeni teknikler açısından öncü olan restoranlardır. Katılımcıların bazıları da aşağıda verdikleri cevaplarla bunu onaylamaktadır.

“Daha öncesinde farklı restoranlarda deneyimim vardı ama Michelin çok farklı bir deneyim sunuyor aşçılar için. Bu restoranlar dünyanın en iyileri olarak kabul ediliyor. Sektörde kendimi kanıtlamak, farklı teknikler ve farklı reçeteler denemeyi çok seviyorum. Yenilikleri de en iyi bu restoranlarda bulabilirsiniz. ” (K3)

“Yemek yapacaksam en iyisiyle yapmak isterdim. Her ne kadar Michelin’in aşçıları için çok iyi bir yapısı olduğunu düşünmesem de dünya üzerindeki en iyi restoranların büyük kısmı Michelin bünyesinde bulunmakta. Hepsinden önce bu restoranlarda çok farklı teknikler, ürünler ve vizyoner şefler bulunmakta. Örneğin moleküler gastronominin temellerini atan El Bulli üç Michelin Yıldızlı bir restorandı veya 3D yazıcılarla yemek yapan Cocina Hermanos Torres üç Michelin Yıldızlı bir başka restorandı. Michelin’in bünyesinde bu restoranlar gibi yenilikçi birçok restoran bulunmakta. Bu restoranlara ağırlık vererek yeni şeyler görmek benim mesleğime daha çok bağlanmamı sağlıyor. ” (K7)

Olumlu düşünceler alt temasında bulunan son kod **tecrübe ve hayaller** kodudur. Bu kod restoranlarda çalışan aşçılar için nasıl bir deneyimi hayal ettikleri açısından önemli bir gösterge olabilir. Bu kodun oluşmasındaki ana etken; “neden Michelin Yıldızlı bir restoranda çalışmak istediniz?” sorusudur. Çalışanların mutfak deneyimi sonrası, tecrübelerine göre hayallerinde değişiklik yaşanması muhtemeldir.

“Michelin Yıldızlı restoranda çalışmadan önce yıldız almanın çok zor olduğu ve büyük bir disiplin gerektirdiği düşünüyordum. Çok fazla insanın çalışma şansı elde edemeyeceğini bildiğim için ilk önceliğim bu tarz restoranlara başvurmak oldu. Burada çalışırsam daha iyi bir aşçı olacağımı ve sonrasında hayatımı daha kolay ikâme ettireceğimi düşünüyordum. ” (K4)

“Hem uluslararası bir staj yapmak hem de fine diningi tam anlamıyla tecrübe etmek istedim. Bu şekilde Avrupayı’da gezebilecektim. Benim Michelin Yıldızlı

restoranda çalıştığım dönemde Michelin daha Türkiye'ye gelmemiştii o yüzden Avrupa'daki bu restoranlar daha ilgi çekiciydi. Gastronomi dünyasında zaten 20 yıl önce yurtdışına gidip gelen şefler bugünün en büyük şefleri olarak kabul ediliyor. Sadece gastronomide değil her alanda özellikle Avrupa'ya gidip çalışıp gelmek sizi birkaç adım öne çıkartıyor.'' (K5)

“Aşçılık mesleği benim çocukluk hayalimdi diyebilirim. Michelin hakkındaki fikirlerim değişmiş olsa bile bu restoranlar dünyadaki en iyi restoranlardır. Bu restoranlarda çalışıldığı anda aşçıların iş anlamında çok gelişeceğini ve yeni şeyler öğreneceğini düşünüyorum. Ben de zaten bu amaçlar doğrultusunda bu restoranları seçtim.'' (K9)

“Ben yemek yaparken her zaman mükemmelliyetçi olmayı seviyorum. Ayrıca en iyi malzemelerle en iyi ekipmanları kullanarak yemek yapmak bana haz veriyor. Tüm ürünler gramla hesaplanıyor veya santimle kesiliyor, bu kusursuzluk çok ilgi çekici. Restorana gelen her malzeme bir gün öncekiyle aynı kalitede ve standartta. Türkiye’de bir gün aldığın balıkla başka gün aldığın balık aynı tazelikte ve büyüklükte olmaz. Yurtdışındaki restoranlarda bu kalite sağlanmakta, bu kaliteyi görmek için yani hayallerimi gerçekleştirebilmek için Michelin’i seçtim.'' (K14)

Michelin Sistemi hakkında genel düşünceler temasının ikinci alt teması Michelin Sistemi hakkında olumsuz düşüncelerdir. Bu alt temada belirlenen üç kod bulunmaktadır. Bu kodlardan ilki **liyakatsizliktir**. Liyakat kelime anlamında layık olmak, hak etmektir. Katılımcılardan bazıları Michelin Sistemi’nin özellikle bazı restoranlara yıldız verirken liyakatsiz davrandığını ve yıldız hak etmeyen bazı restoranların yıldız kazandığını belirtmektedir. Dikkat çekici yanıtların bazıları aşağıda sıralanmıştır.

K6 Michelin’in liyakatsiz yönünden bahsederken aynı zamanda bazı restoranların bu yıldızı hak ettiğini de belirtmektedir. K2’nin olumlu temada ülke gastronomisine etki kodunda verdiği cevapla paralellik göstermektedir. İki katılımcı benzer restoranların ismini ve şeflerin isimlerin vererek örnekleme yapmaktadır.

“Açık konuşmak gerekirse çalışan olarak çok sevdiğim ve ilgi duyduğum bir sistem değil. Özellikle yurtdışı deneyimim boyunca birçok farklı restoranda çalıştım ve buralarda yemek yedim. Çok fazla restoranın kayırıldığını düşünüyorum, özellikle Fransa, İspanya, Belçika ve Hollanda gibi ülkelerdeki restoranların bazıları yıldız hak

etmiyor. Bol keseden yıldız dağıtılıyor diyebilirim. Türkiye’de lezzet açısından daha iyi olan yerler var ama sunum konusunda başarılı olmadığımız için ve Michelin sisteminde ağırlıklı olarak fine-dininge bakıldığı için yıldızlı restoranlarımız az sayıda. Michelin’in bu yönünü hiç sevmiyorum ama olumlu taraftan bakacak olursak pazarlama ve reklam açısından restoranlar için çok büyük bir sembol. Ayrıca gerçekten köklü bazı restoranların özellikle üç yıldız alarak iyi bir şekilde ödüllendirildiğini de düşünüyorum. Arzak, Georges Blanc, L’ambroise, Dal Pescatore gibi hakkı verilen köklü yerler de var. Zaten bu restoranlara Michelin çok da fazla dokunamıyor.’’ (K6)

‘‘Bence bir restoran derecelendirme sistemlerindeki başarılarıyla değil; yaptığı üst düzey yemeklerle tanınmalıdır. Bu yüzden Michelin benim bakış açımdan çok önemli bir yere sahip değil. Şefler en temelde rehber için, müfettişler için yemek yapmamalı, gelen misafirler için kusursuz yemekler yapmalı. Michelin ne kadar değerli olursa olsun aşçılar için pişirme ruhunu öldüren bir yapıya sahip.’’ (K7)

‘‘Michelin Yıldızı dünyanın en prestijli ödülllerinden biri olabilir ama bence dünyanın en iyi adam kullanma yöntemlerinden biri de yine Michelin adı altında yapılmakta. Michelin artık sadece para ve reklam için sunulan bir ödüle dönüşmüş durumda, eskisi gibi liyakatli şekilde verildiğini düşünmüyorum bunun sonucunda da Michelin müfettişlerinin gerçek bir değerlendirme yapamadıklarını hatta yapmak istemediklerini düşünüyorum. Zaten şefler de artık Michelin’in ne istediğini biliyor ve tamamen onların isteklerine göre belirli kalıplar hâlinde yemekler hazırlıyorlar. Michelin alan bir restoranda en iyi şekilde uzun süre çalışmak gerekmede ve bu bakış açısı dogmatik bir şekilde sistemle restorana yerleşmiş durumda. Çalışan insanlar da bu durumu kabullenmiş durumda. Kısaca prestij açısından ve müşteri açısından güzel ama çalışan için çok zorlayıcı bir alan.’’ (K12)

‘‘Michelin Yıldızlı restoranlar her ülkede aynı seviyede değil tabi ki. Fransa, Hong Kong, Benelux ülkelerindeki restoranlar kesinlikle çok daha ayrı bir seviyedeler. Ama ABD’de birçok Michelin Yıldızlı restoran bulunmasına rağmen çoğu bence en iyi denecek seviyede değil. Örneğin Eleven Maddison Park’ın üç yıldız hak edecek seviye olduğunu düşünmüyorum. Bir diğer örneği Noma olabilir. Zaten Noma 3.0’a evrileceklerini açıkladılar ardından kapanacaklar. Noma’nın lezzetle ve restorancılıkla alakası yok, daha çok büyük bir PR çalışması denebilir. Ayrıca son iki yıla kadar geleneksel mutfaklar çok daha ön plandaydı şimdi ise biraz daha modern mutfakları ön

planda görüyoruz. Lezzetten daha çok sunuma önem veriliyor. Eski sistemde Pierre Gagnaire, Paul Bocuse, Alain Ducasse, Bernard Pacaud, Robuchon gibi isimler süper starlar olarak kabul edilirken, bu şefler hem geleneksel hem modern mutfağı aynı anda yapabiliyordu. Şimdi ise Rene Redzepi, Daniel Humm gibi şefler ön planda ve genelde modern mutfak yapıyorlar ama o kadar iyi olduklarını düşünmüyorum. Modern anlamda bir tek Ferran Adria ve Heston Blumental gibi şefleri ayrı tutabilirim ki Adria'da zaten El Bulli'yi kapattı. Bu anlattığım şeflerin değerleri ve etkinlikleri bile çok kısa bir sürede Michelin Sistemi'nin nasıl değiştiğinin bir göstergesi. '' (K14)

Olumsuz düşüncelerin bir diğer kodu ise **kapitalizmdir**. Michelin sadece restoranları derecelendiren bir şirket değildir, aynı zamanda dünyanın en büyük sektörlerinden biri olan otomotiv sektörünün alt kollarından biri olan lastik sektörünün en büyük şirketlerindendir. Bu bağlamda Michelin Yıldızlı restoranların da kapitalist yapıya evrilmesi muhtemeldir. Aynı zamanda çalışanlar için bir baskı unsuru da oluşturmaktadır. Aşağıdaki katılımcılar bu konuda fikirlerini belirtmişlerdir.

''Çalışmaya başlamadan önceki düşüncelerim ile şu anki düşüncelerim çok farklı. Gastronomi eğitimim sayesinde Michelin sistemini, tarihini ve nasıl başladığını çok iyi biliyorum. Şu anda tamamen kapitalizmin gıda sektöründeki en önemli silahlarından biri olduğunu düşünüyorum. Çalışma disiplininin çok sıkı olduğu ve gerçekten iyi ürünlerin çıktığı restoranlar bunlar ama geniş bir çerçeveden bakarsak şefler için çok zararlı ve müşteriler için de gereğinden pahalı yemekler olduğunu düşünüyorum. '' (K9)

''Dışardan bakıldığı zaman Michelin Yıldızı rehber olarak ve restoran olarak kaliteli ürün, kaliteli atmosfer, misafir için eşsiz bir deneyimi amaçlayan bir hareket. Lakin işin içine yani mutfağa girdiğiniz zaman aynı koşulların çalışanlar için sağlandığını düşünmüyorum. Benim gözümde Michelin Yıldızı dendiğinde alkol kullanan, uyuşturucu kullanan ve yorgun aşçılar canlanıyor. Genel olarak bakıldığında müşteriye sunulan o eşsiz yemek algısı arka tarafa sunulmamakta. Özellikle aşçıların çok yorulduğu ve stres faktörüyle birlikte çokça sömürüldüğü bir ortam olarak görüyorum. Aşçılar için güzel yemek pişirmek çok önemlidir ama Michelin bu hazzı fiziksel ve zihinsel olarak aşçılardan çalmakta. Özellikle yıldız sayısı arttıkça bir, iki, üç dedikçe aşçılardaki fiziki ve zihinsel stres katlanarak artıyor. Bu yüzden her zaman bir Michelin Yıldızlı restoranların daha iyi restoranlar olduğunu ve çalışma ortamı sunduğunu düşünmekteyim.

Ayrıca bazı restoranları kıyaslarsanız fiyat farkının çok olduğunu göreceksiniz. Örneğin Paris’te Guy Savoy’da tadım menüsü yeseniz kişi başı 600 Euro ödemek zorundasınız, Noma’da kişi başı 500 Euro ödemek zorundasınız ama benzer kalitede üç Michelin yıldızlı yerlerde bu fiyatların yarısına yemek yiyebilirsiniz. Fiyatlandırma konusunda inanılmaz büyük farklar var bu da restoranların müşteriye sömürdüğünün bir göstergesi.” (K10)

K11 ise diğer katılımcılardan farklı olarak restoranların Michelin Yıldızı alabilmek için para ödediğini iddia etmektedir. Tüm katılımcılar arasında en fazla farklı sayıda restoran ve ülke gezen gastronomi öğrencisi bu katılımcı olduğu için dikkat çekici bir noktaya değinmiştir.

“Michelin dünyanın en önemli gastronomik sembollerinden biri ama günümüzde pek çok restoran bu listelerde yer almak ve yıldız kazanmak için Michelin’e para ödemekte. Ödemese bile yıldız kazanabilmek için Michelin’in istediği şekilde hizmet vermek zorunda. Bu da aslında bir nevi kölelik demek. Özgürce istediğiniz şeyleri yapamamak demek. Bunlara rağmen Michelin Rehberinde dünyanın en iyisi olarak kabul edilebilecek birçok restoran bulunmakta. Yani hem iyi hem de kötü denebilecek bir yapı denilebilir.” (K11)

5.3. Michelin Yıldızlı Restoranlarda Çalışma Fırsatı ve Çalışma Süresi

Bu temada Michelin Yıldızlı restoranlarda çalışan Gastronomi ve Mutfak Sanatları öğrencilerinin Michelin Yıldızlı restoranlarda çalışma fırsatını nasıl elde ettikleri ve çalışma süreleri hakkında genel bilgileri alınmıştır. Katılımcıların çalışma fırsatlarını elde etmesinde beş farklı yol olduğu tespit edilmiştir. Bu beş unsur tablo 15’te verilmiştir.

Tablo 15’te görüldüğü gibi bazı katılımcıların birden fazla yöntemle Michelin Yıldızlı restoranlarda çalışma fırsatı elde etmiştir. Katılımcıların %44 ile en büyük yüzdelik kısmı iş başvurusu yaparak yurtdışındaki restoranlarda çalışmıştır. Katılımcıların %37’si ise Erasmus Stajı yaparak Michelin Yıldızlı restoranlarda çalışmıştır. Erasmus Stajı sırasında çalışanların hiçbiri maaş almamıştır, sadece **K10** ve **K17** konaklama için restorandan destek almıştır. Ayrıca bütün Erasmus stajyerleri hibe kazanarak yurt dışında çalışmıştır. Katılımcıların %22’si Internship yolu ile ABD’de bulunan restoranlarda çalışmıştır. ABD’ye stajyer olarak giden katılımcıların üçü (K3-K9-K10) Chef de Partie’dir. Sadece **K15** Sous Chef olarak çalışmıştır. Katılımcıların yine

%22'si ise yurt dışında eğitim almıştır ve üniversitelerinin zorunlu stajı sayesinde Michelin Yıldızlı restoranlarda çalışabilmiştir. Yalnızca **K6** Türk vatandaşı olarak yurt dışında eğitim almıştır. Son olarak sadece **K16** özel bir teklif alarak Michelin Yıldızlı restoranda Executive Sous Chef olarak çalışmıştır.

Tablo 15. Michelin Yıldızlı Restoranlarda Çalışma Fırsatını Elde Etme Yöntemi

Katılımcı Kodu	İş Başvurusu İle Çalışanlar	Erasmus Stajı İle Çalışanlar	Internship İle Çalışanlar	Yurtdışında Eğitim Alıp Okul Stajı Yapanlar	Özel Teklif Alanlar
K1	X				
K2	X	X			
K3	X		X		
K4		X			
K5		X			
K6				X	
K7	X			X	
K8	X				
K9			X		
K10		X	X		
K11	X			X	
K12		X			
K13	X				
K14	X				
K15		X	X		
K16					X
K17		X			
K18				X	
Toplam	8	7	4	4	1

Katılımcıların verdiği cevaplara göre bu restoranlarda çalışma fırsatının **kolay veya zor şekilde** elde edildiği kodları belirlenmiştir. Kabul almanın kolay olduğunu düşünen kullanıcıların verdiği dikkat çekici cevaplar aşağıdadır.

“Direkt başvurduğum ve şanslı olduğum için katıldım. Meksika vatandaşı olduğum için ilk önce ABD’de çalıştım sonrasında dünyanın birçok yerinde referanslarım ve CIA sayesinde çalışabildim. Bir kere bu tür restoranlarda çalışmaya başladıktan sonra sürekli Michelin Yıldızlı restoranlarda kolayca çalışılabilir.” (K7)

“Internship programı ile aracı şirketle gittim, kolayca kabul aldım. Aracı şirketlerin bu konuda kolaylık sağladığını düşünüyorum ve bir yıldır yıldızlı bir restoranda sıkıntı çekmeden çalışıyorum.” (K9)

“Michelin yıldızlı restoranlar çok fazla iş yükü olan yerler bu yüzden durmadan az ücrete kullanabilecekleri kişiler aramakta. Tek bir e-mail atarak sizinle ücretsiz olarak çalışmak deneyim kazanmak istiyorum dediğimde, direkt olumlu cevap aldım. Erasmus yoluyla üniversitesin sağladığı kaynakları kullanarak çalışabildim.” (K10)

“Yemek yapmak istediğimde dünyanın en iyi restoranlarında olmak istiyordum bu yüzden çoğuna başvuruyordum, öğreniyordum ve büyüyordum. Eğitimimi İspanya’da tamamladığım ve çalışma vizem olduğu için Avrupa’nın en iyi restoranlarında çalışabildim. Zaten Michelin’in olduğu ve ekonominin iyi olduğu ülkelerde çalışma fırsatı elde etmek çok kolay. Birçok yıldızlı restorani her yerde bulabilirsiniz.” (K11)

K6 ve K18 yurt dışında eğitim aldıkları ülkelerde çokça yıldızlı restoran bulunduğu için kolayca staj bulup Michelin Yıldızlı restoranda çalışma şansı elde etmişler. İki katılımcının da çalıştıkları restoranları üniversitelerinin ayarlaması dikkat çekicidir.

