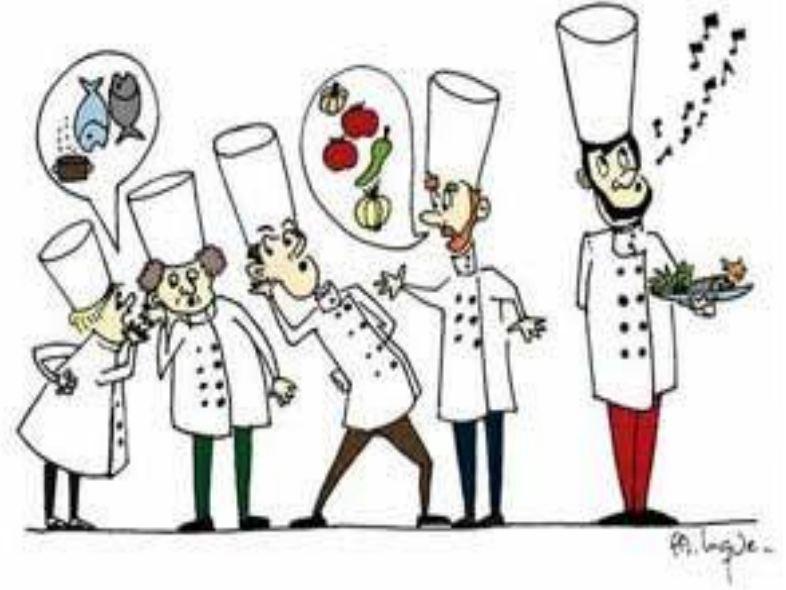


Mutfağın Bölümleri ve Mutfak Personeli



Mutfağın Ana Bölümleri

Otel işletmelerinde örgüt yapısı oluşturulurken şunlara dikkat edilmelidir:

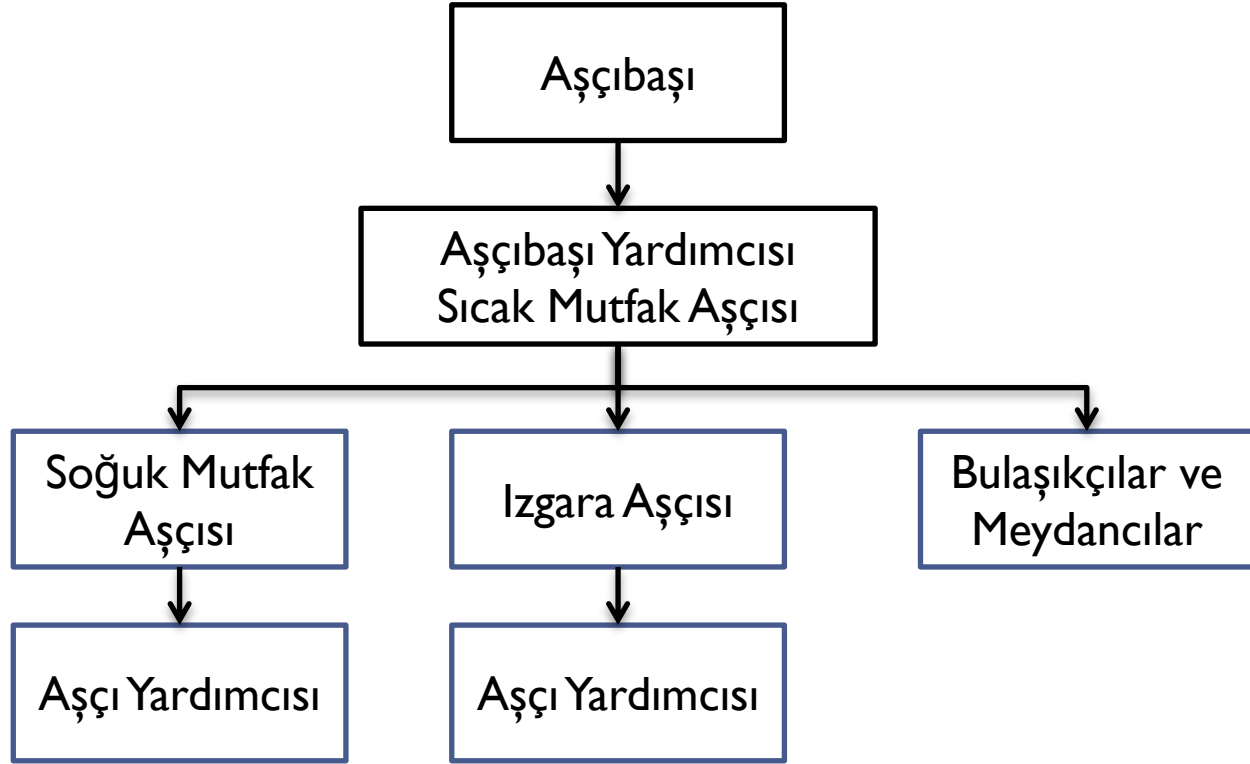
- İşletmenin büyüklüğü ve türü,
- İşletmenin örgütsel yapısı,
- Mutfağın fiziki yapısı ve ekipmanlar,
- Uygulanacak menü.

