

Mutfaktan yaşama açılan kapı: Gastronomi

Gençlerin üniversitede tercih ettiği popüler alanlardan biri gastronomi... İyi bir şef ya da aşçı olmak için gastronomiye ilgi duyan gençlerin birçoğu, bölüme girdikten sonra gastronominin, mutfak sanatlarının çok ötesinde olduğunu görüyorlar. Beykoz Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölüm Başkanı Prof. Dr. Y. Birol Saygı, gastronomiyi ‘insanın beslenmesine dair her şeyin bilgi ve anlayışdır’ diye tanımlıyor. Gastronomi eğitiminin heyecan verici kariyer fırsatları sunduğunu belirten Saygı, “Gastronomi derecesinin multidisipliner doğası sayesinde, sadece restoran endüstrisinde değil, gıdayı ve insanı ilgilendiren pek çok alanda çalışma fırsatı bulabilirsiniz” diyor.

İnsanoğlu, yaşamı boyunca ortalama 70 bin kez yemek yiyor. Bu da yaklaşık 30 ton gıda tükettiği anlamına geliyor. Evet, bu miktardaki gıdanın büyük kısmı beslenmek amacıyla tüketiliyor ama beslenme, insan sağlığı ve mutluluğu için de büyük önem taşıyor. Gelişmiş toplumlarda insanın gıda ile kurduğu ilişki beslenmenin çok ötesinde... Sosyalleşmeden, kültürleri tanımaya kadar birçok katkısı olan mutfak ve yemek kültürü, son yıllarda gençlerin de popüler meslek seçimlerinden biri. İyi bir şef ve aşçı olmak isteyen gençler, üniversitelerin ‘gastronomi’ bölümlerinde eğitim görmek için birbirleriyle yarışıyorlar.

Gastronominin tanımı geniş

Gastronomi, kelimenin popüler kullanımıyla, şeflerin dilinde; özellikle gurme mutfağına odaklanan yemek ve kültür çalışması ama bundan da ibaret değil... Gastronomi, literatürde, iyi yemek deneyimlerinden, gıdaların kimyasal manipülasyonu ile ilgili spesifik çalışmalara kadar her şeyi tanımlamak için de kullanılıyor. “Kültürlerin incelenmesinden, söz konusu kültürlerin gıdalarla etkileşimini incelemeye kadar gastronomi; insanlar, gıda ve içinde yaşadığımız dünya arasındaki ilişkinin bütünü” olarak da tanımlanıyor. Terim, pişirme tekniklerini, beslenme gerçeklerini,

gıda bilimini ve lezzeti, ayrıca gıda maddelerinin tat ve koku uygulamalarını kullanmakla kalmıyor; yiyecek hazırlama ve bir bütün olarak insan beslenmesinin duysal nitelikleri hakkında keşfetmeyi, tadımı, deneyimlemeyi, araştırmayı, anlamayı ve yazmayı da içeriyor. Bu yüzden de gastronomi, farklı disiplinleri kendinde toplayan geniş bir zemin ortaya koyuyor.

Gençler neden gastronomi okumalı?

Beykoz Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölüm Başkanı Prof. Dr. Y. Birol Saygı, gastronomiyi 'insanın beslenmesine dair her şeyin bilgi ve anlayışdır' diye tanımlıyor. Profesör Saygı, "Gıda tutkunuz sadece iyi bir şef olma arzusunun ötesindeyse, gastronomi okumayı düşünmeniz gerekir. Gastronomi, sadece yemek hazırlamayı değil, kültür ile hazırladığımız ve yediğimiz yiyecekler arasında kurduğumuz ilişkileri inceleme fırsatını sunmaktır" diyerek gençlere gastronomi okumaları tavsiyesinde bulunuyor. Tipik bir mutfak derecesi ile gastronomi derecesi arasındaki farkı ise Saygı, şu cümlelerle açıklıyor: "Gastronomi, gıda politikaları, gıda antropolojisi, gıda etiği ve film ve edebiyatta gıda gibi yeni ve ilgi çekici konuları keşfedeceğiniz bir alandır. Sürekli değişim, sürekli heyecan ve sürekli yaşam sevicidir. Tipik bir mutfak derecesi ile gastronomi derecesi arasındaki en büyük farklardan biri, gastronomi alanında sadece gıda hazırlığına değil, aynı zamanda malzemelere, bunların nasıl işleneceğine ve taşıdıkları sosyal öneme özellikle dikkat etmenizdir. Bu nedenle, yemekleriniz sadece en sofistike tat paletini bile etkilemekle kalmaz, aynı zamanda yaratımınızla ilgili derinlemesine bilginizle misafirlerinizi etkileyebilirsiniz."