“Ben gastronomi eğitimimi İspanya’da aldım, okulum direkt Michelin Yıldızlı bir restoranda çalışmam için ayarlama yaptı. Zaten ufak kasabalarda bile İspanya’da Michelin Yıldızlı restoranlar bulabiliyorsunuz.” (K6)

“Okuduğum okul zaten yıldızlı restoranlarla iletişim içindeydi ben de bu iletişimi kullanarak stajımı bu restoranda yaptım. Yaşadığım ülkede birçok Michelin Yıldızlı restoran bulunmakta stajımı bulmam bu konuda kolay oldu diyebilirim.” (K18)

Bazı katılımcılar çalışma şanslarını kolayca elde etmiş olsa da bazıları bu restoranlarda çalışma şansının zor olduğunu söylemekte. Aşağıda **çalışma şansı zor** koduna uygun cevaplar veren katılımcıların dikkat çekici cevapları bulunmakta.

‘‘Bu restoranlara Türkiye’den gidebilmek için ilk aşamada yani komi veya stajyer olarak çalışmak için ekstra para ödemeniz gerekiyor. Çünkü benim gibi çalışmak isteyen çok fazla Şef var. Benim ailemin durumu iyiydi ve çok iyi bir referansım vardı bunu kullanarak çalışma vizemi kısa sürede aldım ve yaklaşık bir yıl boyunca burada çalıştım. Referansım niversitemden bir hocamdı. Üniversitelerdeki hocaların bu konuların üzerine düŐmesi gerektiğini düşünüyorum özellikle stajda ve komilikte en iyi yerlerde çalışılması gerek bunun için hocalar ayarlamalar yapabilmeli.’’ (K1)

‘‘Erasmus Stajına başvurdum ve bu Şekilde restoranda çalıştım. O dönemde birçok restorana stajyer olmak için mail attım, sanırım başvurduğum restoran sayısı binden fazladır ve bazılarından kabul aldım. Kabul aldığım restoran sayısı yirmiye geçmez. Sonrasında aralarında en iyisi olduğuna inandığım bu restoranı Őetim.’’ (K2)

‘‘niversitenin Erasmus+ programları ve restoranlarla mail yoluyla iletişim kurarak gittim. Bu restoranlar size kolay kolay cevap vermez çünkü çok fazla baŐvuru var. En iyi oldukları için ucuz ve yüksek kalitede iş gücünü bu restoranlar kolayca bulabiliyor. Özellikle Türkiye’den bu restoranlara gitmek daha zor çünkü ekonomik olarak oralarda barınmak çok zor ayrıca vize almak da başlı başına ayrı bir problem.’’ (K3)

‘‘Ben kendim gittim diyebilirim 2011’den 2017 senesine kadar birçok restorana başvurdum. Özellikle İngiltere’de 3 kere vize reddi aldım, ABD’den tam 5 kez red yedim. Sonrasında bir Şekilde Avrupa’da Belçika’ya gittim ve ardından diğer restoranlarda iş imkânı buldum. Ama çok fazla vize reddi aldım diyebilirim çünkü Türk vatandaşı olarak buralarda çalışma vizesi almak çok zor, hele günümüzde kurdan dolayı bu restoranlarda çalışmak aşçılar için daha da zor.’’ (K14)

‘‘Ben Meslek Lisesi ıkıŐlıyım sonrasında üniversitede de staj yaparken her zaman iyi yerlerde çalışmaya çalıştım. zgemiŐime her zaman en iyi yerleri ekledim. Bu sayede bugün Türkiye’nin en iyi olarak kabul edilen restoranlarından birinde alıabiliyorum. Tabi ki bu restoranlar için iyi bir CV dışında çok iyi referanslar da gerekiyor. Kabul almak ekstra zor çünkü rakip çok fazla. Sadece niversite mezunları değil, alaylılar ve özel kurslardan mezun olan aşçılar da bu restoranlarda çalışmak istiyor. Ben işimi de özveriyle yaptığıma inanıyorum yıllar içinde mutfakta kendime özel bir karakter oturttum. Tabi bu karakter sosyal hayatımdan farklı bir yapıya sahip. İŞ ve hayatı birbirinden ayırdım bu sayede bu restoranlarda çalışmayı elde ettim.’’ (K8)

İkinci kısımda ise Michelin Yıldızlı restoranlarda çalışan Gastronomi ve Mutfak Sanatları öğrencilerinin çalışma süresi hakkında bilgiler verilmektedir. Toplam 18 katılımcının hepsine **haftalık çalışma saati ve haftada kaç gün** çalıştığı sorulmuştur. Bazı katılımcıların birden fazla restoranda çalışması yüzünden o katılımcılarından en yoğun çalıştıkları süreleri vermeleri istenmiştir. Buna göre aşağıda verilen tablo ortaya çıkmıştır.

Tablo 16. Katılımcıların Çalışma Süreleri

Katılımcı Kodu	Haftada Çalışılan Gün	Bir Günde Çalışılan Saat	Bir Haftada Çalışılan Saat
K1	5	8	40
K2	5	14	70
K3	5	16	80
K4	4	15	60
K5	5	12	60
K6	4	14	56
K7	5	14	70
K8	5	15	75
K9	5	8	40
K10	4	16	64
K11	5	12	60
K12	5	16	80
K13	6	10	60
K14	5	17	85
K15	6	11	66
K16	5	12	60
K17	5	14	70
K18	4	17	68
Ortalama	4,7	13,38	64,6

Tablo 16’da Michelin Yıldızlı restoranlarda çalışan Gastronomi öğrencilerinin haftada kaç gün çalıştığı, bir günde kaç saat çalıştığı ve bir haftada toplam kaç saat çalıştıkları belirtilmiştir. Tabloya göre haftada ortalama 4,7 gün çalışılmaktadır. Gün

bakımında en çok çalışan **K15**'tir. Bu katılımcı İspanya ve ABD'de çalışmıştır. Şu an ki mevkisi ise Private Chef'liktir. Bir günde ortalama çalışma süresi 13,38 saattir. Bir günde en çok çalışanlar ise 17 saat ile **K14** ve **K17**'dir. İki katılımcının da Hollanda'da çalışmış olması dikkat çekicidir. En az çalışanlar ise 8'er saat ile **K1** ve **K9**'dur. Bu iki katılımcı ise İtalya ve ABD'dendir. Bir haftada ortalama çalışma saati ise 64.6 saattir. En çok çalışan katılımcı 85 saat ile **K14**'dür. Bu katılımcı ise Hollanda ve Belçika'dandır. Haftada ortalama en az çalışanlar ise yine **K1**ve **K9**'dur.

5.4. Michelin Yıldızlı Restoranlarda Karşılaşılan Zorluklar

Çalışanların karşısına çıkan zorluklar çalışmanın bir diğer ana temasıdır. Bu ana tema altında, dört adet temel kod belirlenmiştir. Bu kodlar; **“uzun çalışma saatleri”**, **“dil bariyeri”**, **“temizlik”**, **“stres ve baskı”**, **“sürdürülebilirlik ve tedarik”** şeklindedir. Ana tema sayesinde Gastronomi ve Mutfak Sanatları öğrencilerinin Michelin Yıldızlı restoranlarda çalışırken karşılaştıkları zorluklar belirlenmeye çalışılmıştır. Bu sayede gelecekte bu restoranlarda çalışacak aşçı adaylarının fikirler edinmesi sağlanabilir. Michelin Yıldızlı restoranlarda çalışmak genel kanı olarak zordur. Katılımcıların verdikleri cevaplardan mutfakta çalışmanın zaten zor olduğu ama Michelin Yıldızlı restoranların mutfaklarında çalışmanın ekstra zor olduğu yönündedir.

İlk kod olan **uzun çalışma saatleri** hakkında dikkat çeken cevaplar aşağıda sıralanmıştır.

“En büyük sorun tabi ki çalışma saatleri, çok uzun süre restorandasınız ve neredyse bir dakika bile mola veremiyorsunuz. Doğal olarak çok yoruluyorsunuz. Bu restoranlarda 30 yıl çalışmak bana neredyse imkânsız gibi geliyor.” (K2)

“Bir diğer sorun uzun çalışma saatleriydi günde 12 saat çalışıyorduk her gün siesta yapmamıza rağmen bazen fiziksel olarak dayanacak gücü bulamıyordum. İzin günlerinde saatlerce yataktan çıkmadığım oluyordu.” (K5)

“Gerçekten sorun çok fazla ama ilki çok uzun süre çalışmak zorundasınız benim çalıştığım yerde çift vardiya düzeni vardı buna rağmen çok yoruluyordum.” (K6)

“Michelin yıldızlı bir restoranda yaptığım en kısa vardiya 10 saat, en uzun vardiya ise 23 saatti. Haftada ortalama 70 saat çalışıyordum ve haftada 5 gün, bazen 6 gün çalışıyordum. Bu da bedenen yorulmaya sebep oluyor.” (K7)

“Temel sorun fazla iş yükü, normalde iki aşçının yapacağı işi tek bir aşçı olarak yapmak zorundasınız. Bazı durumlarda nefes bile almadan uzun saatler çalışmak yetmediği gibi çok yüksek tempoyla çalışmanız gerekmekte. Yani 16 saat durmadan çalışmak yetmiyor, 16 saat çok hızlı durmadan çalışman gerekiyor. Bu hızı sadece beden olarak değil zihnen de güçlü tutmak gerekiyor. Hazırlık veya servis olarak bir ayırım bulunmamakta bu yüzden her işe ekip hâlinde koşmanız gerekiyor.” (K10)

İkinci kod ise **dil bariyeri ve ırkçılıktır**. Michelin Yıldızlı restoranlarda çalışan kişiler sadece o bölgedeki aşçılardan veya servis personellerinden oluşmamaktadır. Bu restoranlarda çalışmak için dünyanın çeşitli bölgelerinde birçok aşçı ve şef gelmektedir. Bu da çalışma ortamında dil bariyerinin ve ırkçılığın olmasına sebep olabilmektedir. Katılımcılardan iki tanesi ırkçılıkla karşılaştığını belirtmiştir, ilginç bir şekilde bu iki katılımcı da ırkçılığı Belçika’da çalıştıkları restoranlarda görmüştür. Katılımcıların açıklamaları ise aşağıda bulunmaktadır.

“Mutfakta ırkçılık olabiliyor benim ismim Arapça olduğu için ve Türkiye’den geldiğim için bana arada terörist diye seslendikleri olmuştu ayrıca Portekizli stajyer arkadaşlarıma da ırkçı şakaların yapıldığını işittim.” (K10)

“Ben özellikle Belçika’da ırkçılıkla karşılaştım. Türk olduğum için özellikle o restoranda çok fazla istenmiyordum. Kendini onlara sevdirmedeğin sürece seni tanıyana kadar, seni kabul etmeyip aralarında istemiyorlar. İngilizce bile konuşmak istemiyorlar Fransızca konuşuyorlardı. İşinde başarılı olmadığın sürece ve kendini kanıtlamadığın sürece sana yeni bir iş vermezler. Türkiye’de ise durmadan kişiye iş kitleme dediğimiz durum vardır. Birinin bir işini yapabiliyorsan o kişi sana çok güveniyor anlamına geliyordu bu restoranlarda. Almanya ve Hollanda’da bu durum çok yoktu daha çok uzun çalışma saatleri sorun oluyordu.” (K14)

Dil engeli ise daha çok karşılaşılan bir sorundur, aşağıda bazı katılımcıların dil konusunda karşılaştıkları zorluklar belirtilmiştir. Dil bariyeri genelde İspanya’da staj yapan veya çalışan öğrencilerde ortaya çıkmaktadır.

“Dil bariyeri çok fazlaydı. İspanya’da maalesef İngilizce çok bilinmiyor sadece İspanyolca konuşuluyor. Hatta benim çalıştığım bölge Bask ülkesinde olduğu için mutfakta Baskça’da konuşuluyordu.” (K5)

“Öğrenirken en büyük problem dildi. Çünkü İspanyolca ve İngilizce karışık şekilde size öğretiyorlar. Servis sırasında ise Katalanca siparişleri işletiyorlar. Maalesef en büyük yaşadığım sorun bu olmuştu.” (K17)

“Benim karşılaştığım ilk sorun dil engeliydi. Her ne kadar ABD’de çalışsam da burada mutfak dili İspanyolca bu benim için zorluydu.” (K9)

K2 ve K5 İspanya’da staj yapmıştır. İkisi de Bask Bölgesi’nde çalışmıştır ve ortak şekilde mutfakta sadece İspanyolca değil Baskça konuşulmasının çalışma ortamını zorlaştırdığından bahsetmiştir. Benzer şekilde K17 İspanya’da Katalonya’da staj yapmıştır ve İspanyolca’ya ek olarak Katalonca’nın zorluğundan bahsetmiştir. Yine benzer bir örnek ise K9’dur, çalıştığı ülkede resmi dil İngilizce olsa bile mutfakta çalışma dilinin İspanyolca olduğunu ve bunun zorlundan bahsetmiştir.

“Gerçekten zordu, ama başlangıçta beni nasıl olduğum ve neyin değiştirilmesi gerektiği konusunda biraz test ettiler. Kısım şefim beni izledikten sonra özellikle konuşmamı değiştirmem gerektiğini söyledi çünkü çok düz bir aksanla konuşuyordum ve bunun daha resmi olması gerekiyordu.” (K18)

K18 tüm katılımcılar arasında mutfak dışında çalışan tek Gastronomi ve Mutfak Sanatları öğrencisidir. Katılımcının bölümü servistir ve serviste müşterilerle daha çok konuşulması normaldir. Çalışma süresince yabancı bir dil öğrenme zorluğundan ziyade nasıl konuşması gerektiği hakkında bir dil bariyeri ile ilgili zorluklar yaşamıştır.

Mutfakta karşılaşılan zorluklar hakkında bir diğer kod ise **temizliktir**. Temizlik mutfakta başlıca aşçıların ve steawardların yapması gereken bir iştir. Michelin Yıldızlı restoranlarda temizlik çok önemlidir ve genelde her servis öncesi ve sonrası temizlik yapılmaktadır. Restoranın kapanmasından önceki günde ise genel ve daha detaylı temizlik yapılmaktadır. Aşağıda temizlik konusunda zorluklar yaşayan katılımcıların dikkat çekici cevapları bulunmaktadır.

“Benim için en önemli ve en zor mesele temizlikti. En detaylı şekilde tamamen temizlik yapıyorduk. Tek bir toz tanesi bırakmadan bütün mutfağı yıkayıp tekrar temizlediğimi biliyorum buna rağmen şeflerimi memnun edemiyordum ama sonrasında bu sisteme alıştım.” (K1)

‘‘Haftada bir gün detaylı temizliğin ve yüksek iş temposunun yanı sıra, her gün servis sonrası deterjan ve köpükle mutfağımızı tezgahlar, duvarlar ve zemine kadar temizliyor olmamız gerçekten yorucu olabiliyordu. Zaten iyi bir aşçı yemek yapmanın yanı sıra aynı zamanda temizliği de çok iyi yapmak zorunda bu sayede en iyiler arasında girilebiliyor.’’ (K13)

Karşılaşılan zorluklardan sonuncu kod ise **stres ve baskıdır**. Katılımcıların büyük kısmı fiziki zorluktan ziyade mutfak içinde çeşitli yerlerden büyük bir baskı geldiğin söylemektedir. Michelin Yıldıızlı restoranlar sadece çalışan için değil işletme sahibi ve şefler içinde ekstra bir strese sebep olmaktadır. Aşağıda stres ve baskı üzerine dikkat çekici bazı cevaplar sıralanmıştır.