Bu unsurlar dikkate alındığında mutfak organizasyonları üç şekilde incelenmektedir:

- Küçük mutfak organizasyonları
- Orta büyüklükteki mutfak organizasyonları
- Büyük mutfak organizasyonları



Küçük Mutfaklarda Örgüt Yapısı

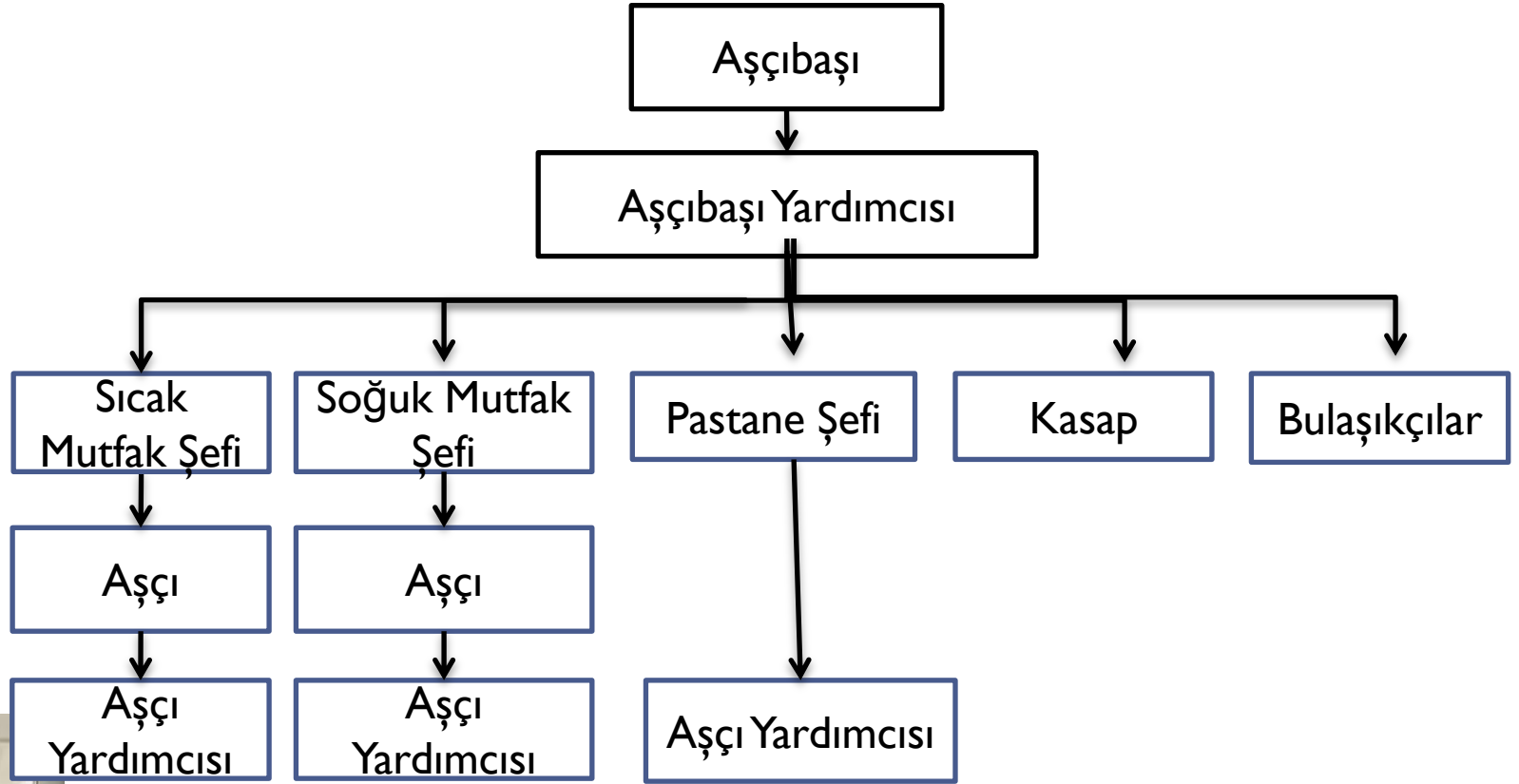


Küçük bir otel işletmesinin mutfağında sıcak et yemeklerinin, sıcak sosların, çorbaların, sebze yemeklerinin ve garnitürlerin hazırlanmasından tek bir aşçı sorumlu olabilir.

Aşçı başı çoğu kez üretime katılabilir. Aşçıbaşı yardımcısı aynı zamanda sıcak mutfak aşçısı olabilir. Bu tür mutfaklarda çalışan sayısı 6-7 kişi ile sınırlıdır.



