

## Gastronomi Alanında Çalışanlar

Bilim  
Çocuk

### Gurme



## Gastronomi Alanında Çalışanlar

Bilim  
Çocuk

### Aşçı



## Gastronomi Alanında Çalışanlar

Bilim  
Çocuk

### Mutfak şefi



## Gastronomi Alanında Çalışanlar

Bilim  
Çocuk

### Komiser



## Gastronomi Alanında Çalışanlar

Bilim  
Çocuk

### Garson



## Gastronomi Alanında Çalışanlar

Bilim  
Çocuk

### Bulaşıkçı



## Gastronomi Alanında Çalışanlar

### Aşçı

Yemek pişiren kişidir. Et ve sebze yemeklerinin yanı sıra kemik ya da sebzeden elde ettiği besleyici su ile çorbalar pişirir; çeşit çeşit yumurtalar, soslar, garnitürler, salatalar ve tatlılar hazırlar. Menüye göre işleri planlar, malzemeleri temin eder ve uygun koşullarda saklanmalarını sağlar. Mutfaktaki tüm ekipmanların temizliğini kontrol eder. Sebzeleri hazırlayan ve salata malzemelerini yıkayan yardımcıları olabilir.

## Gastronomi Alanında Çalışanlar

### Gurme

Yiyecek ve içeceklerin malzemeleri, hazırlanması ve pişirme yöntemleri gibi konularda oldukça bilgilidir. Damak tadı gelişmiştir, yemek yemeyi sever ve lezzeti değerlendirir. Gurme yemek; gurme kişilerin beğeneceği türdeki sıra dışı, kaliteli ve pahalı olabilen yemekleri ifade eder. Gurme şef ise mutfakta çok yetenekli ve becerikli aşçılar için kullanılan bir ünvanıdır.

## Gastronomi Alanında Çalışanlar

### Komî

Yemek servisi yapılan alanların temizlik ve düzeninden sorumludur. Çatal, kaşık, servis tabağı gibi yemek takımlarını servisten önce hazırlar. Zeytinyağı ve sirke gibi soslukları, tuzluk ve biberlikleri doldurur. Masa ve sandalyeleri yerleştirir. Mutfakta hazırlanan yiyecekleri servis tepsisine dizer ve götürür, yemeklerin sunulması sırasında garsona yardım eder. Ekmek, su ve içeceklerin servisini yapar. Yemek bittiğinde kirli servis malzemelerini bulaşıkhaneye götürür.

## Gastronomi Alanında Çalışanlar

### Mutfak şefi

Aşçıbaşı olarak da adlandırılır. Mutfakla ilgili tüm faaliyetlerden ve düzenden sorumludur. Menüü oluşturur, mutfak personelini denetler ve yönetir, aşçıları eğitir. Gerekli malzemelerin satın alınmasını sağlar, yemek hazırlıklarını takip eder, yemeğin tabakta nasıl görüneceğini tasarlar. Hazırlanan yemeklerin lezzetini kontrol eder. Gerekli durumlarda yemek hazırlığı aşamasına dâhil olur ya da yemek pişirir.

## Gastronomi Alanında Çalışanlar

### Bulaşıkçı

Yemekler hazırlanırken ve tüketilirken kullanılan tüm araç gerecin yıkanmasından sorumludur. Bulaşıkları elle ya da makineyle yıkar, mutfağın genel alanının yanı sıra kullanılan araç gereç ile ekipmanların günlük, haftalık ve aylık temizliğini yapar. Yıkanacak malzemeyi uygun yöntemle temizler ve kurumaya bırakır, kuruyanları yerlerine yerleştirir. Uygun giysilerin yanı sıra iş eldiveni ve kaymaz tabanlı, çelik burunlu çizme gibi koruyucu ekipmanlar kullanır.

## Gastronomi Alanında Çalışanlar

### Garson

Yemek servisi yapılan alanlarla mutfak arasındaki bağlantıyı sağlar. Servis başlamadan önce menü ve rezervasyon yapılmış masalar hakkında gereken bilgileri alır. Sorumlu olduğu masaları düzenler; örtüleri, peçeteleri, bardakları, çatal ve bıçak gibi yemek takımlarını yerleştirir. Müşterileri karşılar, masaya kadar eşlik eder ve siparişleri alır. Siparişleri mutfığa bildirir, yiyecek ve içeceklerin servisini yapar, yemek bittiğinde masanın toplanmasını sağlar. Ödeme alınmasından da sorumludur.