‘‘Bir diğer zorluk ise servisteki yoğunlukt , birçok yerde çalışmama rağmen bu kadar hızlı olmak zorunda olduğum ve  abalamam gereken bir yer olmamıştır.’’ (K1)

‘‘Daha önce hiç görmediğiniz ürünler, teknikler ve reçetelerle karşılaşıyorsunuz ve bu bir afallama süreci yaşatıyor. Tatlarını bile bilmediğiniz ürünlere alışmak için en azından iki ay geçmesi gerekiyor. Ve bu ürünleri yaparken en harika şekliyle kusursuz yapmanız gerekiyor bu da strese sebep oluyor. Bütün bunları kusursuz şekilde yaparken çok temiz olmanız gerekiyor.’’ (K3)

‘‘Başlangıçta fiziksel gereklilik ve sürekli ayaklarınızın üzerinde durmak en büyük talepti. Ancak bu, açılması en kolay engeldi. Vücut her şeye uyum sağlayabilir, değişmesi gereken zihniyetinizdir. Benim için bu tür bir kuruluşta yemek pişirmenin en zor yanı, her zaman üstesinden gelmeniz gereken baskıya ve bilgi yüküne tahammül etmektir. Ne kadar yükseğe çıkarsan iyi bir restoranda çalışırsan, o kadar yoğunlukla karşılaşırsın. İnsanları sınırlarına getirdiğinizde, yanınızdaki kişinin nasıl tepki vereceğini asla bilemezsiniz. Bu yüzden benim için en büyük zorluk yanımda çalışan şeflerin verdiği tepkiler ve baskıları diyebilirim.’’ (K7)

‘‘En büyük zorluk baskıdır. Çok büyük bir stres altında çalışmak zorundayız. Çıkarılan her ürün hatasız şekilde olmalı, tabaklama ise her zaman aynı standartta ve kusursuzlukta olmalı. Bu da bana çok büyük bir sorumluluk getiriyor. Servis sırasında özellikle üst rütbedeki şeflerin sadece bir bakışı bile etkileyici olabiliyor. Bu da stresini arttırıyor. Bu tabi ki benim sosyal hayatımı da etkiliyor. Bana farklı hastalıklar doğurduğunu düşünüyorum, özellikle psikolojik olarak. Bedenen yıpranma

hissetmiyorum ama daha yaş olarak genç olduğum için bu seviyedeyim. İşten çıkarken veya izin günümde bile acaba restoranda bir şey unuttum mu diye düşündüğüm stres olduğum oluyor. Herkes bu mental sağlığı kaldırarak buralarda çalışamaz.’’ (K8)

‘‘İlk olarak çok stresli bir ortam var, her şeyin kusursuz ve mükemmel olması gerekiyor. Bu da doğal olarak aşçının zihinsel olarak yorulmasına sebep oluyor. Bir diğer temel sorunsu şahsen normal bir restoranda çalışan arkadaşlarıyla daha yakın ve aile ortamı kurulabilir ama yıldızlı restoranlarda daha resmi bir ortam olduğuna inanıyorum. Herkes fazla iş odaklı ve hayatından bir şeyler vererek buralarda çalışmakta. Ayrıca Michelin dendiğinde akla entelektüel bir çalışma ortamı gelebilir ama işin gerçeğinde içerde ne kadar çok çalışıyorsa veya amelelik yapıyorsan o kadar iyi olduğun anlamına geliyor.’’ (K10)

‘‘Tabi ki çok büyük bir baskı bulunmakta, çünkü baş aşçılar bu restoranlarda mükemmeliyetin mükemmeliğini istiyor. Örneğin bir bölümde çalışırken tabağı hazırladığın zaman bölüm şefin gelip seni her saniye kontrol eder. Doğru yapmış veya yanlış yapmış ol seni elbet uyarır. Michelin bu demektir zaten durmadan baskı gösterir. Bunların dışında çok uzun süre çalışılıyor, durmadan temizlik yapılıyor. Bunlar fiziki olarak insanı yoruyor. Zaten çok stresli bir servis veriliyor sonrasında da yorucu bir genel temizlik oluyor ve bunları hiç durmadan son hızda yapman gerekiyor. Ama severek ve öğrenmek amacıyla çalışılırsa bu zorluklar önemsiz kalıyor.’’ (K15)

K15’in verdiği cevaplar sadece stres üzerine değil aynı zamanda uzun çalışma saatleri ve temizlik konusundaki zorlukları da işaret etmektedir.

‘‘Çalışan herkesi mükemmel bir sistemin temel taşları olarak değerlendirebiliriz. Restoranın mutfağına adım atar atmaz kendinize bakıyorsunuz ve asla hata yapmamalıyım diyorsunuz. Çünkü tek bir hata bütün sistemi berbat edebilir. Bu başlı başına bir baskı kuruyor üzerinizde.’’ (K17)

Belirlenen kodların dışında ayrıca başlık açılmayan bazı zorluklar da vardır. Bu zorluklar sadece tek bir katılımcı tarafından belirtildiği için aşağıda gösterilmiştir. K4 ve K13 çalıştıkları restoranlarda egodan ve rütbe atlama adına yapılan mücadeleden bahsetmiştir.

“Restoranın Head Chef ya da sahiplerine kıyasla düşük rütbeli çalışanların bazılarında ego ve baskı kurma istekleri fazla olabiliyor. Çok bariz bir şekilde üzerinizde baskı kurmak istiyorlar böylece kendilerini tatmin ediyorlar.” (K4)

“Benimle birlikte çalışan kişilerin neredeyse tamamının hırslı ve bir adım ileri gitme arzusu aramızda tatlı bir rekabet yaratıyor olsa da geride kalmamak için sürekli daha fazla çalışma ve öğrenme psikolojisi kişiyi mental olarak hem geliştiriyor hem de yoruyor.” (K13)

K12 ise karşılaştığı israf sorununa değinmiştir. Bu konunun sadece Michelin üzerine değil birçok restoranda ve otel işletmesinde karşılaşılan bir sorun olduğu söylenebilir. Ayrıca bu rahatsız edici durum sadece kişi bazında değil tüketim ve sürdürülebilirlik açısından da önemlidir.

“Sorun bence aşırı fazla israf. Normalde sürdürülebilirliğin önemli olduğu bir ödüle bu kadar israf olmaması gerek. Örneğin benim çalıştığım restoranda bir yeşillik ayıklamam gerektiği söylenmişti o ürünün yaklaşık %75’i ziyan olmuştu. Artan ürünlerin personel yemeği olarak yapılmasını teklif ettiğimde, personel aşçısı bu ürünü nasıl kullanacağını bilmediğini o yüzden çöpe atmam gerektiğini söylemişti.” (K12)

İsraf ile bağlantısı olan bir diğer konu ise **sürdürülebilirlik ve tedariktir**. Bu sorunla karşılaşan iki katılımcı da mutfakta rütbe olarak Jr. Sous Chef ve Executive Sous Chef’tir. Yönetim kademesinde bulunan şeflerin bu konuyla daha çok ilgilenmesi ve bu zorlukla karşılaşması normaldir. Aşağıda iki katılımcının yanıtı bulunmaktadır.

“Ürünlerin tedarikçilerinin bizzat köylü üreticiler olması da zaman zaman tedarikte aksamalara sebep olabiliyor. Michelin Yıldızının olduğu bir yerde ürün kalitesinde veya eksikliğinde sistem tamamen çökebilir bu sorun Michelin’e özel değil benim çalıştığım restorana özel bir durumdu. Tabi bunda Türkiye’deki lojistik ve ürün kalitesinin düşüklüğü de bir sorun yaratabilmekte.” (K13)

“Menü, servis, tedarik gibi birçok sıkıntılar olabiliyor ki Michelinli yerlerde bu riskler en aza indirilmiş şekilde olmalı. Sürdürülebilirlik Michelin’de en önemli şey olabilir bu yüzden tedariği ve kaliteli ürünleri en iyi seviyede tutmanız gerekiyor. Ben restorani yönetirken en zorlandığım şey buydu. Bir ürün değil belki ama iki ve fazlası ürün tedarikinde sıkıntı yaşanırsa o yemek menüden o günlük çıkarılır ve yeni bir tabak

servis edilirdi. Bu zorlu bir süreç çünkü sisteme biranda yeni bir tabak eklemeniz ve bunu kusursuz şekilde servis etmeniz gerekiyor.” (K16)

5.5. Michelin Yıldızlı Restoranların Avantajları

Michelin Yıldızlı restoranlar dünyanın en iyi restoranları olarak kabul edilmektedir. Michelin Sistemi’nin restoranlar için veya bu restoranlarda çalışan aşçılar için bazı avantajları bulunmaktadır. Bu ana tema altında Michelin Yıldızlı restoranlarda çalışan Gastronomi ve Mutfak Sanatları öğrencilerinin avantajları sorulmuştur. Katılımcılardan alınan cevaplar sonucunda **“gelişim ve öğrenme”**, **“tabaklama”** ve **“pazarlama”** kodları belirlenmiştir.

İlk kod olan **gelişim ve öğrenme** kısmında yıldızlı restoranlarda çalışan aşçıların kişisel gelişimi ve mesleki öğrenmeleri üzerine cevapları aşağıda yazılmıştır. Özellikle bazı aşçıların hızlı öğrenme konusunda cevapları dikkat çekicidir.

“Kendimi en iyi bu restoranda geliştirdiğimi düşünüyorum çok kısa sürede onlarca şey öğrendim. En basitinden bana en başta zor gelen temizlik olayını çok iyi şekilde öğrendim ve bundan sonraki iş hayatımda da her zaman böyle temizlik yapacağım. Ve bu restoranlar sadece mesleki olarak değil aynı zamanda çalışma ortamı olarak da önüme taş koymadan bana iş öğretmeyi sağladılar diyebilirim. Bu gibi olaylar Michelin Yıldızlı restoranların en büyük avantajlarıdır.” (K1)

“Dünyanın en iyi restoranlarından birinde çalışmanın tabi ki çok avantajı var bir kere durmadan yeni şeyler öğreniyorsunuz. Öğrendiğiniz her şeyi kusursuz şekilde yapmanız gerekiyor bu da sizin için yeni bir meydan okuma demek, doğal olarak çok hızlı bir şekilde mesleğinizde geliyorsunuz.” (K2)

“O kadar yoğun çalışıyorduk ki normal bir insanın üç ayda çalışacağı iş deneyimini ben bir haftada kazanabiliyordum. Bu da benim işimde hızlı yükselmeme sebep oldu diye düşünüyorum.” (K6)

“Dezavantajları kadar tabi ki avantajları da var. En kısa tanımıyla Michelin Yıldızlı bir restoranda çalıştığın tek bir gün normal bir restoranda çalıştığın restoranın bir ayına denk gelebilir. Bu tabi ki öğrenme açısından böyle. Her gün her an yeni bir şeyler görebiliyordum ve çok fazla öğrenebiliyordum. En temelden en derin tekniklere kadar, nasıl set up atılmasından nasıl temizlik yapılacağına kadar her şeyi

öğrenebiliyordum. Zaten bu yenilik ve öğrenme avantajı buralarda çalışmayı sağlıyor yoksa kimse bu kadar çalışma saatine bu kadar düşük ücrete buralarda çalışmaz.” (K10)

“Michelin Yıldızlı yerlerde çabalıyorsan ve başarılıysan direkt yükselebilirsin. Kısa bir sürede komilikten CDP’ye yükselmiş biri olarak diyorum bunu. Ama iş sabah 8’de başlıyorsa ben sabah 6’da restoranda olup sıkı şekilde çalışıyordum. İstasyon bana emanet edildikten sonra altımda çalışan Fransız arkadaşım yaklaşık 4 yıl içinde Sous Chef oldu. Eğer bir emek veriliyorsa bunun karşılığı en iyi Michelin Yıldızlı restoranlarda alınır.” (K14)

Michelin Yıldızlı restoranlar ağırlıklı olarak fine-dining restoranlardır. Bu restoranların temelinde küçük porsiyonlarda yapılan yemeklerin üst düzey şekilde sunulması amaçlanır. Michelin Yıldızlı restoranlarda çalışan bazı katılımcılar restoranların avantajlarından bir tanesinin de **tabaklama** olduğunu belirtmiştir. **Tabaklama** konusunda verilen dikkat çekici cevaplar aşağıdayer almaktadır.

“Farklı bir deneyim sunuyor size Michelin Yıldızlı restoranlar. Reçete ezberlemek ve öğrenmekten ziyade bu restoranlarda farklı teknikler tanıyorsunuz. Özellikle benim çalıştığım yerlerde Klasik Fransız Mutfağı’nın en iyi yöntemlerini gördüm. Bu restoranlarda çalışarak aynı zamanda incelik öğreniyorsunuz. Tabaklarınız kusursuz olmalı bu da iyi bir el işçiliği gerektiriyor. Aşçılık dışında da pek çok meslek yapmış biri olarak dünyanın en ağır iş gücünün ve yine en ince işinin bu restoranlarda çalışmak olduğunu söyleyebilirim.” (K3)

“Yine bir farklı açıdan bakacak olursak tabaklamayı çok iyi öğrendiğimi düşünüyorum özellikle Türkiye’de birkaç restoran dışında sunum yapmayı ve ürünü pazarlamayı bilen restoran yok. Zaten Türk Mutfağı’nda ağırlıklı şekilde tencere yemekleri bulunmaktadır. Var olan yemekler de revize edilerek yeni sunumlarla müşteri önüne gelmiyor. Eskiden bunun sebebinin gelenekçi mutfak anlayışı olduğunu, yeni tekniklere açık olmadığımız için yeni tabaklamalar yapamadığımız düşünürdüm. Ama şimdilerde fark ediyorum ki aslında bu tabaklamaları yapacak bakış açısına sahip estetik düşünecek aşçı Türkiye’de yok. Yurt dışında Michelin Yıldız’lı restoranlarda çalışan aşçılar sadece yemek yapmıyorlar aynı zamanda kendilerini sanatçı olarak görerek yemeklerini bir sanat eseri olarak sunuyorlar. Zaten benim okuduğum üniversite bölümünün adı da ‘Mutfak Sanatları’ ama ne eğitim boyunca ne de Türkiye’deki restoranlarda sanata dair hiçbir şey yok.” (K6)

“Benim diğerk hoşuma giden avantaj ise tabaklama konusunda yapılan yeniliklerdi, tabaklamaların minimal ve etkileyici olması çalışan kişinin estetik anlamda kendisini geliştirmesini ufkunu açmasını sağlayabiliyor. Tek bir tabakta birçok lezzetin ve ürünün sunulması insanın yine ufkunu geliştirebiliyor. Bunun için tabi ki sadece Michelin Yıldızlı restoranlarda çalışmak değıl aynı zamanda yemek yemekte gerekmekte. Bu restoranlar sanki umre gibi hatta hac gibi aşçıların ziyaret edip yemek yemesi ve çalışması gerektiğı yerlerden olmalı.” (K10)

“Biz Türkiye’de sunuma önem vermiyoruz. Özellikle sirkülasyonun çok fazla olduğı restoranlarda şefler yaptıkları işe ve tabaklara önem vermiyorlar. Acele bir şekilde direkt “Ver, ver!” diyerek servise göndermeye çalışıyorlar. Tabakta bir kusur varsa o tabağın kesinlikle mutfaktan çıkmaması gerek Michelin Yıldızlı bir restoranda o tabak kesinlikle standart hâlinin dışında ve kötü bir sunumla mutfaktan çıkmaz. Yanlış yapıldıysa o tabak tekrar yapılmalı ve mükemmel şekilde gönderilmeli.” (K15)

“Benim çalıştığım restoran klasik Fransız yöntemleri açısından ülkedeki en iyi örneklerden biriydi. Kusursuz bir lezzet ve tabaklama örnekleri vardı. Servis için çok ince farklı detaylar var diyebilirim. En önemli unsur konuğın servis boyunca her an yüz ifadesini iyi incelemek diyebilirim. Misafirlerin ne istediğini sadece bakışlarından anlamak gerekiyor ve çalıştığım restoran kadrosu ve deneyimiyle bana bunu çok iyi öğretti.” (K18)

Restoranlar için bir diğerk artı unsur ise **pazarlama** bakış açısı altında olabilir. Katılımcıların verdiği cevaplara göre restoranların Michelin ile bağı olduktan sonra pazarlama ve satış anlamında artıya geçtiğı ortaya çıkmaktadır. Dikkat çekici cevaplar aşağıda sıralanmaktadır.

“Birçok avantajı bulunmakta tabi ki en başta restoranın kendisine satışlar açısından avantajı var. Sonuçta bu yıldız restoran için çok büyük bir pr yani halkla ilişkiler çalışması. Google’a bile en iyi restoranlar yazdığınız zaman en iyi restoranlar olarak Michelin Yıldızlı restoranlar çıkmakta. Ayrıca Michelin sadece yıldız değıl Bib Gourmand ile de herkesin gidebileceğı restoranları insanlara anlatabilmekte bu da Michelin’in sunuş anlamında ki en büyük avantajlarından biri.” (K8)

“Michelin restoran için çok avantajlı. Direkt turist olarak bir yere giden ve yeme içmeyle ilgilenen herkes zaten Michelin Rehberi’nden gideceğı restoranları bulmakta.

Benzer bir şekilde restoran Michelin Yıldızı sayesinde 5 Euro'ya sattığı ürünü 25 Euro'ya satabilmekte bu da işletmenin hayatta kalabilmesini kolaylaştırabiliyor.” (K12)

5.6. Michelin Yıldızlı Restoranların Ayırt Edici Özellikleri

Bu başlık altında Michelin Yıldızlı restoranlarda çalışan aşçıların çalıştıkları diğer restoranlarla Michelin Yıldızlı restoranlar arasındaki temel ve ayırt edici farklı belirtmeleri istenmiştir. Verilen cevaplara göre ayırt edici faktörler **“kalite”, “prestij ve saygı”, “organizasyon ve standart”, “alaylı aşçılar” ve “özel sebepler”** kodları altında sıralanmıştır.

Michelin Yıldızlı restoranlarda en çok bahsedilen ayırt edici unsurlardan biri de **kalitedir**. Kalitede kodu altında yüksek standartlara sahip yemekler yapılması için kullanılan ürünlerin kalitesi ve seviyesi hakkında cevaplar sıralanmıştır. Dikkat çekici cevaplar aşağıda yer almaktadır.

“Aynı zamanda ülkemde görme şansımın olmadığı teknikleri, ürünleri ve tarifleri yüksek kalitede gördüm bu da bir aşçı olarak bana çok şey kattı. Bu tür restoranlarda her zaman en kaliteli ürünler, en kaliteli cihazlar ve en kaliteli aşçılarla çalışılıyor.” (K2)

“Çalışılan restorana göre farklılık gösterebileceğini düşünüyorum. İyi bir ekiple çalışıyorsanız tabi ki birçok katkısı oluyor. Kötü bir ekibe denk gelme durumunda dahi pozitif yönlere odaklanmak gerekiyor, çünkü ister istemez kaliteli ürün, servis ve/ya da farklı teknikler kullanılıyor. Bu kadar kaliteli faktör bir araya geldiği zaman zaten başarı kaçınılmaz oluyor.” (K4)

K8 sadece kalite kodu altında sadece ürünlerden değil aynı zamanda ülke mutfağının, restoran mutfağının ve restorana gelen müşteri portföyünde de kalitenin arttığını ve gelişim yaşandığını belirtmiştir.