Orta Büyüklükteki Mutfaklarda Örgüt Yapısı

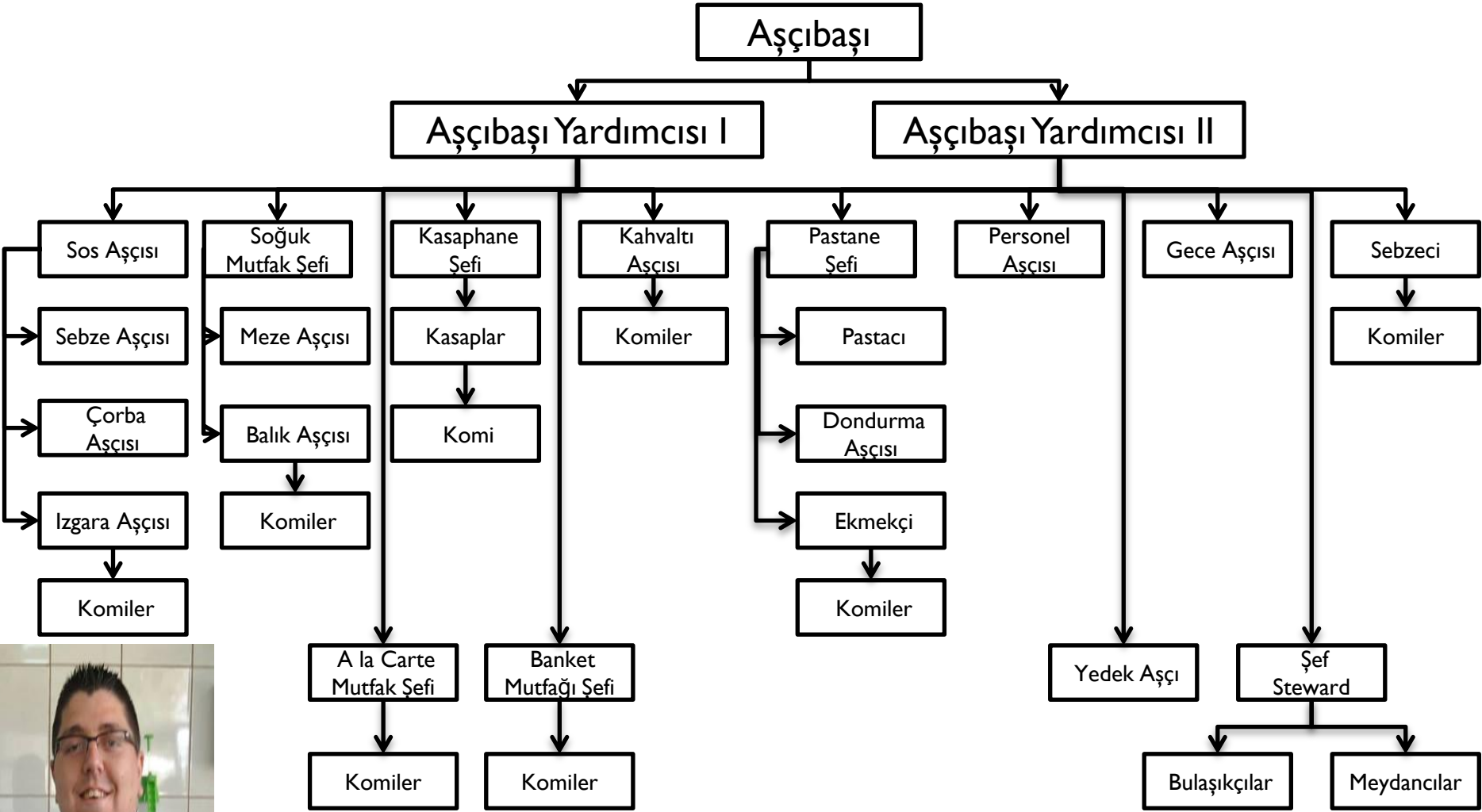


Orta büyüklükteki bir otel işletmesinde ise gerek menüdeki yemek çeşidinin artması gerekse de müşteri sayısının artması gibi nedenlerle mutfak örgüt yapısında değişikliklere ihtiyaç duyulabilmektedir.