Gastronomi Alanında Çalışanlar  
Yemek fotoğrafçısı

Bilim  
Çocuk



Gastronomi Alanında Çalışanlar  
Diyetisyen

Bilim  
Çocuk



Gastronomi Alanında Çalışanlar  
Yemek yazarı

Bilim  
Çocuk



Gastronomi Alanında Çalışanlar  
Toplu yemek hizmeti (catering)  
işletmecisi

Bilim  
Çocuk



Gastronomi Alanında Çalışanlar  
Pastacı

Bilim  
Çocuk



Gastronomi Alanında Çalışanlar  
Fırıncı

Bilim  
Çocuk



## Gastronomi Alanında Çalışanlar

### Diyetisyen

Sağlıklı yaşam için yeterli ve dengeli beslenme amacıyla yiyeceklerin uygun koşullarda hazırlanmasını, sunulmasını ve saklanmasını sağlar. Menülerin planlanmasında yer alır. Mutfakta çalışanların zorunlu sağlık kontrollerinin yapılmasını takip eder. Yemeklerin malzeme seçiminden sunumuna kadar olan süreci yönetir, malzeme israfını önler ve pişen yemeklerin lezzetini kontrol eder.

## Gastronomi Alanında Çalışanlar

### Yemek fotoğrafçısı

Yayımlanacak yemek kitapları ile restoran, kafe, otel gibi yemek sunan pek çok yer için yiyecek ve içeceklerin fotoğraflarını çeker. Çekimleri açık havada, restoranda ya da stüdyoda gerçekleştirir. Yemekleri etkileyici ve iştah açıcı göstermek için uygun teknikler kullanır. Örneğin dekor ve ışığın doğru kullanıldığı bir fotoğraf, üzerinde dumanı tüten bir yemeğin kokusunu ve tadını alıyormuş gibi hissetmenizi sağlayabilir.

## Gastronomi Alanında Çalışanlar

### Toplu yemek hizmeti (catering) işletmecisi

Hastane, uçak, fabrika gibi hem çalışanların hem de hizmet alanların bulunduğu ve düğün, ziyafet gibi birçok insanın toplu olarak yemek yediği yerlere yemek sağlar. Hasta, çocuk, davetli ya da çalışanlar için uygun menüler planlar. Toplu yemeğin yapıldığı mutfağın düzenini ve hijyenini denetler, pişirilen yemeklerin sağlık koşullarına uygun şekilde yeneceği yerlere ulaştırılmasını sağlar.

## Gastronomi Alanında Çalışanlar

### Yemek yazarı

Yemeğin kültürünü ve tarihsel değişimini inceler. Çalışmalarını gazete ve dergilerde yazı olarak, yayınevlerinde ise kitap hâlinde yayımlar. Gastronomi konusunda oldukça bilgilidir. Restoranlardaki yemek deneyimlerini okurlarına aktarır, geleneksel yemekleri araştırır ve tanıtır. Özgün tarifler oluşturup yemek yapım aşamalarını hazırlayabilir ya da iklim değişikliği gibi sorunların yemekler üzerindeki etkisini inceleyebilir. Yazılarını yayımlarken yemek fotoğrafçılarıyla birlikte çalışabilir.

## Gastronomi Alanında Çalışanlar

### Fırıncı

Ekmek, kek, börek, pide, simit gibi fırında pişirilen yiyeceklerden sorumludur. Hamurları yoğurur, mayalanması gereken hamurları mayalar, pidelerin içini hazırlar. Hamurları yapacağı ürüne göre şekillendirir, tepsilere koyar ve pişirir. Pişirmek için fırının sıcaklığını ayarlar, pişme sırasında ürünleri kontrol eder. Gerekliğinde fırınların bakım ve temizliğini yapar.

## Gastronomi Alanında Çalışanlar

### Pastacı

Mutfakta tatlı ve pasta üretiminden sorumludur. Hamur tatlıları, yaş pastalar, sütü ve çikolatalı tatlılar ile tahıl ve meyveden yapılan tatlılar, hoşaflar, kompostolar, pasta sosları hazırlar. Bunu yaparken uygun tarifler ve malzemeler kullanır. Pastaların tasarlanması, şekillendirilmesi ve süslenmesi konularında becerilidir. Kullanılacak malzemeleri temin eder, ürünlerin raf ömürlerini belirler, üretim alanının temizliğini denetler.