“Michelin restorana tabi ki en kalifiye turisti ve en zengin yerli yeme içme meraklısını çekebiliyor bu da özellikle açık mutfak olan restoranlarda yeni insanlar tanımayı ve yeni deneyimler sağlayabiliyor. Özellikle yerli turist son üç aydır çok gelmeye başladı bu aslında Türkiye’de fine-dining ve gastronomi anlamında geliştiğimiz bir göstergesi. Michelin’in bize ve restorana en büyük avantajı bizi kendi ülkemizde tanıtması olabilir. Türk Mutfağının standartlarının, seviyesinin ve kalitesinin burada arttığını düşünüyorum. Bana şahsi katkısı ise kaliteli malzemedir. Biz sabahları restoran olarak

hale ve pazarlara gidiyoruz bu sayede en kaliteli ürünü elde ediyoruz. İyi malzeme alırsan iyi yemek yaparsın. Kötü ürünlerle yüksek standartta yemek yapma şansın yok.” (K8)

“Birçok farklı şey var, benim aklıma gelen ilk şeyler fiyatlandırma, ürün tedariki, mutfak ürünleri, malzeme kalitesi gibi gibi birçok şey sayabilirim. Ama ben daha önce tadım menüsü veren bir restoranda çalışmamıştım bunun a la carte menü ile farkını gördüm diyebilirim. Burada denge unsurunu şef belirliyor ve birçok farklı sunum ile müşteriyi etkiliyor.” (K9)

“Benim gördüğüm en önemli faktör malzemeydi. Gelen malzeme kesinlikle son derece kaliteliydi. Bu kaliteli malzeme restorana geldikten sonra diğer restoranlar gibi basit veya yanlış tekniklerle değil ufuk açıcı yeni ve besinin değerini kaybetmeden servis edilmesini kapsamakta. Bu işleğin yanında her şeyin mükemmel olması gereksinimi diğer restoranlardan ayrılan bir faktördü. Bir yerde her an her saniye hata veya aksilik olabilir ama Michelin Yıldızlı bir yerde bu olamaz. Bu da kaliteli aşçılar sayesinde sağlanıyordu.” (K10)

K13 ise kaliteli ürünlerin elde edilmesinin zor olduğunu ve yüksek sayıda gelen müşteri yüzünden kalitenin her zaman aynı standartta sağlanmasının zor olabileceğini belirtmiştir.

“Organik ürünleri tedarikçilerden değil bizzat köylüden, ilk üreticiden alıyor olması bence en önemli faktör. Her anlamda en iyi ürünlerle çalışmak için uğraşıyorduk bu da iyi malzemeyi tanımayı öğretiyordu. Ayrıca normal Michelin Yıldızlı restoranlara göre çok daha fazla insanı misafir ediyor olması da olumsuz anlamda bir etken. Bu kadar insana aynı anda hizmet etmek ve kaliteyi en yukarda tutmak zorlayıcı olabiliyor.” (K13)

K14 verdiği cevapta ürünlerin kalitesinin ve standardının sürdürülebilir şekilde yapıldığını ve bunun sebebinin restoranın mutfak politikası olduğunu belirtmiştir.

“Benim çalıştığım iki restoranın da konsepti tarladan tabağaydı. Özellikle Almanya’da ki restoranda müşteriyi direkt bahçe karşılıyordu. Kullandığımız ürünlerin %99’u bu bahçeden geliyordu diyebilirim. Soğan bile bu bahçeden geliyordu, sadece bir kere mantar bahçe dışından sipariş edilmiştir. Örneğin ihtiyacım olan sebzeleri bahçivana söylüyordum bir gün öncesinden o sabahına ürünleri toplayıp bana getiriyordu. Artan sebzeleri de gece bahçeye gömüyorduk ve bu şekilde gübre elde ediyorduk. Böyle güçlü bir sürdürülebilir restorandı.” (K14)

“Sıradan bir restorana göre aşçılar kullandığı ürünleri daha iyi tanıyor ve onları daha doğru kullanmayı öğreniyor. Kaliteli ürünü anladığım anda o ürüne saygı duymayı da öğreniyordum. Ürüne saygı Michelin’in temelinde yatan bir felsefedir. İyi bir yemekte Saygı göstermeden sevgi de ortaya çıkmaz. Anadolu’nun ve toprağın getirdiği her şeyi en iyi şekilde anlamak restoranın bana kattığı en büyük avantajlardan biridir.” (K11)

K11’in verdiği cevap hem kaliteli ürün kodunda hem de saygı koduna giren bir cevaptır.

Prestij ve saygı bir diğer koddur. Bu kod altında aşçılar Michelin Yıldızı sayesinde restoranların ve çalışanların saygınlık kazandığı hakkında fikirleri bulunmaktadır. Dikkat çekici cevaplar aşağıda sıralanmıştır.

“Bu restoranlarda bariz bir şekilde iş öğrenirken insan olmayı da öğrenebilirsiniz. Her hareketinizde size “Grazie” diyerek teşekkür eden insanlar vardı. Bu tür restoranlarda herkes ekip hakkında hareket etmekte; mal geldiğinde hep birlikte çekilir, yemek yeneceğinde hep birlikte yenilir. Diğer çalıştığım restoranlarda böyle insani şeyler ve ekip olma durumu yoktu.” (K1)

“Bir diğer farkı ise insanların size karşı olan tutumu. Türkiye’de çalışırken genelde üstler altlarına iş kitler ve yoğun şekilde çalıştırırlar. Bu restoranda ise tam olarak bir ekip hâlinde çalışıyorduk ve ekibimin bana saygı gösterdiğini hissediyordum. Örneğin bir şefimin elinden tavaları alıp bulaşıkhaneye götürmek istemiştım. Biranda durup “Hayır, biz bir ekibiz sen çalışıyorsan ben de çalışmalıyım.” diyerek götürmeme izin vermemiştı. Zaten her seferinde insanlar birbirine “Gracias” diyerek teşekkür ediyordu veya “Por favor” lütfen diyerek rica ediyordu. Bu sert ortamda sizin yeri geldiğinde kibar ve insani olmanızı sağlıyordu.” (K2)

K1 ve K2’nin saygı kodu altında verdiği cevaplarda çalıştıkları ülkelerin dillerine ait kelime örnekleri vermeleri dikkat çekicidir. Çalışanlar sadece birkaç kelimeyle bile mutfak ortamında saygınlığın elde edildiğini düşünmektedir.

“Saygınlık ve ün de burada önemli faktörlerdendir. Le Bernardin Klasik Fransız Mutfağı’nın balık yemeklerini yapan bir yer ki daha öncesinde Guy Savoy’un bünyesinde Paris’te bulunan bir bölümmüş daha sonrasında New York’a taşınıp en iyiler arasında yerini alıyor. Guy Savoy’un saygın yapısı da bu restorani etkiliyordu.” (K16)

“Çalışan için en büyük avantajının prestij ve saygı olduğuna inanıyorum. Hem ufuk açıcı bir tecrübe hem de uluslararası geçerliliği olan bir okul gibi. Gastronomi eğitimi sürecinde 4 yılda aldığınız eğitimin kat kat fazlasını bu restoranlarda 2-3 ay içinde alabilirsiniz. Bu restoran aldığı ödüller sayesinde üne ve prestije sahip oluyor, burada çalışan aşçılar da çalıştıktan sonra üne, saygıya ve prestije hak kazanıyor. Bu da sizin gelişiminize katkı sağlıyor. Benim için bir diğer avantaj ise çalıştığım kişilerin bana gösterdiği saygıydı. Uzun süre çalışmama rağmen mutlu bir şekilde çalışıyordum.” (K5)

“Evet, ama çoğunlukla prestij. Michelin, gelecekte birçok kapıyı açar. Öğrenmek asla bu tür yerlerde bitmez. Ki böyle yerlerde saygı da görürsünüz. Hem kendinize hem de başkasına saygı göstermeden iyi bir aşçı değil iyi bir insan bile olamazsınız. Ayrıca benim için mesleğimin en önemli ayırt edici noktası yeni şeyler tatmaktır. Bu restoranlar bana her an, her gün ve her yeni menüde yeni şeyler tattırabiliyor. Zaten yeni bir lezzeti bulamadığım gün benim için bu meslek bitecektir.” (K7)

Ayırt edici temasının altındaki bir diğer kod ise **organizasyon ve standart** kodudur. Bu kod altında Michelin Yıldızlı restoranların organize olmaları ve bu şema altında başarıya ulaşmaları hakkında katılımcıların görüşleri bulunmaktadır. Gastronomi alanında mutfak veya servis alanı fark etmeksizin standart sağlamak çok önemlidir. Mutfaktan çıkan her tabak kişi fark etmeksizin servis edilmelidir. Her tabak aynı lezzette, aynı seviyede ve aynı sunumda olmalıdır. Michelin Yıldızlı restoranların bu şekilde sunum yapmaları çok önemlidir. Katılımcıların yine bu konuda dikkat çeken cevapları aşağıdadır.

“Temizlik ve organizasyon. Böyle bir sistemi hiçbir yerde görmemiştim. Çok düzenli bir yemek servisleri vardı bu servisi yaparken aynı zamanda mise en place kusursuz şekilde devam ediyordu. Ve her servis öncesi ve sonrasında temizlik yapıyorduk. İş yükümüz fazlaydı ama diğer restoranların önüne bu zorlu süreçler sayesinde geçiyorduk.” (K6)

“Her şeyin "mükemmelliği", insanları sadece beslemek değil, bir şeyler hissettirmek, yemeğin tadını çıkarmak, hatırlamak istiyorsunuz. Bu sizi kesinlikle diğer restoranlardan ayıran bir faktör.” (K11)

“En ayırt edici faktör kesinlikle standart. Her çıkan tabak her çıkan ürün çok kesin bir şekilde aynı standartta servis edilmekte. Müşteri ayırt etmeksizin her tabağı aynı

şekilde sunuyorlar ki bu da zaten bir aşçını veya restoranın en büyük amacı olmalı.’’
(K12)

‘‘Yapabileceğiniz hataların seviyesi. Ne kadar yükseğe çıkarsanız, o kadar az hata yapmalısınız çünkü beklenti daha yüksektir. Tek bir hata sizi mutfaktan kovdurabilir, eve gönderebilir, küfür yedirebilir hatta kafanıza bir tabak fırlatılabilir. Hepsi başıma geldiği için rahatça söyleyebilirim ki bu tür restoranlarda hata yapma şansınız yoktur. Organizasyona ve kurallara en sonuna kadar uymak zorundasınız. Belirli bir seviyeye gelmeden bir fikir bile belirtmezsiniz çünkü yerinizi bilmeniz gerekir. En büyük fark aşçı için bu noktada başlar.’’ **(K7)**

Alaylı aşçılar kodu ayırt edici faktörler temasında dikkat çekici bir noktadır. Bu cevap ağırlıklı olarak Türkiye’deki restoranlardaki şefleri ve Michelin Yıldızlı restoranlarda çalışan şeflerin farkları üzerinedir. Katılımcılardan iki tanesi bu kod üzerine konuşmuştur. İki katılımcının da Türkiye’deki Bolulu aşçılardan bahsetmesi ilginçtir. Bolulu aşçıların nepotizm yaparak kendi memleketlerinden gelen aşçıları kayırdığını belirtmişlerdir. Türkiye’de ‘‘Aşçılar Şehri’’ olarak geçen Bolu sadece Cumhuriyet tarihinde değil aynı zamanda Osmanlı İmparatorluğu’nun Saray Mutfağı’nda da yer edinmiştir.

‘‘Çok kesin bir şekilde bu soruya cevabım Bolulular olacaktır. Türkiye’deki restoranlarda çok ağır bir alaylı sistemi ve bunun temelinde Bolulu aşçılar bulunmakta. Bu aşçıların memleket takıntısı ve insan kayırma olayı yeni başlayan aşçıları işlerinden bile soğutmakta. Ama Michelin Yıldızlı bir restoranda alaylı aşçılar bile karşındaki komiye veya stajyere saygı göstermekte. Hatta yeri geldiğinde fikirlerini alabilirler.’’
(K1)

‘‘Bir diğer farklı faktörse alaylı aşçı farkı diyebilirim. Bu konuda bizde Bolulu aşçılar neyse Fransız aşçılar da öyle diyebilirim. Ama Fransız aşçılar işini hakkıyla yapıyorsan seni sonuna kadar çalıştırırlar. Türkiye’de ise alaylı aşçılar senin işten kovulman için her şeyi yapabilirler.’’ **(K14)**

Ayırt edici faktörlerdeki son kod **öznel sebeplerdir**. Çalışılan restoranın seçilmesi ve diğer restoranlarla karşılaştırılması kişinin kendi tercihi ve yorumlarıyla ilgilidir. Aşağıda ilgi çekici cevaplar sıralanmıştır.

“Birçok faktör var ama bence en önemli ayrıntı benim çalıştığım restoranın çok büyük bir geleneğe sahip olmasıydı. Restoran neredeyse 120 yaşındaydı ve üç yıldızını 34 yıldır elinde tutuyordu. Bu gelenek ve modern gastronomiye bakış açısının birlikteliği çalıştığım restoranın dünyanın en iyilerinden biri olmasını sağlıyordu.” (K2)

“Benim çalıştığım restoranın bir diğer ayırt edici faktörü de lokasyonuydu diyebilirim. Restoranın çok iyi bahçeleri vardı burada toplayıcılık ve ürün ayırt etmeyi öğrendim. Aynı zamanda ormanlarda gezerek mantar, yabani otlar, badem, tropikal meyveler, Trabzon hurması gibi ürünleri toplamayı öğrendim. Bu ürünleri kullanan tek yer olmak sizi diğerlerinin önüne bir adım daha geçirecektir.” (K3)

“Dünyada en çok Michelin Yıldızı olan 3.şefin restoranında çalışma fırsatım oldu. Bu bana kendisinin diğer restoranlarını da görme fırsatı kazandırdı. Bu restoranlarda yemek yedim ve kendimi sadece çalışarak değil yemek yiyerek de geliştirdiğime inanıyorum. Bu restorani çalıştığım diğer yerlerden en iyi olarak farklılaşmasını sağladığını düşünüyorum.” (K5)

“Şefler, yemekler, diğer personeller, misafirler gibi birçok şey farklı. Kısa başlıklar olarak bakarsak, bu şekilde özetleyebilirim. Misafirler asla doymak amaçlı yemek yemiyorlar, 6 ay ile 1 sene önceden rezervasyon yaptırmalarından bunu anlayabiliriz. Yeni lezzetlerin, tasarımların, zevkin, heyecanın, tutkunun tadına varmak istiyorlar, dolayısıyla şeflerin ellerinden çıkan her bir tabak daha nice farklı duyguları besliyor. Normal bir restoran da sadece yemek yer ve o akşamı bitiririz. İşte bence en büyük fark bu.” (K17)

“Ben mutfakta çalışmak yerine serviste çalışmak istiyordum. Özellikle şarap alanında kendimi geliştirmek ve somelier olmak istiyordum. Benim çalıştığım dönemde Inter Scaldes 500’ün üzerinde şarap çeşidine sahipti, ülkenin en iyi somelieri ve junior somelier’i burada çalışıyordu. Onlardan çok şey öğrenme şansım vardı, bu restorani seçme sebeplerimden biri de buydu. Bu büyük şarap koleksiyonu diğer restoranlardan ayıran fark olabilir.” (K18)

5.7. Michelin Yıldızlı Restoranların Kariyere Etkisi

Michelin Yıldızlı restoranlar yıldız sayılarına göre birçok kişi tarafından dünyanın en iyi restoranları olarak kabul edilmekte. Bu restoranlarda çalışan şefler ve aşçılar doğal olarak dünyanın en iyi aşçıları olabilir. Michelin Yıldızlı restoranlarda çalışmak veya iş

bulmak yukarıdaki çalışma fırsatı ve çalışma süresi temasında işlenmişti. Katılımcıların %55'i bu restoranlarda çalışma fırsatını zorlukla elde ettiklerini belirtmiştir. Bu temada ise Michelin Yıldızlı restoranlarda çalıştıktan sonra aşçıların kariyerinde nasıl bir etkisi olduğu sorulmuştur. Aynı zamanda kariyerlerinin kalan kısmında Michelin Yıldızlı bir restoranda çalışmaya devam edip etmeyecekleri sorulmuştur. Bu bölümde belirlenen üç kod bulunmaktadır; “**kolay işe girme**”, “**daha iyi bir aşçı olmak**” ve “**belirsiz**” kodlarıdır. İlk kod olan **kolay işe girme** kısmında katılımcıların verdikleri dikkat çekici cevaplar aşağıda yer almaktadır.