Bu tür mutfaklarda çalışan sayısı 10-15 kişiyi bulmaktadır.



Büyük Mutfaklarda Örgüt Yapısı

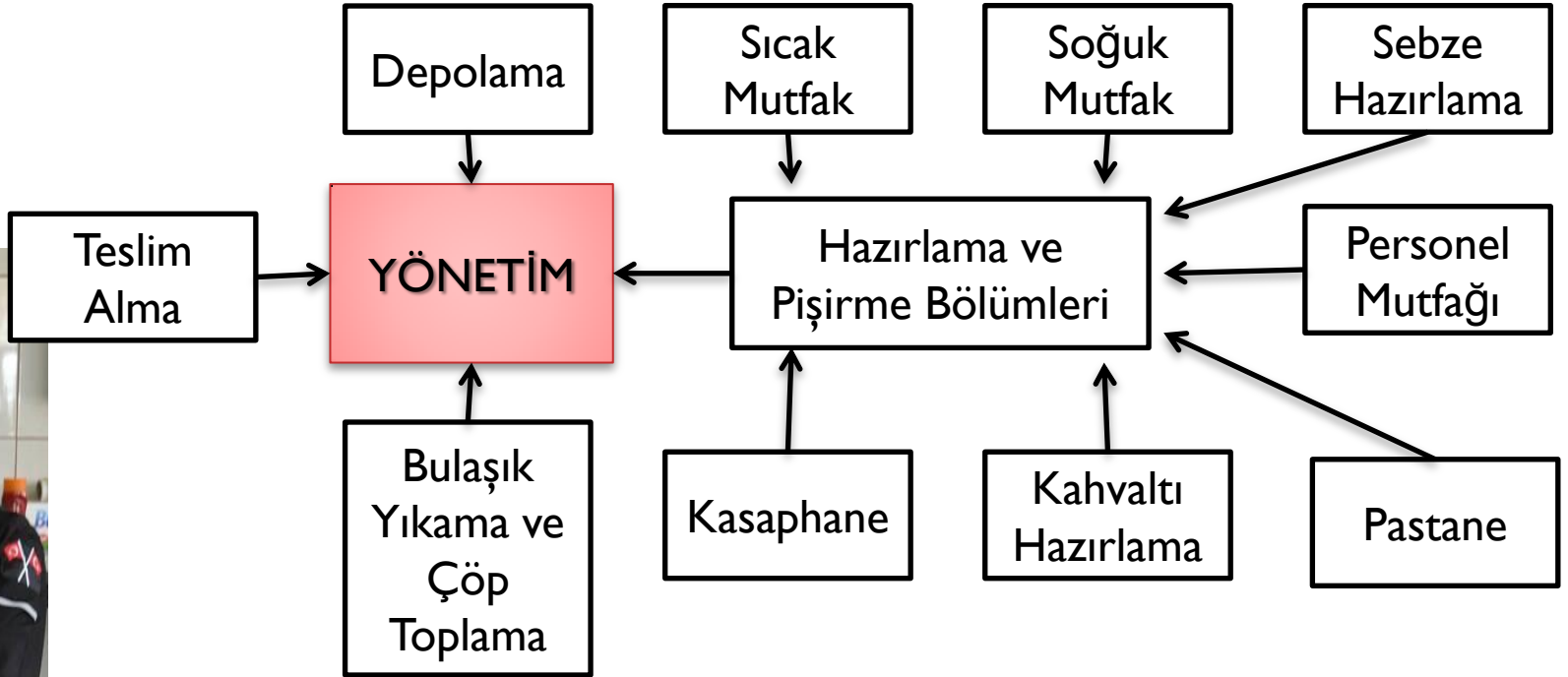


Büyük bir otel işletmesinde büyük miktarlarda ve çok çeşitte yemek üretimi nedeni ile mutfak örgüt yapısı da oldukça genişlemiş durumdadır.