Kariyer fırsatları

Beykoz Üniversitesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'nün mezunlarına önemli kariyer fırsatları sunduğunu söyleyen Saygı, sözlerini şöyle sürdürüyor: "Gastronomi eğitiminin en büyük avantajlarından biri, heyecan verici kariyer fırsatları sunmasıdır. Gastronomi derecesinin multidisipliner doğası sayesinde, sadece restoran endüstrisinde değil, gıdayı ve insanı ilgilendiren pek çok alanda çalışma fırsatı bulabilirsiniz. Beykoz Üniversitesi'nde yetişen öğrencilerimiz, yurt içinde veya yurt dışında profesyonel bir kariyer için gerekli mutfak ve pratik yönetim becerileri ile mezun olmaktadır.

Sizlere bir fikir vermek için açıklayayım: Gastronomi derecesi mezunları şef olmanın yanı sıra genellikle restoran yöneticileri, yemek pişirme eğitmenleri veya yönetici şef olarak iş bulabilirler. İşletme ve pazarlama perspektifinden bakıldığında, birçok öğrenci mezun olduklarında gıda

pazarlama koordinatörleri, sosyal medya yöneticileri ve büyük gıda üretim şirketleri için operasyon direktörleri olmaktadır.”

Gastronomi okuyanların kariyer fırsatları

Sayırsız iş olanağı: Ağırhama, seyahat ve turizm sektörleri, dünyanın en hızlı büyüyen endüstrileri arasındadır. Diğer bazı alanlar ekonomik bir gerileme yaşarken, gıda endüstrisi gelişmeye devam ediyor ve sürekli güvenilir iş fırsatları akışı sunuyor. Mutfak sanatlarında bir kariyer sürdürdüğünüzde, iş bulmak kolaydır. İlgi alanlarınıza ve yaşam tarzınıza uygun bir iş bulma konusunda seçim yapabilirsiniz.

Dinamik bir sektör: “İki günün aynı olmadığı” ifadesi mutfak sanatlarına oldukça uygun düşer. Özünde, mutfak sanatları dinamik bir endüstridir. Şefler her gün farklı müşteriler için yemek pişirirken, menüleri mevsimlik ürünlere ve gıda trendlerine uyarlar. Kariyerinizin her alanında böyle bir değişim ve fırsat zenginliğinden asla sıkılmayacaksınız. Her gün, yaratıcılığınızı kullanarak yeni konseptler ve fikirler üretirken, beceri ve deneyim portföyünüzü genişletebilirsiniz.

Dünyada çalışma fırsatı: Mutfak eğitiminizi tamamladıktan ve alanınızda kalifiye olduktan sonra, dünyanın her yerinde istediğiniz gibi çalışabilirsiniz. Gıdanın en temel unsurunu sunan şefler, dünyanın her yerinde çalışma ve seyahat etme fırsatına sahiptir. İster kalıcı olarak ister yaşamınız boyunca çeşitli ülkelerde çalışmak isterseniz şef olmak, bir ülkenin yemek kültürünü keşfederken seyahat etmenin mükemmel bir yoludur.

Merdivene hızlı tırmanış: Mutfak alanında, iş olanakları da geniştir. Burada hem kariyer gelişimi hem de finansal yatırım açısından fırsatlar boldur. Kariyer merdivenlerini tırmanırken ister seyahat ister iş fırsatları olsun, artan faydaları keşfedeceksiniz. Bu alanda nispeten hızlı bir şekilde üst düzey bir pozisyona ilerleyebilir ve aynı anda sürecin tadını çıkarabilirsiniz.