“İtalya’dan döndüğüm anda birincisi İngilizcem daha da gelişti ve İtalyanca’yı konuşur hâle geldim. Özgeçmişime burayı yazdığım anda birçok yerden teklif gelmeye başladı ve kolay işe alınır oldum. Ayrıca kimsenin Türkiye’de bilmediği yemekleri en ince şekilde bilir hâle geldim. Türkiye’deki birçok aşçının önüne geçtiğimi düşünüyorum. Bu restoran kısaca hayatımı değiştirdi diyebilirim.” (K1)

“Kesinlikle var ülkeme döndükten sonra başka bir restoranda çalışmak istediğim zaman iş görüşmesinde direkt Michelin hakkında konuşmak istediler. Tabi bunda Michelin’in ülkemize yeni gelmesi de bir etken. Aynı zamanda seneye tekrar Michelin Yıldızlı restoranlarda staj yapmak istiyordum bunun için eskiden başvurduğum ve reddedildiğim restoranlara başvurdum. Başvurumdan genellikle bir saat sonra bu restoranlardan olumlu geri dönüş aldım ki bu restoranlar Frantzen, La Pergola, Osteria Francescana gibi üç yıldızlı üst düzey restoranlardı. CV’de Michelin yıldızı bulundurmak gerçekten sizi bir adım öteye taşımakta.” (K2)

“Bu restoranlara gelen insanlar ve çalışan insanlar genelde zengin insanlar oluyordu doğal olarak kariyerime artı etkileri oldu. Ben iş aramaya girişmeden bana iş teklifleri geliyordu. Özellikle Napa Vadisi’ne yakın olduğum için şarap üreticilerinden teklifler geldi, özel şeflik teklifleri geldi. Şu anda da zaten Private Chef olarak kendi işimi yapıyorum. Misafirlerim benim özgeçmişimde en yukarda yazan üç Michelin Yıldızlı French Laundry’i gördükleri anda bana güveniyorlar.” (K3)

“Tabi ki bu restoranların kariyerime etkisi çok büyük, sektörde çalışmasa bile biraz bilgisi olan insanlar Michelin Yıldızlı bir yerde çalıştığımı duyunca çok şaşırıyor ve meraklanıyor. Normal insanların bile bu kadar merak uyandırdığı nokta da işin içinde olan kişiler de yardımcı olup benimle çalışmak isteyebiliyor. Zaten Noma’dan da kabul

almıştım özgeçmişim sayesinde ama restoran kapanacağı için bu sanırım gerçek olmayacak.” (K6)

“Tabii ki, konaklama endüstrisinin dışındaki ve hatta içindeki herkes Michelin yıldızlı bir yerden geldiğin için senin bir makine olduğunu ve özgeçmişinin daha iyi görünmesini sağladığını düşünüyor. Özgeçmişinize bir kereliğine bile bu restoranları eklerseniz hayatınız değişecektir ki benim değişti.” (K11)

“Tabi ki etkisi var direkt özgeçmişimde buranın olması şu an çalıştığım yerde yönetici şef olmamı sağladı diyebilirim. Denemeye girdikten sonra direkt benimle çalışmak istiyorlardı. Doğal olarak aldığım ücret de artış gösterdi. Deneyim ve tecrübe özellikle ABD’de daha fazla kazanmayı sağlıyor.” (K16)

Kariyer temasının altında bulunan bir diğer kod ise daha **iyi bir aşçı olmak** kodudur. Bu kodun altında yeni tarifler öğrenmek, kendini aşçı olarak geliştirmek, müşterinin ve iş arkadaşlarının Michelin Yıldızlı restoran deneyiminde sonra nasıl değiştiği hakkındadır.

“Evet, beni daha iyi bir şef yaptı ve sahip olamayacağım birçok kapıyı açtı. Gelecekte de kendi restoranımı açabilirsem bu tür bir fine dinig deneyimine sahip olmak isterim ve tabi ki geçmişte çalıştığım harika insanlarla çalışabilmeyi isterim.” (K7)

“Bir yılda bu sistemden aslında çok fazla yakındım ve yıprandım ama çocukluk hayali bu meslek olan ve bu mesleği bu kadar seven biri olarak çalışma hevesinden vazgeçmedim. Benim asıl çalışmak istediğim alan sezonsal olarak değişen menüler. Böyle bir değişimin ve menü körlüğünün olmadığı yerlerde çalışmayı isterim. Zaten bu hafta işten ayrıldım artık farklı bir restoranda çalışmak için San Fransisco’ya gideceğim. Şimdiden birçok restoranla iletişimim var ve çok olumlu geri dönüşler aldım. Bir yıl boyunca Michelin Yıldızlı bir restoranda çalışmak beni birkaç adım öne attı diye düşünüyorum. İnsanlar Michelin Yıldızlı restoranların sektörde ne kadar zor çalışma alanları olduğunu bildikleri için buralarda çalışmış kişilere hem saygı gösteriyorlar hem de işe alabiliyorlar.” (K9)

“Benim kariyerime bir kere müthiş bir etkisi oldu. Bu restoranlar sayesinde iyi aşçı nasıl olur, iyi şef nasıl çalışır, iyi şef nasıl çalışır gibi soruların cevaplarını öğrendim. Bu sayede kendime yeni ve düzgün hedefler koyabildim. Zor yoldan da olsa iyi çalışmayı öğrenebildim. Bu sadece özgeçmiş olarak değil çalışma deneyimini geliştirmek

açısından da çok önemli. Okulda gördüğüm dört yıllık eğitimi ben üç aylık stajımda alamamıştım. İşin gerçeğini, uygulamasını okulda anlayamadım. Okulda derslerde klasik müzik dinleyerek yaratıcılığımın artırılması bekleniyordu ama mutfakta yaratıcılıktan ziyade işi en doğru ve hızlı şekilde yapmak bekleniyor. Bunları öğrenebilmek okulda pek mümkün değil. Bence gastronomi öğrencileri kariyerlerinin başında Michelin Yıldızlı yerlerde staj yaparlar veya çalışırlarsa sonrasında gelen işler ve restoranlar çok daha kolay gelecektir.” (K10)

“Ben Michelin Yıldızlı restoranlarda çalışarak kendimi çok geliştirdim. Bu restoranlarda öğrendiğim tecrübeler sayesinde şu anda Private Şeflik yapabiliyorum. Güzel sunumlu ve lezzetler çıkarabiliyorum ve ekmeğimi bundan kazanıyorum. Eğer bu yaşıma kadar aynı ve geleneksel mutfaklarda çalışsaydım bu kadar çok şey kendime katamazdım.” (K15)

Son kod ise **belirsizlik** üzerinedir. Cevapları bu kod üzerinde değerlendirilen katılımcılar Michelin Yıldızlı restoranlarda çalışmanın kariyerlerin etkisinden emin olmayan katılımcılardır hatta bir katılımcı tersine etkisi olduğunu belirtmiştir. Açıklamaları ve cevapları aşağıda yer almaktadır.

“Kendi açımdan öğrendiklerim ve tanıştığım insanlar bakımından çok iyiydi fakat Türkiye’deki kariyer konusunda hiçbir katkısı olmadı. Hatta tam tersi bile olduğu oluyor. Ne yazık ki ülkemizdeki sektör bilgi ya da pratik birikiminden çok, tanıdık kişilere odaklanmış durumda. Yani nepotizm aşıcılıkta çok yüksek düzeyde. Hatta bir örnek vermem gerekirse 2021’de büyük bir otelin genel müdürü “Evet, Michelin Yıldızlı restoranda çalışmışsın ama Türkiye’de bunun bir önemi yok.” demişti. Türkiye için rehberi almak bir hayal diye de eklemişti. Bu bakış açısı aslında geçmiş yıllarda rehberin ve fine dining kültürünün ülkemizde ne kadar tanınmadığının da bir işaretiydi. Zaten bir elin parmağını geçmeyecek sayıda iyi denilebilecek restoran bulunmakta. Şimdi ise rehber İstanbul’da ve herkes bu yıldızlı restoranlarda çalışmak istiyor.” (K4)

“Kariyerime tabi ki etkisi vardır. Ama şu an bunu somut olarak göremiyorum. Özellikle yurtdışında çalışmak istediğim ve bulunmak istediğim yerler var. Şu an için Türk’te her şey çok iyi gidiyor. Ama kariyerime en son etkisini başka bir restoran çıkınca göreceğim diye düşünüyorum.” (K8)

Tablo 17. Gelecekte Michelin Yıldızlı Restoranlarda Çalışmak İster Misiniz?

Katılımcı Kodu	Evet	Hayır	Hem Evet Hem Hayır
K1	X		
K2	X		
K3			X
K4		X	
K5		X	
K6			X
K7			X
K8	X		
K9			X
K10	X		
K11	X		
K12		X	
K13		X	
K14			X
K15			X
K16	X		
K17	X		
K18			X

Tablo 17’ye göre gelecekte Michelin Yıldızlı restoranlarda çalışmak ister misiniz sorusunun cevapları belirtilmiştir. Bu tabloya gerek katılımcıların %38,8’i gelecekte tekrar Michelin Yıldızlı bir restoranda çalışmak istiyor. Katılımcıların %22’si ise gelecekte Michelin Yıldızlı bir restoranda çalışmak istemiyor. Hem evet hem hayır diyen veya kararından emin olmayan katılımcı sayısı yine %38,8.

Direkt evet cevabı veren katılımcılar bile sürekli olarak aynı restoranda kalmak istememekte olduğunu belirtmiştir. Bunun bir sebebi yeni şeyler öğrenmek için farklı restoranları ziyaret etmeken, bir sebebi de bazı katılımcıların belli bir yaştan sonra Michelin Yıldızlı restoranlarda yüksek standartta, yüksek tempoda işlerin icra edemeyeceklerini düşünmekten. Gelecekte Michelin Yıldızlı restoranlarda çalışmak sorusuna olumlu cevap veren katılımcıların dikkat çekici cevapları aşağıdadır.

‘‘Evet, bu tür restoranlarda çalışmaya devam etmek isterim ama bir yıl sürenin üstüne kalmak istemem çünkü öğreneceğim çok fazla şey var ve bunları daha farklı yıldızlı restoranlarda öğrenerek kendime yeni şeyler katabilirim.’’ (K1)

‘‘Kesinlikle isterim gastronomi ve restorancılık uçsuz bucaksız bir alan, durmadan gelişmekte. Bir şef olarak ben de bu gelişime ayak uydurmak zorundayım ve kendime yeni şeyler katmalıyım. Kendime yeni şeyleri ancak en iyi yerlerde çalışarak yapabilirim bu yerlerde genellikle Michelin yıldızlı restoranlar olmakta. Tabi ki her Michelin Yıldızlı restoran aynı seviyede değil ama bazı yerler özellikle hayallerini kurduğum yerler, örneğin; The French Laundry, Frantzen, L’Ambroisie gibi restoranlar. Ama bir yerde en fazla bir yıl kalıp sonrasında tekrar restoranı değiştirip yeni yerler görmek isterim.’’ (K2)

‘‘Bir süre daha belki belirli bir yaşa kadar bu soruya cevabım evet. Bundan bir 10 sene sonra yine çalışmak isterim ama artık farklı bir pozisyonda bunu isterim. Yıpranma payı yüksek olduğu için Michelin Yıldızlı mutfaklarda çalışmak daha genç insanlar için uygun. Yaşım 40 olduktan sonra geç saatlerde bu kadar uzun süre çalışabilir miyim bilmiyorum. Sanırım 5-6 yıl daha Michelin’de bulunabilirim.’’ (K8)

‘‘Michelin Yıldızlı bir restoranda tabi ki çalışmaya devam etmek isterim. Bunun nedeni bu kadar fazla öğrenme fırsatını herhangi bir restoranda yakalama şansım yok. Mevsimsel ürünleri, farklı teknikleri ve kaliteli cihazları bir arada kullanmak sıradan bir restoranda pek mümkün değil. Ama kariyerim boyunca Michelin Yıldızlı bir restoranda çalışmayı istemem buna cevabım kesinlikle hayır. Ara ara belki 6 aylığına veya 1 yılığına yıldızlı restoranlarda çalışarak yeni öğrenme fırsatları yakalamak isterim. Bu sayede kendimi geliştirebilirim ama sonrasında ara vererek daha basit yerlerde çalışmak isterim. Çünkü Michelin çok yorucu ve yıpratıcı bir yapıya sahip.’’ (K10)

K16 Michelin Yıldızı deneyimli katılımcılar arasında en yüksek mutfak rütbesine sahiptir. Gelecekte Michelin Yıldızlı restoranda çalışmayı kabul etmek dışında restoranın da Michelin Yıldızı seviyesinde olduğunu iddia etmektedir.

‘‘Çalışmak isterim tabi ki zaten uzun yıllardır çalışıyorum. Ortamı da bildiğim için bana çok zor gelmez. Eski çalıştığım yerde de devam etmek isterim. Yüksek ihtimalle benim şu an yönettiğim restoran Michelin’in ABD’de değerlendirme yaptığı şehirlerden

birinde olsa Michelin Yıldızı kazanabilir. Zaten 5 Diamonds'a sahibiz, belki daha iyisi de olabilir. '' (K16)

Direkt hayır cevabı veren katılımcılar evet diyenlere göre daha az sayıda olduğu görülüyor. Aşağıda hayır cevabı veren katılımcıların dikkat çekici cevapları bulunmaktadır. Hayır, cevabı veren katılımcıların bir tanesi farklı bir sektöre yöneldiği için bu cevabı vermiştir. Kalan katılımcılar daha iyi şartlar altında oldukları takdirde Michelin olup olmaması fark etmeksizin mutfakta çalışmak isteyeceğini belirtmiştir.

''Her Michelin Yıldızı olan restoran çalışmak için uygun değil, şu ana kadar çalıştığım restoranlar arasında en çok çalışmak istediğim restoran Michelin yıldızı olmadığı hâlde Litvanya'daki restoran olurdu. '' (K4)

''Şu anda mutfaktan çıkıp turizme yöneldiğim için yakın gelecek planlarımda yok ancak ilerde bir gün değerlendirebilirim. '' (K5)

''Hayır, zor şartlarda çalışmayı artık istemiyorum, tabi bu benim yaşımın getirdiği bir etki de olabilir. Artık zihnimi bu kadar yoracak yerlerde çalışmak istemiyorum. Ama eğer birkaç yaş daha genç olsaydım devam etmek isteyebilirdim. Belki Michelin Yıldızı almış daha iyi şartlar sağlayan bir yer olursa öyle bir restoranda çalışmak isteyebilirim. '' (K12)

''Zaman zaman serviste yaşadığım adrenalin ve heyecanı özliyorum olsam da çalışmak istemem, fakat bir parçası olmak isterim. Bugün olduğum insan farklı kariyer hedeflerine sahip fakat ilerleyen yıllarda tekrar bununla ilgili bir girişimin parçası olmayı reddetmem. '' (K13)

Hem evet hem hayır cevaplarını veren 7 katılımcının cevapları aşağıda bulunmaktadır. Bu kodda bulunan katılımcılar genelde geçmiş deneyimlerindeki stres ve sosyal hayatının olmaması sebebiyle bu cevaplarda bulundukları söylenebilir. Bazı katılımcılar ise Michelin Yıldızı'nın çalışma hayatında önemi olmadığını belirtmiştir.

''İsterim ama şu anda değil. Kendi işimi yapıyorum gerçekten maddi manevi ayakta kalabiliyorum ama yıldızlı restoranlardaki takım çalışmasını ve servisi özliyorum. Şu anda evli olduğum için çok da imkânı yok gibi gözüküyor çünkü bu tarz restoranlarda çalışırken sosyal hayatınızı aynı anda ikame ettirmek imkânsız gibi bir şey. '' (K3)

“Hem evet hem hayır. Çalıştığım dönem benim için gerçekten çok zordu büyük bir baskı hissediyordum. Bu anılar aklıma geldiğinde hâla stresi hissedebiliyorum. Her şeyim mutfak olmuştu, sosyal hayatım yoktu diyebilirim. Ama böyle bir yerde 1-2 yıl çalışarak kendime çok şey katabilirim. Belki üç yıldız değil ama bir yıldızlı bir yerde hem sosyal hayatımı hem iş hayatımı birlikte götürebilirim diye düşünüyorum.” (K6)

“Zorunlu değil, en iyi şekilde yemek pişirmek için yıldızların olduğu bir kuruluştaki olmam gerekmiyor. Her şey elimdeki fırsata ve benim durumuma bağlı. Ama eğer yeni şeyler öğrenebileceğim harika bir çalışma ortamı varsa tabii ki Michelin’li bir restorani tercih edebilirim.” (K7)

“Şu an etmem çünkü Türkiye’de hakkımı alabileceğimi düşünmüyorum. Ve şu anki yıldızlı restoranlar yemekten daha çok reklam furçasına dönmüş durumda. Yeterli bir maaş almadıkça bu restoranlarda çalışmayı da düşünmüyorum. Ama para önemli olmadan çalışmak istediğim birkaç restoran var özellikle Guy Savoy ve Daniel Boulud’un kontrolündeki restoranlar olabilir.” (K14)

“Hayır, istemiyorum çünkü artık kendi restoranımı açmak istiyorum ve burada yıldız kazanmak istiyorum. Yani cevabım hem evet hem hayır. California bölgesi dünyanın en yoğun Michelin Yıldızlı restoranlarının olduğu bölge ve burada geleneksel bir Türk restoranı veya modern bir Türk restoranı yok. Türkiye dışında zaten Michelin Yıldız kazanabilen iki adet Türk şef var Ali Güngörmüş ve Ahmet Dede. Bu sayının artması gerekiyor, ben burada modern bir Türk restoranı kurup o şekilde Michelin kazanmak istiyorum. Ama eğer kendi restoranıma yoğunlaşmazsam Michelin Yıldızlı yerlerde devam edebilirdim.” (K15)

“Bazen part-time ya da ikinci bir staj olarak çalışmak isterdim ama normal olarak bu seviyede ömür boyu çalışmak istemezdim. Çalışırken gerçekten zaman alıcıydı ve iki farklı hayat yaşıyormuş gibi hissettim. Benim için yorucuydu ama sonunda geriye dönüp kocaman bir gülümsemeyle baktığım bir deneyim oldu.” (K18)

SONUÇ VE ÖNERİLER

Gastronomi ve Mutfak Sanatları eğitimi Türkiye’de nispeten yeni sayılabilecek bir bölümdür. Bu üniversite bölümleri temelinde aşçı ve aşçı adayları yetiştirmeye eğitimi vermektedir. Aşçılar ve şefler sadece üniversite eğitimi alarak yetişmemektedir. Alaylı sistemden; çıraklıktan yetişen aşçılar olabileceği gibi özel veya devlet kontrolündeki kurslardan eğitim alarak yetişen aşçı ve aşçı adayları da bulunmaktadır. Üniversite adayı olsun ya da olmasın aşçıların mutfak eğitimini alması gerekmektedir. Bu eğitim teorik olarak gerçekleşebileceği gibi aşçıların asıl çalışma alanı olan mutfaklarda deneyim kazanarak da gerçekleşebilir. Çalışanlar mutfakta edindikleri tecrübe sayesinde daha iyi aşçılar olup, daha iyi yerlerde çalışma fırsatı elde edebilirler. Bu çalışma fırsatları; kişinin çalışma deneyimine, hırslına, dil seviyesine ve eğitimine bağlı olarak birçok etkenle şekillenmektedir.