Bu tür mutfaklarda çalışan sayısı 15-40 kişiyi bulmaktadır.

Otel işletmesinin büyüklüğüne göre mutfak örgüt yapısında ortaya çıkan farklılıklara karşın, iş akışı dikkate alınarak mutfağın ana bölümleri;

- Teslim alma,
- Depolama
- Hazırlama ve pişirme
- Bulaşık yıkama ve çöp toplama
- Yönetimdir.



Teslim Alma

Bu bölümde satın alınarak otele kadar gelmiş olan yiyecek malzemeleri miktar, kalite ve fiyat kontrolleri yapılarak teslim alınır. Bu bölüm genelde satın alma departmanına bağlıdır. Satın alma bölümü mutfak bölümü ile koordineli çalışarak teslim alma işlemini gerçekleştirmelidir.



Depolama Bölümü

Bir otel işletmesinde kullanım amaçlarına göre ana depolar ve mutfak koltuk altı depoları mevcuttur. Ana depolar satın alma bölümü kontrolündedir. Mutfak personeli malzeme istek formu düzenleyerek ana depodan istedikleri malzemeleri kendi koltuk altı depolarına sevkini sağlarlar. Mutfak koltuk altı depoları mutfak personeli sorumluluğundadır.

Depolar malzemelerin farklı ısı derecelerinde saklanması gerekliliğinden; kuru depo, soğuk depo ve dondurucu depo ayrıca farklı ürünler depo edileceğinden; süt ürünleri deposu, sebze-meyve deposu ve et ve balık deposu olmak üzere ayırırlar.



Hazırlama ve Pişirme Bölümü

Hazırlama bölümünde yiyecek malzemeleri pişirmeye hazır hale getirilmektedir. Bu nedenle bu bölüm pişirme bölümüne yakın olmalıdır. Pişirme bölümünde de hazırlanan yiyecekler servis edilmeye hazır hale getirilerek servis edilmesi sağlanır.

Otel işletmelerinde hazırlama ve pişirme bölümleri, hazırlanacak ya da pişirilecek yiyecek malzemesine göre farklı bölümlerden oluşmaktadır. Buna göre bir mutfakta hazırlama ve pişirme bölümleri sıcak mutfak, soğuk mutfak, pastahane, kasaphane, sebze hazırlama, kahvaltı hazırlama şeklinde sıralanabilir.



Bulaşık Yıkama ve öp Toplama Bölümü

Bu bölüm mutfakta; üretim sırasında, üretim ve servis sonrasında oluşan mutfak bulaşığının yıkandığı ve çöplerin toplanarak atıldığı bölümdür. Bu bölüm çalışanlarına “steward” adı verilmekte ve bu bölümün organizasyonu şef steward tarafından gerçekleştirilmektedir



Yönetim

Mutfak yöneticisi sıfatındaki aşçıbaşı ve yardımcılarında oluşan bölümdür. Yönetim mutfakla ilgili tüm konularda yiyecek - içecek müdürü ile koordineli bir şekilde çalışır.

Mutfakta aşçıbaşının bürosu mutfak kısımlarını iyi şekilde görebilecek şekilde konumlandırılmalıdır. Bu aşçıbaşının bürosu önünde pano bulundurulmalıdır ki önemli olaylar buradan mutfak çalışanları tarafından takip edilebilsin. Bu büroda ayrıca personel çalışma çizelgesi hazırlanması, yemek reçetelerinin oluşturulması, mal transfer kağıtlarının doldurulması, menu hazırlanması ve bazı kıymetli mutfak ekipmanlarının saklanması olayları gerçekleştirilir.

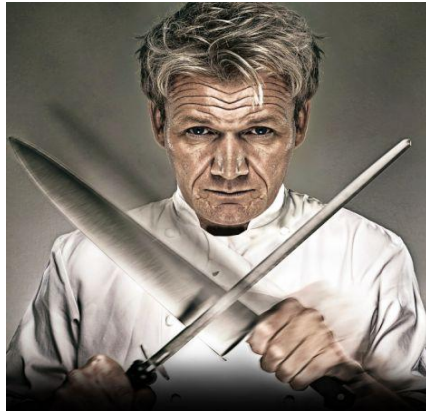


Mutfakta Hiyerarşik Basamaklar

Bütün idarelerde olduğu gibi mutfakta da bir hiyerarşi vardır. Her mutfakta bir aşçıbaşı ile değişik rütbelerde yardımcıları bulunur. Rütbelerin sayısı mutfağın önemine ve büyüklüğüne göre değişir.