## Gastronomi Alanında Çalışanlar

### Barista

Bilim  
Çocuk



## Gastronomi Alanında Çalışanlar

### Sokak lezzetleri satıcısı

Bilim  
Çocuk



## Gastronomi Alanında Çalışanlar

### Yemek kuryesi

Bilim  
Çocuk



## Gastronomi Alanında Çalışanlar

### Araştırma geliştirme (Ar-Ge) şefi

Bilim  
Çocuk



## Gastronomi Alanında Çalışanlar

### Yiyecek ve içecek operasyon sorumlusu

Bilim  
Çocuk



## Gastronomi Alanında Çalışanlar

### Moleküler gastronomi uzmanı

Bilim  
Çocuk



## Gastronomi Alanında Çalışanlar

### Sokak lezzetleri satıcısı

Yaşadığı bölgenin yerel yiyeceklerini pratik, hızlı ve lezzetli biçimde hazırlayan ya da sunan kişidir. Genellikle sokak kenarlarındaki tezgâh ve büfelerde, tekne ve küçük dükkânlarda, bazen de etkinlik ve festival alanlarında satış yapar. Et, balık, sebze, meyve, tahıl ve süt ürünü gibi malzemeleri kullanarak atıştırmalıklar, yemekler ve içecekler hazırlar. Simit, balık ekmeği, kestane, kumpir, mısır, lokma, nohutlu pilav, boza, meyve salatası ve halka tatlısı bunlardan bazılarıdır.

## Gastronomi Alanında Çalışanlar

### Barista

Sıcak ve soğuk kahve çeşitleri ile kahve bazlı içecekleri hazırlar, servisi yapar. Bazı kahve çeşitleri için özel basınçlı kahve makinelerini kullanır, demleme kahveleri de tekniklerine uygun biçimde hazırlar. İyi bir kahve için kahve bitkisinin yetiştirilmesi, çekirdeklerin kavrulması ve öğütülmesi, makinelerin bakımı ve ayarlarının yapılması gibi konularda bilgi sahibidir. Sütü köpürtme ve fıncana dökerken desen oluşturma gibi becerileri de vardır.

## Gastronomi Alanında Çalışanlar

### Araştırma geliştirme (Ar-Ge) şefi

Yiyecek sektörüne yenilikler getirmek için çalışır, mutfakta ya da laboratuvarında görev alabilir. Yemeklerin geleneksel hazırlama, pişirme, sunum ve pazarlama yöntemlerini geliştirir; lezzetli ve üretime uygun yeni tarifler oluşturur. Geliştirdiği yiyecek ya da içeceğin lezzetinin dengeli olması için reçete hazırlar. Var olan yemeklerin nasıl daha ilgi çekici ve lezzetli yapılabileceğini araştırır. Yeni mutfak ekipmanları geliştirme süreçlerine katkı sağlar.

## Gastronomi Alanında Çalışanlar

### Yemek kuryesi

Hazırlanan yemek paketlerini teslim alır ve belirlenen adreslere dağıtır. Gönderen restoran ile sipariş veren müşteri arasında bir köprü gibi hizmet verir. Teslimata çıkarken en uygun yolu ve dağıtım sırasını belirler. Yemeği sıcak ya da soğuk olmasına bağlı olarak uygun şekilde taşır. Kask, eldiven, dizlik, yansıtıcı yelek gibi koruyucu ekipmanlar kullanır ve trafik kurallarına uyarak kendi güvenliğini sağlar.

## Gastronomi Alanında Çalışanlar

### Moleküler gastronomi uzmanı

Yemek pişirmenin ardındaki fiziksel ve kimyasal süreçlerle yani yemeğin bilimiyle ilgilenir. Farklı malzemelerin birbiriyle nasıl etkileşime girdiğini, pişirme yöntemlerinde uygulanan sıcaklık ya da basınç değişimlerinin yiyeceklerin yapısını ve lezzetini nasıl etkilediğini araştırır. Meyve suyu, çorba ya da soslardan yoğun lezzetli toplar yapmak, çeşitli malzemelerden köpükler elde etmek, yiyecekleri çok düşük sıcaklıklarda yumuşak ve sulu pişirmek gibi teknikler üzerine çalışır.

## Gastronomi Alanında Çalışanlar

### Yiyecek ve içecek operasyon sorumlusu

Menüye göre gerekli malzemelerin satın alınması, yemeklerin hazırlanması ve servisinin yapılması sırasındaki tüm süreçleri yönetir. Yemeklerin kalitesinin menüye uygun olmasını, mutfakta temizlik ve hijyenin sağlanmasını kontrol eder. Aylık gelir ve giderleri inceleyerek maliyet ve satış analizleri gerçekleştirir. Mutfak çalışanlarının görev dağılımından sorumludur. Müşterilerin şikâyet ve önerilerini değerlendirir, anket çalışmaları yapar.



## Bilim Çocuk Kartları Kutusu

Kutunuzu yapmak için öncelikle kutuyu oluşturacak parçayı kartondan ayırın. Ardından tüm kat yerlerinden arkaya katlayın. Üzerinde damla işareti bulunan iki kulakçiğa yapıştırıcı sürün. Kulakçıkları, karşılıklı olarak, karşılarına denk gelen alanların arka yüzüne yapıştırın. İşte kutunuz hazır. Artık Bilim Çocuk kartlarınızı bu kutuya koyabilirsiniz.