Birinci bölümde; gastronomi ve mutfak sanatları, mutfak, derecelendirme sistemleri ve Michelin Yıldızı hakkında yabancı literatür ağırlıkta olmak üzere kavramsal bilgiler verilmiştir. Gastronomi ve Mutfak Sanatları kavramının disiplinler arası bir alan olması nedeniyle çalışmanın eğitim, işletme ve tarih gibi alanlarla ilişkilendirilerek anlatılması hedeflenmiştir. Michelin Yıldızı sadece restoranlar için değil aynı zamanda şefler, servis görevlileri, müşteriler, tedarikçiler gibi birçok sosyal ve çevre faktörüyle birlikte irdelenmiştir. Çalışmanın konusu içerisinde yer alan üniversite eğitimi ve mutfak uygulamaları olarak devam eden eğitim Michelin Sistemi ile alakalı diğer konuları oluşturmaktadır.

Çalışmanın ana kitlelerini oluşturan Gastronomi ve Mutfak Sanatları öğrencileri teorik eğitimlerini aldıktan sonra literatür taramasında belirtildiği üzere zorunlu staj eğitimlerini tamamlayarak iş hayatına atılmaktadır. Öğrenciler iş hayatında veya staj süresince kurumlarda mutfak deneyimini elde etmektedirler. Bu kurumların veya işletmelerin başında restoranlar gelmektedir. Restoranlar amaçlarına ve şekillerine göre birçok farklı konseptte olabilir. Çalışmada konu edinilen restoranlar ise tamamen fine-dining restoranlardır. Çünkü çalışmanın ana konusu olan Michelin Yıldızlı restoranlar birkaç istisna dışında fine-dining restoranlardan oluşmaktadır. Michelin lüks restoranları derecelendiren ve ödüllendiren köklü bir kurumdur. Michelin Yıldızı dünyanın belirli ülkelerinde bulunan ve sırasıyla başka ülkelerde bulunan restoranları da sistemine katan bir oluşumdur. Michelin Sistemi aşçılar ve misafirler tarafından kabul görmüştür.

Sistemin içinde bulunan restoranlar dünyanın en iyi restoranları ve en iyi şefleri olarak kabul görmektedir.

Üçüncü bölümde çalışma yönteminin detayları belirtilmiştir. Literatür taramasında belirtildiği üzere, Gastronomi ve Mutfak Sanatları öğrencilerinin Michelin Yıldızlı restoranlarda çalıştıkları süre boyunca edindikleri kazanımlar ve mutfak deneyimleri açıklanmaktadır. Bu amaçla Michelin Sistemin’nde bulunan restoranlarda çalışma deneyimine sahip, Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümünden mezun veya staj deneyimine katılan aşçılardan oluşan 18 kişiyle yarı yapılandırılmış görüşme yapılmıştır. Araştırmada güvenilir ve net sonuçlar elde etmek için tüm katılımcılardan çalıştıkları restoranlar ve gastronomi eğitimleri hakkında bilgi alınmıştır.

Araştırma kapsamında yapılan görüşmelerde katılımcılara dokuz adet soru yöneltilmiştir. Ayrıca demografik sorular sorularak kişiler hakkında genel bilgiler edinilmiştir. Katılımcıların 16 tanesi yurt dışında çalışan aşçılardan oluşmaktadır. Bunun sebebi ise Türkiye’ye Michelin Yıldız Sistemi’nin 2022 yılında dâhil edilmesidir. Katılımcıların sadece üç tanesi kadındır. Bu da yıldızlı restoranlarda çalışan aşçıların genelde erkeklerden oluştuğu sonucunu ortaya koyabilir. Çalışmada katılımcıların deneyimlerinin farklı ülkelerden derlenmesi amaçlanmıştır. Bu nedenle araştırmada birçok ülkeden katılımcı bulunmaktadır. Ağırlıklı olarak İspanya ve ABD’den katılımcılara görüşme yapılmıştır. Bunun en büyük sebebi ise bu restoranlarda çalışan aşçıların özellikle Internship programıyla ABD’ye gidebilmesidir. Katılımcıların sadece bir tanesi servis bölümünde çalışmıştır. Geri kalan tüm katılımcılar mutfak bölümünde çalışmıştır. Bu da araştırmanın asıl amacı olan mutfak deneyimi kısmıyla uyumaktadır. Gelecek çalışmalarda servis bölümü ile ilgili akademik araştırmalar yapılabilir.

Bulgularda belirtilen, beş ana temadan birincisi Michelin Sistemi hakkında genel düşünceler temasıdır. Ana temanın altında bulunan iki alt tema; olumlu ve olumsuz düşünceler şeklindedir. Michelin Yıldızı hakkında genel düşünceler olumlu yöndedir. Bu tür restoranlarda çalışan veya staj yapan öğrenciler Michelin Sistemi’ni iyi şekilde tanımaktadır. Katılımcıların bazıları Michelin’in tarihini ve restoranları bilmektedir. Ağırlıklı olarak sistem hakkında düşünceler olumludur. Michelin Yıldızlı restoranların ve yıldızın gastronomi sektörü için anlamının büyük olduğu düşünülmektedir. Michelin’in öneminin katılımcılar tarafından bilinmesine rağmen bazı katılımcılar bu tür restoranların

liyakatsiz ve kapitalist bir sistem olduğunu da belirtmektedir. Bu da rehberin hakkında hem olumlu hem de olumsuz düşünceler olduğunu ortaya koymaktadır.

Michelin Yıldızlı restoranlarda çalışma deneyiminin anlaşılabilmesi için en önemli başlıklardan biri, restoranlarda çalışma fırsatı ve çalışma süresi başlığı altında incelenmiştir. Bu bulgu başlığının altında, çalışanların restoranlara staj yoluyla ve iş başvurusuyla restoranlara kabul aldığı görülmektedir. Staj ile çalışabilmek için Erasmus veya Internship programına başvurmak gerekmektedir. Katılımcıların %37'si Erasmus Stajı; %22'si ise Internship ile restoranlarda çalışma hakkı kazanmıştır. Bu iki staj türünün yanında yurt dışında eğitim alarak üniversite stajını tamamlayan katılımcı oranı ise %22'dir. Erasmus Stajı ve okul stajı yapan katılımcılar çalışma sırasında ek bir kazanç sağlamadan sadece hibe almıştır. Michelin Yıldızlı restoranlarda çalışmak isteyen birçok kişi bulunmaktadır. Bu rekabet sonucunda çalışma fırsatı için öğrencilerin ekstra maddi yük altına girmeleri gerektiği tespit edilmiştir. Benzer şekilde Internship programı ile ABD'de staj yapabilmek için aracı kurumlara, sponsorlara para ödenmesi gerekmektedir. Internship programının artısı ise çalışırken aşçıların saatlik ücret kazanabilmesidir. Bu veriler doğrultusunda Michelin Yıldızlı restoranlarda çok ağır bir emek sömürüsü olduğundan bahsedilebilir. Üstelik bu emek sömürüsü maddi anlamda kişileri zora sokmaktadır. Stajyer ve öğrenci işçilerin haklarını korumak ve savunmak için ilgili kurumların ekstra çaba vermesi gerekmektedir.

Çalışma süresi incelendiğinde ise şartlar daha da ağırlaşmaktadır. OECD ülkelerine göre haftada ortalama çalışma süresi 37,0 saattir. Aşçılık ağır iş yükü gerektiren ve uzun çalışma süreleri olan bir meslektir. Michelin Yıldızlı restoranlarda çalışma süresinin normal bir aşçının çalıştığı süreden daha uzun olduğu bu araştırma sonucunda netleşmiştir. Araştırmaya göre katılımcıların ortalama haftalık çalışma süresi 64,6 saattir. Bu süre neredeyse standardın iki katıdır. Staj boyunca ücret almayan Gastronomi ve Mutfak Sanatları öğrencileri günde ortalama 13,8 saat çalışmaktadır. Bu çalışma süresinin azaltılması elzemdir. Uzun çalışma saatleri çalışanlar için en ağır yüküdür denilebilir. Mutfak ortamı sıcak, bunaltıcı, tempolu ve hataya göz yummayan bir ortam olabilir. Michelin Yıldızlı restoranlarda ise bu yoğunluk daha çoktur. Yoğunluğua ek olarak uzun süren mesailer yapmak çalışanlar için fiziksel yorgunluk yaratmaktadır.

Michelin Yıldızlı restoranlarda çalışan öğrencilerin karşılaştığı zorluklar bir diğer ana temadır. Bu temada belirlenen ana kodlar katılımcıların sorunlarını ifade etmektedir.

Bu kodlar; uzun çalışma saatleri, dil bariyeri, temizlik, stres ve baskıdır. Kodlarda belirtildiği üzere ilk ortaya çıkan sorun uzun çalışma saatleridir. Çalışma standartları zor ve uzundur. Ayrıca uzun süre çalışmak yeterli değildir aynı zamanda çok hızlı ve yüksek tempoda çalışmak gerekmektedir. Bir diğer sorun ise çalışma saatleriyle alakalı olan temizliktir. Yıldızlı restoranlarda temizlik ve hijyen çok önemlidir. Yemeklerin standardının yüksek olması için üst seviye temizlik yapılması şarttır. Bu da çalışanlar için zorlayıcı bir etmendir. Katılımcıların karşılaştığı sorunlardan biri de dildir. Dil bariyerinin oluşmasındaki temel sebep Michelin Sistemi Türkiye’de olmadığı için öğrencilerin yurt dışına gitme mecburiyetidir. Türkiye’de yabancı dil olarak verilen eğitim ağırlıklı olarak İngilizce’dir ancak çalışanlar en çok İspanyolca konuşulduğunu belirtmiştir. Çalışanların gastronomi eğitimi yanında dil eğitimini çeşitlendirmesi mutfakta çalışırken avantajlı olabilir. Stres ve baskı kodu ise aşçıların genelde karşılaştığı bir durumdur. Michelin Yıldızlı restoranların ne kadar stresli olduğu sosyal medya, film ve dizi gibi araçlarda da işlenmektedir. Stresin azaltılması için restoranlar çalışanlarına sosyal hayatlarında ek destekler vermesi daha iyi olabilir.

Michelin Yıldızlı restoranlarda karşılaşılan zorluklar kadar kolaylıklar ve avantajlar da olabilmektedir. Bu temanın altında restoranlar veya çalışanlar için Michelin Yıldızı’nın avantajları işlenmiştir. Belirlenen kodlar genel olarak gelişim ve öğrenme, tabaklama ve pazarlama üzerinedir. Michelin Yıldızlı restoranlar gastronominin en üst düzeyinin gerçekleştiği, en iyi yemeklerin yapıldığı yerler olarak kabul edilmektedir. Sadece aşçılar için değil müşteriler için de böyledir. Bu restoranlarda çalışırken doğal olarak fast food restoranından veya sokak lezzeti satan restorandan farklı bir konseptle karşılaşılır. Bu sayede hem yeni hem de farklı şeyler görülebilir. Çalışanların çok hızlı ve verimli şekilde öğrenme şansları olduğundan bahsedilebilir. Türkiye’de Gastronomi ve Mutfak Sanatları eğitiminde Michelin ve fine-dining kültürüne daha çok yer verilmelidir. Oysa katılımcılar bu restoranlarda öğrendiklerinin okullarda öğrendiklerinden daha fazla olduğunu belirtmektedir. Üniversitelerin Michelin Sistemi’nde bulunan restoranlarla iletişim hâlinde olması teorik ve uygulamalı eğitimi geliştirebilir. Tabaklama avantajı ise yine fine-dining restoranlarda görülen bir avantajdır. Lezzetli bir ürünü göze hoş görünecek şekilde sunmak yemeğin kalitesinde önemli bir unsurdur. Kaliteli bir yemek sadece koku ve dil ile değil aynı zamanda görünüşle de anlam kazanmaktadır. Tabaklama kodu pazarlama kodu ile etkileşim içindedir. Michelin Yıldızı’nın kendisi zaten büyük

bir pazarlama aracıdır. Bu sistemin içine giren şef ve restoranlar kendini pazarlayarak sektörde daha ileri gidebilir.

Son ana tema ise kariyere etkidir. Michelin Yıldızlı restoranlarda çalışan neredeyse her katılımcı bu restoranların kariyerlerinde önemli bir yeri olduğunu ve onları ileri götürdüğünü kabul etmiştir. Fakat katılımcıların yarısı bir daha Michelin Yıldızlı restoranda çalışmak istememektedir. Çalışmak isteyenlerin bir kısmı ise uzun süre bu restoranlarda çalışılamayacağını belirtmiştir. Bu da Michelin'in aşçılar üzerinde ne kadar büyük bir yük olduğunun göstergesidir. Birçok avantajı ve prestiji olan bu ödül aşçıların mutfaktan kaçmasının sebeplerinden olabilir.

Araştırmadaki sonuçlara göre Michelin Yıldızı ne kadar saygın ve önemli olsa da çalışanlara göre sektörde iyileştirilmesi gereken sorunlar bulunmaktadır. Michelin hem çok köklüdür hem de restoranlar için çok büyük bir pazarlama aracıdır. Aynı zamanda Michelin Sistemi gibi birçok restoran derecelendirme sistemi de bulunmaktadır. Sistemin daha iyi olması için araştırmanın bulgularına göre bazı öneriler aşağıda verilmiştir:

Restoranlara Öneriler

- ✓ Michelin Yıldızlı restoranların kalifiye iş gücüne ihtiyaç duyduğu bir gerçektir. Bu iş gücünün üniversitelerden düzenli şekilde elde edilmesi için üniversitelerle iş birliğine girmesi,
- ✓ Şeflerin teorik olarak; kitap, dergi, makale gibi yazılı kaynaklar üretmesi,
- ✓ Restoranların çalışanın üzerindeki stresi azaltmak için psikolojik destek hizmeti sunması,
- ✓ Uzun çalışma saatlerinin düşürülmesi için çalışmalar yapılması,
- ✓ Şeflerin ve restoranların Michelin'in kesintisiz gücünü kırmak için ayrı bir sistem kurması,
- ✓ Restoranların özellikle stajyerlerini belirlemek için sadece kariyer günü ile değil mutfakta bir araya gelip uygulama çalışması yapması, önerilebilir.

Akademik Çalışma Öneriler

- ✓ Michelin Rehberi yemeğin lezzeti ve mutfığa önem veren bir sistem gibi görünebilir ancak servis ve altyapı da önemlidir. Servis deneyimi üzerine nicel ve nitel akademik çalışmalar yapılması,

- ✓ Michelin Yıldızı'nın nasıl kazanılacağına dair modelleme çalışması yapılması,
- ✓ Yeşil Yıldızlı restoranların yaptığı faaliyetlerin araştırılması ve üniversite mutfaklarına uyarlanması,
- ✓ Michelin Rehberi ile ilgili uygulama ve yemek yeme deneyimi üzerine çalışmalar yapılması,
- ✓ Türkiye ve dünyada bulunan Michelin Yıldızlı restoranlar üzerine dersler konulması,
- ✓ Restoranlardaki aşçıların dışında steward, sommelier, servis görevlisi gibi çalışanlarla anket ve görüşmeye dayalı araştırmalar yapılması,
- ✓ Michelin Yıldızlı şeflerle ortaklaşa ürün ve tabak geliştirmesi gibi çalışmalar yapılması, önerilmektedir.

Aşçılara Yönelik Öneriler

- ✓ Michelin Sistemi ve restoranların hayatta kalmasını sağlayan ana unsur aşçılardır. Aşçıların çalışma deneyimini daha iyi hâle getirmek için lise ve üniversiteden başlanarak birlik ve sendikalarda yer almaları,
- ✓ Mutfak deneyiminde daha kolay çalışma ortamı için İngilizce'ye ek olarak Fransızca, İspanyolca, İtalyanca gibi mutfak dilleri öğrenmeleri,
- ✓ Temizlik ve hijyen konusunda eğitimler almaları,
- ✓ Ürün kalitesi ve standartının öğrenilmesi için eğitimler alınması,
- ✓ Öğrencilerin stajlarını en iyi olarak adlandırılacak restoranlarda ve otellerde yapması,
- ✓ Öğrenci kulüplerinin üniversiteden ödenek ve yardım alarak Michelin Yıldızlı restoran şefleriyle görüşmeler yapması,
- ✓ Aşçı adaylarının sadece çalışarak değil aynı zamanda Michelin Yıldızlı restoranlarda yemek yeme deneyimini gerçekleştirmeleri, önerilmektedir.

KAYNAKÇA

Akbaba, A., ve Kendirci, P. (2016). Gastronomi turizmi ve coğrafi işaretlemeli ürünler. İçinde O. N. Özdoğan (Ed.), *Yiyecek İçecek Endüstrisinde Trendler 2*. Ankara: Detay Yayıncılık.

Akın, A. (2018). Gastronomi turizminde staj eğitiminin önemi: Gaziantep Üniversitesi örneği. *Iğdır University Journal of Social Sciences*, (16).

Aksoy, M., ve Şahin, A. (2017). Yiyecek içecek eğitiminde gastronomi ve mutfak sanatları ile kulinoloji programlarına dair bir karşılaştırma, *Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, Cilt:5 Sayı:12

Aktaş, A., ve Özdemir, B. (2012). *Otel İşletmelerinde Mutfak Yönetimi*. Ankara: Detay Yayıncılık.

Allen, G. (2003). Education about food. the encyclopaedia of food and culture, In, Newyork: Encyclopaedia of Food and Culture, 1, 556-558.