Mutfak ne kadar çağdaş, gelişmiş ve lüks olursa olsun ve ne kadar da iyi organize edilirse edilsin, mutfakta yine de en önemli unsur insandır. Mutfaklarda çalışan kişilerin özelliği, o mutfağın kalitesini oluşturur





1. Gordon Ramsay 38 \$
gelir.

Görevleri;

- Çalışma alanı geniş bir bölgeye yayılmış olan restaurant mutfağında veya birden fazla mutfağı olan otellerdeki hareket düzenini sağlamak,
- Mutfakta daha çok kalite kontrolü yapmak,
- Menü planı ve modellerini çıkartmak,
- Personelin çalışma programlarını, haftalık ve yıllık izinlerini düzenlemek,
- Sipariş ve stok kontrolü yapmak ve ihtiyaca göre sipariş varmek,
- Mutfakta çalışacak personelin seçiminde insan kaynakları müdürü ile işbirliği yapmak,
- Yiyecek malzemelerinin teslim alınması, depolanması, hazırlanması, pişirilmesi ve servisi sırasında gerekli kontrolleri yapmak,
- Standart verim, standart reçete ve standart porsiyon çalışmaları yapmak,
- Mutfakya hijyen ve sanitasyon kurallarına uyulup uyulmadığını kontrol etmek,
- Mutfak ile otelin diğer departmanları arasındaki iletişimi sağlamak.

Mutfak Şefi Aşçıbaşı Chef de Cuisine Executive Chef



2. Wolfgang Puck (20 \$)gelir



Mutfakta Hiyerarşik Basamaklar

Aşçıbaşı yardımcısı: Mutfakta aşçıbaşına yardımcı olan kişidir. Görevleri:

- Aşçıbaşının olmadığı zamanlarda yerine geçmek ve sorumluluğu devralmak
- Mutfakta bölümlerin yapacağı işleri bildirmek ve görev dağılımı yapmak
- Servis sırasında gelen siparişleri almak ve bölümlere iletmek
- Mutfaktaki bölümlerin malzeme ihtiyacını takip etmek ve aşçıbaşına bildirmek
- Servise çıkan yemeklerin son kontrollerini yapmak.



Bölüm Şefleri: Mutfaktaki herhangi bir bölümden sorumlu olan kişidir. Sorumlu olduğu bölümdeki konumu aşçıbaşının mutfaktaki konumuna benzetilebilir. Menüde bölümüyle ilgili yer alan her türlü yemeğin üretiminden sorumludur. Bölüm çalışanlarının eğitiminden öncelikli olarak sorumludur.

Mutfakta Hiyerarşik Basamaklar

Aşçılar: Bağlı buldukları bölümde üretilen yemeklerin hazırlanması ve pişirilmesinde görev alan kişilerdir.

Aşçı yardımcıları: Buldukları bölümdeki aşçılara yardımcı olurlar. Çalıştığı bölümdeki malzemeleri depodan alınması, üretime hazırlanması ve bölümün temizliğini yapma görevi de bu kişilerdedir.

Stajyerler: Aşçılık mesleğini öğrenmek amacıyla ve genellikle bölümden bölüme geçerek, her bölümde belirli bir süre çalışarak eğitimlerini tamamlayan kişilerdir.



Mutfakta Görev Alan Diğer Personeller ve Fransızca Karşılıkları

- Sos Aşçısı – Chef Saucier
- Sebze Aşçısı – Chef Entremetier
- Çorba Aşçısı – Chef Potager
- Izgara-Kebap Aşçısı – Chef Rotisseur
- Izgara Aşçısı – Chef Grillardin
- Soğuk Mutfak Aşçısı – Chef Gard Manger
- Meze Aşçısı – Chef Hors D'oeuvre
- Balık Aşçısı – Chef Poissonier
- Kasap – Chef Boucher
- Personel Yemeği Aşçısı – Cuisinier du Personnel
- Kahvaltı Aşçısı – Cuisinier du Breakfast
- Pasta Aşçısı – Chef Pâtissier
- Dondurmacı – Chef Glacier
- Ekmekçi – Chef Boulanger
- Gece Aşçısı - Chef de Garde
- Yedek Aşçı – Chef Tournant
- Diyet Aşçısı – Chef Régimier