Altinel, H. (2009). *Gastronomide menü yönetimi*. (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi). İstanbul Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul.

Altunışık, R., Coşkun, R., Bayraktaroğlu, S., ve Yıldırım E. (2010). *Sosyal bilimlerde araştırma yöntemleri SPSS uygulamalı* (6. baskı). Sakarya: Sakarya Yayıncılık.

Aşkun, C.N. (2006). *Örgütsel stres ile kariyer planlaması arasındaki ilişkiyi belirlemeye yönelik bir uygulama*. (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Dumlupınar Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, İşletme Anabilim Dalı, Kütahya.

Aymankuy, Y., ve Demirbulat, Ö. (2017). Türkiye’de lisans düzeyindeki gastronomi ve mutfak sanatları programlarının durum analizi. *Gastronomi üzerine araştırmalar içinde*, 223-236.

Bahar, C. (2017). La Brigade de Cuisine. In *Culinary Turn* (pp. 63-64). transcript Verlag.

Baldwin, W. (2018). “The Restaurateurship of Hong Kong’s premium Japanese restaurant market.” *International Hospitality Review*. 32 (1), 825.

Baltacı, A. (2018). Nitel araştırmalarda örnekleme yöntemleri ve örnek hacmi sorunsalı üzerine kavramsal bir inceleme. *Bitlis Eren Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 7(1), 231-274.

Balyemez, S. (2019). Eğit-, Eğitim Kelimelerinin Yapısı ve Türkiye Türkçesine Girme Süreci. *Selçuk Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Dergisi*, (47), 41-52.

Beaugé B. (2012). On the idea of novelty in cuisine: a brief historical insight. *International Journal of gastronomy and food science*. 1(1), 5-14

Blake, A., & Crewe, Q. (1978). *Great chefs of France*. Londra: Mitchell Beazley Artists House, 11,32.

Blank, G. (2007). *Critics, ratings, and society: The sociology of reviews*. Rowman & Littlefield.

Bogdan, R., & Biklen, S. K. (1997). *Qualitative research for education*. Boston, MA, USA:: Allyn & Bacon.

Bourdain, A., & Körpe, D. (2006). *Mutfak sırları: aşçılık dünyasından mahrem maceralar*. İstanbul: Oğlak Yayıncılık.

Bouty, I., Gomez, M. L., & Drucker-Godard, C. (2013 Şubat). Maintaining an institution: The institutional work of Michelin in haute cuisine around the world.

Boyras, M., Çetin, A., Mutlu, H., ve Soybalı, H. H. (2018). Gastronomi ve mutfak sanatları öğrencilerinin workshop etkinlikleri algısının değerlendirilmesi: Afyon Kocatepe üniversitesi örneği. *Turizm ve Gastronomi Araştırmaları Dergisi*, 6 (4), 132-149.

Böke, K. (2009). Örnekleme. K. Böke (Editör), *Sosyal bilimlerde araştırma yöntemleri* içinde (s. 103-149). İstanbul: Alfa Basım Yayım Dağıtım Ltd. Şti.

Braun V., & Clarke V. (2006). “Using Thematic Analysis in Psychology. Qualitative” *Research Psychology* 3(2): 77–101.

Brookfield, S. (1992). Ethnographic research methods course notes. *Teachers College*, Columbia University.

Brown, J.N. (2005). A brief history of culinary arts education in America. *Journal of Hospitality & Tourism Education*, 17(4), 47-54.

Bruegel, M., & Lecocq, S. (2020). The first systematic survey of restaurant hygiene in Paris, 1908. *Journal of Interdisciplinary History*, 51(1), 97-120.

Brundtland, G.H. (2002). *World Food Summit*, Rome.

Callanan, G., & Benzing, C. (2004). Assessing the role of internships in the careeroriented employment of graduating college students. *Education & Training*, 46(2), 82–89.

Carhart, G. (2003). Black and blue. *Mercator's World*, 8(1), 7-9.

Carpenter, K. (2021). Introduction: The kitchen in history. *Global Food History*, 7(1), 3-4.

Christensen, B. T., & Pedersen J. S., (2011). “Evaluative practices in the culinary field: A case of restaurant rankings”. *Copenhagen Business School: Creative Encounters Working Paper*. 66: 1-20.

Civitello, L. (2011). *Cuisine and culture: A history of food and people*. Ankara: Bilim ve Sanat Yayınları.

Coco, M. (2000). Internships: A try before you buy arrangement. *S.A.M. Advanced Management Journal*, 65(2), 41–47.

Colapinto, J. (2009). Lunch with M.: undercover with a Michelin inspector. *The New Yorker*, 23.

Cooper, J., Giousmpasoglou, C., & Marinakou, E. (2017). Occupational identity and culture: the case of Michelin-starred chefs. *International Journal of Contemporary Hospitality Management*.

Coşkun, R., Altunışık, R., ve Yıldırım, E. (2019). *Sosyal bilimlerde araştırma yöntemleri SPSS uygulamalı*. (10. baskı). Sakarya: Sakarya Yayıncılık.

Creswell, J., & Creswell, J. (2018). *Research Design: Qualitative, Quantitative, and Mixed Methods Approaches*. Los Angeles: Sage Publishings.

Cullen, F. (2010). Phenomenological views and analysis of culinary arts student attitudes to national and international internships: the “nature of being” before, during, and after international internship. *Journal of Culinary Science & Technology*, 8(2-3), 87–105.

Çabuk, E. Z. (2007). *İşletmelerde uygulanan kariyer planlamasının işgören performansına etkisi üzerine bir araştırma*. (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi) Gazi Üniversitesi, Eğitim Bilimleri Enstitüsü, Ankara, Türkiye.

Çavuş, O. (2020). *Michelin yıldızlı restoranların başarı faktörlerinin ve standartlarının belirlenmesi: İspanya San Sebastian örneği*. (Yayınlanmamış Doktora Tezi). Abant İzzet Baysal Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Bolu, Türkiye.

Çelik, A., ve Şimşek, M. Ş. (2013). *Yönetim ve organizasyon*. Eğitim Yayınevi.

Çökerdenoğlu, R. (2020). *Sinema ve eğitim: Örgün eğitimin Türk sinemasında temsili*. (Yayınlanmamış Doktora Tezi). İstanbul Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul, Türkiye.

Danaher, P. (2012). *An investigation of the current course content on the ba (hons.) in culinary arts hot kitchen modules in the Dublin Institute of technology to ascertain whether the content is adequate in meeting the needs of the stakeholders*. (Doktora Tezi.) Dubllins Institute of Technology, Dublin, Ireland.

Daylar, Ş. (2015). *Otel mutfak yöneticilerinin işgörenlerin yeterlilik düzeyi hakkındaki algıları: karşılaştırılmalı bir uygulama*. (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi), Balıkesir Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Balıkesir, Türkiye.

Dijkstra, I. (2019). «Cela reste un choix compliqué». *Les chefs étoilés français mettent à l'honneur la cuisine végétale, mais ne soutiennent pas (encore) les principes du véganisme*. (Doktora Tezi), Université d'Utrecht, Uterech, Hollanda.

Donnet, P. A. (2008). *La saga Michelin*. Paris, France: Seuil

Durand, R., Hayagreeva R., & Philippe M., (2007). Code and conduct in French cuisine: Impact of code changes on external evaluations. *Strategic Management Journal*. (28): 455-472.

Ersoy, S. (2007). *Kariyer geliştirme programlarının örgütsel bağlılığa etkisi: tekstil sektöründe karşılaştırmalı bir araştırma*. (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi), Sakarya Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, İşletme Anabilim Dalı, Sakarya, Türkiye.

Eryılmaz, M. (2022). Gastro-antropoloji: Rekabet avantajı için bilimi mutfağa daha fazla sokmak.

Ferguson, P. P. (1998). A cultural field in the making: Gastronomy in 19th-century France. *American journal of sociology*, 104(3), 597-641.

Ferguson, P. P. (2008). Michelin in America. *Gastronomica*, 8(1), 49-55.

Ferguson, P. P., & Zukin, S. (1998). The careers of chefs. *Eating culture*, 92-111.

Fine, L. G. (2022). Early-life reflections of Grimod de La Eyniere, founder of French gastronomic writing: Excerpts of *Reflexions Philosophique sur le Plaisir* (1783) and *Lorgnette Philosophique* (1785). *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 100580.

Garlough, R. B., & Campbell, A. (2012). *Modern garde manger: a global perspective*. Cengage Learning.

Gehrels, S. A., Stephanie K., & Klaes E. (2006). Managing word-of-mouth communication in Michelin Starred restaurants in the Netherlands. *Jurnal Manajemen Perhotelan*. 2 (2): 47-56.

Gergaud, O., Smeets, V., & Warzynski, F. (2010). Stars war in French gastronomy: Prestige of restaurants and chefs' careers. *Working Paper, Aarhus School of Business, Department of Economics*.

Gillespie, C. & Cousins, J. A. (2001). *European gastronomy into the 21st century*, Burlington (USA): Butterworth- Heinemann

Gillespie, C., & Cousins, J. (2012). *European gastronomy into the 21st century*. Routledge.

Gisslen, W. (2009). *Professional cooking*. New Jersey: John Wiley & Sons, Inc.

Glass, S. (2005). Integrating educational technologies into the culinary classroom and instructional kitchen. *Online Submission*.

Gowlett, J. A. (2016). The discovery of fire by humans: a long and convoluted process. *Philosophical Transactions of the Royal Society B: Biological Sciences*, 371(1696), 20150164.

Gökdemir, A., ve Sökmen, A. (2005). *Mutfak hizmetleri yönetimi*. İstanbul: Detay Yayıncılık.

Görkem, O., Ve Sevim, B. (2011). Gastronomi turizmi ve Türkiye’de yüksek öğretim düzeyinde mutfak eğitiminin genel görünümü. 1. Uluslararası Turizm ve Otelcilik Sempozyumu, Konya: Selçuk Üniversitesi, ss. 73-83.

Hacıoğlu, N., Kaşlı, M., Şahin, S., ve Tetik, N. (2008). *Türkiye’de turizm eğitimi*. (1. Baskı). Ankara: Detay Yayıncılık.

Harkison, T., Poulston, J., & Kim, G.J.H. (2011). Hospitality graduates and managers: The big divide. *International Journal of Contemporary Hospitality Management*, 23(3), 377–392.

Harp, S. L. (2004). *The Michelin men: Driving an empire*. By Herbert R. Lottman. London: IB Tauris, 2003.. Illustrations, photographs, notes, index. ISBN: 1-860-64896-7. *Business History Review*, 78(3), 581-583.

Harp, Stephen L. (2001). *Marketing Michelin: Advertising & cultural identity in twentieth-century france*. Baltimore, Maryland: The John Hopkins University Press.

Hatipoğlu, A. (2010). *İnançların gastronomi üzerindeki etkileri: Bodrum’deki beş yıldızlı otellerin mutfak yöneticilerinin görüşlerinin belirlenmesine yönelik bir araştırma*. (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Sakarya Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı, Sakarya, Türkiye.

Hegarty, J.A. (2005). Developing “subject fields” in culinary arts, science, and gastronomy. *Journal of Culinary Science & Technology*, 4(1), 5-13.

Hjalager, A., & Andersen, S. (2001). Tourism employment: contingent work or professional career?. *Employee Relations*, 23(2), 115-129.

Hoa, N. V., & May, I. (2021). A reflection on the story, current positioning, offerings and the darker side of the luxury gastronomy book, the Michelin Guide. *Research in Hospitality Management*, 11(1), 59-65.

Horn, P.L (Editör). (1991). *Handbook of French popular culture*. USA: Greenwood Publishing Group, 97-113

Hughes, A., Hughes, A., Reader, K. A., & Reader, K. (2002). *Encyclopedia of contemporary French culture*. Routledge.

Hunter, G., Tinton, T., Carey, P., & Walpole, S. (2011). *Professional Chef*. Cengage Learning EMEA.

Hüseyin, Ö. (2016). Gastronomi eğitimi üzerine bir değerlendirme. *Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, (35), 193-202.

İncili Gastronomi Rehberi, (2020). *İncili gastronomi rehberi*. İstanbul: Hürriyet Yayınları.

Johri, F.L. (2013). *Stress in Michelin restaurants*. (Yüksek Lisans Tezi), Vaasan Ammattikorkeakoulun University of Applied Sciences, Finland.

Kalyoncu, M. (2022). *Sivrihisar'da kültürel mirasın turizm amaçlı kullanımında destinasyon paydaşlarının rolü*. (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Eskişehir: Anadolu Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Türkiye.

Karaca, E. (2018). *Dünya genelindeki yükseköğretim kurumlarında verilen gastronomi öğreniminin karşılaştırılmalı analizi*. (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Sakarya: Sakarya Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Türkiye.

Karasar, N. (2015). *Bilimsel araştırma yöntemi*. Ankara: Nobel Akademik Yayıncılık.

Karpik, L. (2010). *Valuing the unique: The economics of singularities*. New Jersey: Princeton University.

Kaya, A. (2000). *Misafirperverlik endüstrisinde temel mutfak bilgisi*, İzmir: Güneş Ofset Matbaacılık.

Kılınç, M. (2012). Türkiye’de mesleki teknik eğitimi şekillendiren eğitim kurumlarından ahilik, gedik, lonca, enderun mektebi’nin tarihi gelişimleri. *E-Journal of New World Sciences Academy*, 7(4), 63-73.

Kızılloluk, H. (2007). Ekonominin eğitimin amaçları ve içeriği üzerindeki etkileri. *Cumhuriyet Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Dergisi*, 8 (1) 21-30.

Kivela, J. & Crotts, J. C. (2006). Tourism and gastronomy: Gastronomy’s influence on how tourists experience a destination, *Journal of Hospitality and Tourism Research* 30: 354–77.

Kothari, C. R. (2004). *Research methodology: Methods and techniques*. New Delhi, Indian: New Age International Publishers.

Köse, Z. C. (2015). Yiyecek içecek işletmelerinde Michelin Yıldızı standartlarının uygulanması: Hamburg le Canard restoran örneği, (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi. Sosyal Bilimler Enstitüsü, Çanakkale Türkiye.

Kurnaz, A., Kurnaz Akyurt, H., ve Kılıç, B. (2014). Önlisans düzeyinde eğitim alan aşçılık programı öğrencilerinin mesleki tutumlarının belirlenmesi. *Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, (32), 41-61.

Küçükarslan, N. (2006). *Yiyecek içecek işletmelerinde mutfak hizmetleri yönetimi*. Ankara: Detay Yayıncılık.

Lane, C. (2014). *The cultivation of taste. Chefs and the organization of fine dining*. Oxford: Oxford University Press.

Lauber, C. A., Ruh, L., Theuriand, P. M., & Woodlock, P. (2004). Road to the future: Use internships to contribute to the younger generation and get a good look at potential hire. *Journal of Accountancy*, 182(6), 41–47

Lawson, H. (1974). "British Michelin revived", *The Observer*.

Lottman, H.R. (2003). *The Michelin men: Driving an empire*. New York: I.B.Tauris & Co Ltd, 1-272.

Martín, B. P. (2022 Nisan). The Michelin Guide: A geographical perspective of the famous red guide through time. Athens Institute for Education and Research, Atina, Yunanistan.

McBride, K. (2006). *The professional chef*. New York: The culinary institute of America.

Meer, M. A. (2018). The forgotten chef at delmonico's: Alessandro Filippini (1849-1917): An appreciation on the centenary of his death. *Digest: A Journal of Foodways and Culture*, 6, 45-66.

Merriam, S. B., & Grenier, R. S. (2019). *Qualitative research in practice: Examples for discussion and analysis*. San Francisco, CA: Jossey-Bass Publishers.

Mesplède, J. F. (2004). *Trois étoiles au Michelin: une histoire de la haute gastronomie française*. Gründ.

Miles, M. B., & Huberman, A. M. (1994). *Qualitative data analysis: An expanded sourcebook*. New York: Sage Publications, Inc.

Mitchell, R., Woodhouse, A., Heptinstall, T., & Camp, J. (2013). Why use design methodology in culinary arts education?. *Hospitality & Society*, 3(3), 239-260.

Montargot, N., Kallmuenzer, A., & Kraus, S. (2022). Haute cuisine three-star restaurants' representation on websites and dining guides: a lexicometric analysis. *International Journal of Contemporary Hospitality Management*.

Morgan J. L. (2006). *Culinary creation, an introduction to food service and world cuisine*. Oxford: Butterworth–Heinemann is an imprint of elsevier.

Myhrvold, N. (2011). The art in gastronomy: A modernist perspective. *Gastronomica: The Journal of Food and Culture*, 11(1), 13-23.

Neill, L., Poulston, J., Hemmington, N., Hall, C., & Bliss, S. (2017). Gastronomy or food studies: A case of academic distinction, *Journal of Hospitality & Tourism Education*, 29 (2): 91-99.

Neuman, W. L. (2006). *Social research methods: Qualitative and quantitative approaches*. USA: Pearson.

Neuman, W. L. (2012). *Toplumsal araştırma yöntemleri nicel ve nitel yaklaşımlar* I-II. Cilt (5.Basım). İstanbul Yayın Odası.

Neuman, W. L. (2014). *Social Research Methods: Qualitative and Quantitative Approaches*. Harlow: Pearson Education Limited.

Olson, K. (2021). Come drive French North Africa: Cartographic and guidebook discourse in Michelin's 1929 Maroc, Algérie, Tunisie. *French Colonial History*, 20, 29-64.

Ottenbacher, M., & Harrington, R. J. (2007). The innovation development process of Michelin-starred chefs. *International Journal of Contemporary Hospitality Management*.

Outreville, J. F. (2012). *Sustainability of the top ranked restaurants in France An analysis of Gault-Millau from 1974 to 2010* (No. 126). AAWE Working Paper.

Özdemir, B. (2020). Restoran işletmelerinde sürdürülebilirlik ve Michelin yeşil yonca amblemi: Danimarka örneği (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Anadolu Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Eskişehir, Türkiye.

Özdemir, M. (2011). Nitel veri analizi: sosyal bilimlerde yöntembilim sorunsalı üzerine bir çalışma. *Eskişehir Osmangazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 11(1). 323-343.

Özer O. (2020). Gastronomi kongrelerinde inovasyon ve verimliliklerini etkileyen faktörlerin analizi: Uygulamalı gastronomi kongresi. *Journal of tourism research institute*, 1(1), 1-14.

Patton, M. Q. (1987). *How to use qualitative methods in evaluation* (No. 4). New York: Sage Publishing.

Peng, N., & Chen, A. H. (2015). Diners' loyalty toward luxury restaurants: the moderating role of product knowledge. *Marketing Intelligence & Planning*.

Prevost-Mullane, M. (2018). *An exploratory study of Mexican American perceptions of the American Automobile Association* (Doktora Tezi). University of the Pacific, Stockton, Amerika Birleşik Devletleri.

Punch, K. (2005). *Sosyal araştırmalara giriş. Nicel ve nitel yaklaşımlar*, Ankara: Siyasal Kitabevi.

Radjenovic, M. (2014). Development model of the fine dining restaurant. In *Faculty of Tourism and Hospitality Management in Opatija. Biennial International Congress. Tourism & Hospitality Industry* (p. 631). University of Rijeka, Faculty of Tourism & Hospitality Management.

Richards, G. (2002). *Tourism gastronomy*. İinde A-M. Hjalager ve G. Richards (Editörler), *Gastronomy: and Essential Ingredient in Tourism Production and Consumption?* (3- 20) Londra: Routledge.

Richins, M.L., & Dawson, S. (1992) A consumer values orientation for materialism and its measurement: Scale development and validation. *Journal Of Consumer Research*, 19, 504521.

Robinson, G. (2009). Michelin derves up stars and stirs envy in Japan, *The Financial Times*.

Ryan, L. T. (2003). *The culinary institute of America: A history*. University of Pennsylvania.

Sage, A. (2004). J'Accuse Michelin cooks the books, *The Times*.

Santich, B. (2004). Hospitality and gastronomy: Natural allies, Lashlety, Conrad (Ed.), *Hospitality A Social Lens*.

Sarı, F. (2007). *Türkiye'deki turizm eğitiminin turizm sektöründeki istihdama etkisi ve anadolu otelcilik ve turizm meslek liseleri üzerine bir araştırma*. (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi). İzmir: Dokuz Eylül Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Türkiye.

Sarıışık, M., ve Özbay, G. (2015). Gastronomi turizmi üzerine bir literatür incelemesi. *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 26(2).

Saruhan, ř. C., ve Özdemirci, A. (2011). *Bilim, felsefe ve metodoloji*. (2. baskı). İstanbul: Beta Basım.

Savarin, B. (2015). *Lezzetin fizyolojisi ya da yüce mutfak üzerine düşünceler*. İstanbul: Oğlak Yayıncılık.

Scarpato, R. (2002). Gastronomy studies in search of hospitality. *Journal of Hospitality & Tourism Management*, 152-163.

Shahrim, K. (2006). *Culinary tourism as a destination attraction: An empirical examination of the destination's food image and information sources*. Oklahoma State University.

Shaw, S. A. (2000). The Zagat Effect. *Commentary*, 110(4), 47.

Snyder, W., & Cotter, M. (1998). The Michelin Guide and restaurant pricing strategies. *Journal of Restaurant & Foodservice Marketing*, 3(1), 51-67.

Stewart, J. D. & Cash, W. B. (1985). *Interviewing: Principles and practices* (4th ed.). Dubuque, 10: Brown Pub.

Surlemont B., & Colin Johnson (2005). The role of guides in artistic industries: The special case of the star system in the haute-cuisine sector. *Managing Service Quality*, 15 (6): 577-590.

Şahin, A. (2021). *Michelin restoranlarında müşteri talebi ve deneyimi üzerine bir araştırma* (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi), Aydın Adnan Menderes Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Türkiye.

Şahin, A., Çolakoğlu, Ü., ve Özdoğan, O. N. (2021). A research on customer experiences and perceptions for Michelin starred restaurants. *Journal of multidisciplinary academic tourism*, 6(1), 61-72.

Şenel, A. (2008). Eğitimin temel kavramları. *M. Gültekin içinde, Eğitim Bilimine Giriş*, (s 3).

Şengün, S. (2017). *Gastronomi eğitimi ve gastronomide kariyer*. M. Sarıışık (Ed.). *Tüm yönleriyle gastronomi bilimi içinde* (s. 169-186). Ankara: Detay Yayıncılık.

Teddlie, C., & Tashakkori, A. (2009). *Foundations of mixed methods research integrating quantitative and qualitative approaches in the social and behavioral sciences*. California: SAGE Publications.

Topsakal, C., Merey, Z., & Keçe, M. (2013). Göçle gelen ailelerin çocuklarının eğitim öğretim hakkı ve sorunları üzerine nitel bir çalışma. *Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi The Journal of International Social Research*. C 6 S 27.

Türkan, C. (2005). *Mutfak hizmetleri*, İstanbul: Değişim Yayınları.

Türnüklü, A. (2000). Eğitimbilim araştırmalarında etkin olarak kullanılabilecek nitel bir araştırma tekniği: Görüşme. *Kuram ve uygulamada eğitim yönetimi*, 24(24), 543-559.

Uğuzluoğlu, A. (2021). *Michelin Rehberi'nin Türkiye gastronomi turizmine olası etkileri* (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Kocaeli Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Türkiye.

Ural, A. (2012). Örgün eğitim ile kazanılan nitelikler. *Gazi Üniversitesi Endüstriyel Sanatlar Eğitim Fakültesi*, (28), 12–20.

Vega, C., & Ubbink, J. (2008). Molecular gastronomy: a food fad or science suppoting cuisine? *Trends in Food Science & Technology* , 19, 372-382.

Vega, C., Ubbink, J., & Van der Linden, E. (Eds.). (2012). *The kitchen as laboratory: Reflections on the science of food and cooking*. Columbia University Press.

Verney, T. P., Holoviak, S. J., & Winter, A. S. (2009). Enhancing the reliability of internship evaluations. *The Journal of Applied Business and Economics*, 9(1), 22.

Viana, A. (2021). A cozinha das Mères: um breve estudo sobre a importância das chefs femininas de Lyon. *Revista Mangút: Conexões Gastronômicas*, 1(2).

Wang, Y., Kitterlin-Lynch, M., & Williams, J. (2018). Hospitality cooperative education: What are the benefits for industry partners? *Journal of Hospitality & Tourism Education*, 30(2), 127–133.

Wertz, F. J. (2011). *Five ways of doing qualitative analysis: Phenomenological psychology, grounded theory, discourse analysis, narrative research, and intuitive inquiry*. New York: Guilford Press.

Winkler, A. (2008) *100 Beste köche*. Neustadt: Neuer Umschau Buchverlag.

Yamada, S., Yamada, Y., Irie, J., Hara, K., Kadowaki, T., & Atsumi, Y. (2019). Societal marketing in the treatment of type 2 diabetes mellitus: a longitudinal questionnaire survey for Michelin-starred restaurants in Japan. *International journal of environmental research and public health*, 16(4), 636.

Yedi Köşeli Yıldız, (2017). *Yedi Köşeli Yıldız Gastronomik Derecelendirme Sistemi*. Ankara: Yel Değirmen Reklam ve Basım Yayın Hizmetleri LTD. ŞTİ.

Yıldırım, A., ve Şimşek, H., (2011). *Sosyal bilimlerde nitel araştırma yöntemleri*. Ankara: Seçkin Yayıncılık.

Yıldırım, A., ve Şimşek, H., (2013). *Sosyal bilimlerde nitel araştırma yöntemleri*. Ankara: Seçkin Yayıncılık.

Yıldırım, A., ve Şimşek, H., (2021). *Sosyal bilimlerde nitel araştırma yöntemleri*. Ankara: Seçkin Yayıncılık.

Zopiatis, A., Theodosiou, P., & Constanti, P. (2014). Quality and satisfaction with culinary education: Evidence from Cyprus. *Journal of Hospitality & Tourism Education*, 26, 87-98.

Elektronik Kaynaklar

Anderson B. (2012). ‘World’s best female chef’ shares recipe for success. <https://edition.cnn.com/2012/04/10/world/europe/anne-sophie-pic/index.html> Erişim Tarihi 14.10.2012

Balıkçioğlu, A. (2022). *Michelin yıldızı nedir? Nasıl ortaya çıktı?* <https://iyikigormusum.com/michelin-yildizinedir-nasil-ortaya-cikti> Erişim Tarihi 11.10.2022

Bielderman E. (2014). *La passerelle Dunlop - Mythique et pas qu'un pneu*. http://passionnemans.free.fr/histoire/passerelle/passerelle_dunlop.html Erişim Tarihi 12.10.2022

Bozok M. (2013). *Uğrunda intihar edilen Michelin Yıldızı*. <https://www.milliyet.com.tr/cadde/murat-bozok/ugrunda-intihar-edilen-michelin-yildizi-1660404> Erişim Tarihi 12.10.2022

Brennan J. (2020). <https://www.finedininglovers.com/article/how-become-michelin-inspector> Erişim Tarihi 11.10.2022

Caviglioli D. (2010). *Guide Michelin : ces macarons qui n'en sont pas* <https://archive.wikiwix.com/cache/index2.php?url=http%3A%2F%2Fbibliobs.nouvelobs.com%2F20100301%2F18070%2Fguide-michelin-ces-macarons-qui-nen-sont-pas#federation=archive.wikiwix.com&tab=url> Erişim Tarihi 12.10.2022

Etymonline, (2022). *Meaning of carrier.* https://www.etymonline.com/word/carrier#etymonline_v_34039 Erişim Tarihi 24.10.2022

Fine Dining Lovers, (2021). *What does a Michelin Bib Gourmand award mean? all the criteria* <https://www.finedininglovers.com/article/what-is-michelin-bib-gourmand> Erişim Tarihi 12.10.2022

Flatt C.W. (2020). *What is a chef de partie? A job description, salary, tips and resume.* <https://becomingachef.co.uk/what-is-a-chef-de-partie/> Erişim Tarihi 29.10.2022

Gastronomi Dergisi, (2022). *Rehber Gault & Millau Türkiye'ye gelecek!* <https://www.gastronomidergisi.com/haber/rehber-gault-millau-turkiye-ye-gelecek> Erişim Tarihi 15.10.2022

Goldsmith M. (2022). *Meet Anne-Sophie Pic, star chef of Lausanne's beau rivage palace, and the only female chef with three Michelin stars in France.* <https://www.forbes.com/sites/margiegoldsmith/2022/07/18/anne-sophie-pic-star-chef-of-lausannes-beau-rivage-palace/?sh=4450542ce6b5> Erişim Tarihi 14.10.2022

Harden's, (2022). <https://www.hardens.com/> Erişim Tarihi 15.10.2022

Hayler, A. (2017). *Lasarte restaurante review.* <https://www.andyhayler.com/restaurant/lasarte> Erişim Tarihi 14.10.2022

Hayler, A. (2022). *Michelin history.* <https://www.andyhayler.com/michelin-history> Erişim Tarihi 10.10.2022

Henley J. (2004). *Michelin man spills the beans.* <https://www.theguardian.com/world/2004/feb/14/foodanddrink.france> Erişim Tarihi 11.10.2022

Hutcherson, F. (2019). *Apply to be a Michelin inspector*.
<https://guide.michelin.com/us/en/newyork-state/new-york/article/news-and-views/michelin-restaurant-inspector-job-openingnorth-america>. Erişim Tarihi 11.10.2022

Inn at Little Washington, (2022). *Rewiev and history*.
<https://www.theinnatlittlewashington.com/> Erişim Tarihi: 14.10.2022

İncili Gastronom Rehberi, (2022). *Neolokal*.
<https://inciligastronomirehberi.hurriyet.com.tr/restoranlar/neolokal> Erişim Tarihi: 14.10.2022

Jones, G. S. (2014). *Escoffier kitchen brigade system then and now*.
<https://www.reluctantgourmet.com/escoffier-kitchen-brigade-system/> Erişim Tarihi 27.10.2022

Karakaş, B. B. (2021). *Gastronomi mezunları nerelerde çalışır?*
<https://univerlist.com/tr/blog/gastronomi-mezunlari-nerelerde-calisir/> Erişim Tarihi 26.10.2022

La Liste, (2022). <https://www.laliste.com/> Erişim Tarihi: 14.10.2022

Lasarte, (2022). *Lasarte rewiev*. <https://www.restaurantlasarte.com/> Erişim Tarihi: 14.10.2022

Lee, D. (2020). *What's the deal with Michelin's new green clovers?*
<https://www.finedininglovers.com/article/michelin-guide-green-clovers> Erişim Tarihi 12.10.2022

Maison, Pic, (2022). <https://anne-sophie-pic.com/> Erişim Tarihi 14.10.2022

Matte L. C. (2022). *Everything you need to know about Michelin's fork and spoon rating*.
<https://www.tastingtable.com/943231/everything-you-need-to-know-about-michelins-fork-and-spoon-rating/> Erişim Tarihi 13.10.2022

Mcconnell, A. (2016). *About travel. food travel.com*.
<Http://Foodtravel.About.Com/Od/Restaurant-Reviews/Fl/What-Are-The-MichelinStars.Htm> Erişim Tarihi 11.10.2022

Michelin Guide, (2022). *History of Michelin*.
<https://guide.michelin.com/en/article/features/history-michelin-guide/> Erişim Tarihi
09.10.2022

Michelin Guide, (2022). *Michelin bib gourmand*.
<https://guide.michelin.com/en/article/features/the-bib-gourmand> Erişim Tarihi
12.10.2022

Michelin Guide, (2022). <https://guide.michelin.com/th/en/to-the-stars-and-beyond-th> Erişim Tarihi 12.10.2022

Michelin Guide, (2022). *Michelin İstanbul restaurants*.
<https://guide.michelin.com/tr/tr/istanbul-province/istanbul/restaurants/2-stars-michelin/1-star-michelin/bib-gourmand> Erişim Tarihi 12.10.2022

Mikla, (2022). *Mikla hakkında*. <https://www.miklarestaurant.com/tr/mikla-restaurant/restaurant> Erişim Tarihi 14.10.2022

Milör, V. (2019). *Kadın gibi bir lokanta Nicole*.
<https://www.hurriyet.com.tr/yazarlar/vedat-milor/kadin-gibi-bir-lokanta-nicole-41243943> Erişim Tarihi 14.10.2022

Nicole, (2022). *Nicole hakkında*. <https://nicole.com.tr/> Erişim Tarihi 14.10.2022

Oxford Dictionary, (2022). <https://www.oxfordlearnersdictionaries.com/> Erişim Tarihi 16.10.2022

Oxford Dictionary. (2022).
<https://www.oxfordlearnersdictionaries.com/definition/english/gastronomy?q=gastronomy> Erişim Tarihi 16.10.2022

Patterson, S. (1996). *Famous Rour d'argent restaurant loses third michelin star*.
<https://apnews.com/article/efcba869064a55bc15298bf6389ba9fc> Erişim Tarihi
13.10.2022

Paul, J., (2013). *Michelin Guide – from past to present. Modern Gentleman Magazine*. <https://www.moderngentlemanmagazine.com/michelin-guide-from-past-to-present/> Erişim Tarihi, 09.10.2022.

Ramsey, G. (2022). *Gordon Ramsey Restaurants*.
<https://www.gordonramsayrestaurants.com/restaurants-and-bars/> Erişim Tarihi, 09.10.2022.

Relais ve Chateaux, (2022). *Relais and Chateaux history*.
<https://www.relaischateaux.com/us/> Erişim Tarihi 15.10.2022

Reuters. (2022). *Michelin Guide suspends restaurant recommendations in Russia*.
<https://www.reuters.com/business/michelin-guide-suspends-restaurant-recommendations-russia-2022-03-04/> Erişim Tarihi 13.10.2022

Sassane, S. (2016). *The ethics and aesthetics of leftovers: Massimo Bottura docet*.
<https://www.innesti.com/innesti-en/the-ethics-and-aesthetics-of-leftovers-massimo-bottura-docet/#:~:text=%22In%20a%20country%20where%20food,winning%20over%20even%20Italian%20critics.%22> Erişim Tarihi 14.10.2022

Springer, K. (2017). *World's best job? Michelin is hiring restaurant inspectors*.
CNN Traver Food and Drink. <https://edition.cnn.com/travel/article/michelin-restaurant-inspectors/index.html>. Erişim tarihi 11.10.2022

The Worlds 50 Best. (2022). *Best of best*. <https://www.theworlds50best.com/Best-of-the-best> Erişim Tarihi 14.10.2022

Türk Dil Kurumu, (2022). <https://sozluk.gov.tr/> Erişim Tarihi 18.10.2022

Türk, (2022). *Türk hakkında*. <https://turkft.com/> Erişim Tarihi 14.10.2022

Vines, R. (2015). *London's appetite for restaurants growing at 'dazzling' pace*.
<https://www.bloomberg.com/news/articles/2015-11-05/london-s-appetite-for-restaurants-growing-at-dazzling-pace> Erişim Tarihi 15.10.2022

WBP Stars. (2022). *History of WBP stars*. <https://www.wbpstars.com/> Erişim Tarihi 15.10.2022

YÖK, (20220). *Yükseköğretim Kurumları Uygulamalı Eğitimler Çerçeve Yönetmeliği (müstakil taslak)*
<https://www.yok.gov.tr/HaberBelgeleri/Haber%20%C4%B0%C3%A7erisindeki%20Belgeler/Dosyalar/2020/Ek-1-Uygulamali-Egitimler-Taslak-Yonetmeli.pdf> Erişim Tarihi 21.10.2022