



Co-funded by the  
Erasmus+ Programme  
of the European Union



### Proje Ortakları:



### Arka plan:

Chef yeterliliği, CULINART projesi çerçevesinde 6 ülkeden (Bulgaristan, İtalya, İspanya, Fransa, Portekiz ve Türkiye) 9 kuruluşun oluşturduğu uluslararası bir konsorsiyum tarafından geliştirilmiştir.

### Bir Şef ne yapar?

Aşçılar menüler tasarlar, yemekler yaratır ve otellerde, restoranlarda ve diğer yemek mekanlarında, gemilerde, yolcu trenlerinde ve özel evlerde yemeklerin planlanmasını, düzenlenmesini, hazırlanmasını ve pişirilmesini denetler.

### 1. Kalifikasyon kimler için uygundur:

- VET okullarındaki öğrenciler;
- VET eğitimindeki yetişkinler;
- Mutfak sektöründe çalışma deneyimi olan kişiler.

### 2. Kimler başvurabilir:

- 16 yaşından büyük, mutfak sanatları eğitimi, eğitimi veya iş tecrübesi olan veya olmayan kişiler;
- Sıfırdan / sıfırdan bir Şef için öğrenmek isteyen herkes;
- Önceden kazanılmış bilgi, beceri ve yeterliliklerin tanınmasını isteyen herkes.

### 3. Kalifikasyonu kim sağlıyor:

CULINART Alliance bünyesinde birleşmiş uluslararası mesleki eğitim sağlayıcıları ve şirketler konsorsiyumu.

Kursiyerler, her bir ortak kuruluşta eğitim almak için başvurabilir ve kendi ülkesindeki yerel ortak veya konsorsiyum içindeki diğer ortaklar tarafından sağlanan modülleri tamamlayabilir.

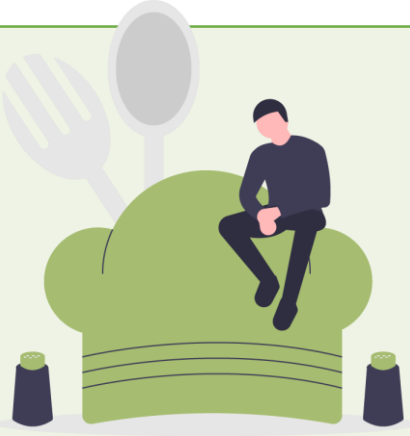
Böylece, uluslararası hareketlilikten yararlanan Bulgaristan, İtalya, İspanya, Fransa, Portekiz ve Türkiye gibi tüm ortak ülkelerde eğitim görebilirler.

## Temel eğitim özellikleri:

CULINART Şef kalifikasyonunun tam süresi 1300 çalışma saatidir ancak seçilen formata ve öğrenim yerine göre değişebilir.

Mezunların sertifikalandırılması, seçilen eğitim ülkesindeki ulusal mevzuata göre yapılır, ancak ortak kuruluşlar arasında eğitimin sonuçları ve sonuçları karşılıklı olarak tanınır ve CULINART çatısı altında doğrulanabilir özelliktedir. Ayrıca, yeterlilikten mezun olanlar, yurtdışında öğrenim için harcadıkları süre için bir Europass sertifikası almaya hak kazanacaklardır.

## Aşçı yeterliliğine neler dahildir:



Ortak yeterlilik, bu işi yapmak üzere olan geleceğin profesyonelleri için çok önemli olduğu düşünülen 9 Temel Öğrenme Çıktısı Birimi temel alınarak geliştirilmiştir. Mezunlardan istenen sonuçların ardından, Aşçı müfredatı 9 Temel Eğitim Modülünde geliştirilmiştir:

1. Sağlık ve Güvenlik, Hijyen ve Çevre Koruma
2. Mutfak Sanatları İşletmeciliği, Turizm ve Girişimcilik
3. Mutfak Personeli Yönetimi (İK)
4. Finans ve Kaynak Yönetimi ve muhasebe
5. Mutfak Üretim Yönetimi ve Kalite Güvencesi (süreçler)
6. Mutfakta Menü Araştırma ve Geliştirme, Yaratıcılık ve Yenilik
7. Mutfak İşletmelerinde Bilgi ve İletişim Teknolojileri
8. İletişim ve Yabancı Diller
9. Misafir Hizmetleri

## Kariyer fırsatları:

Aşçı yeterliliği mezunları, kariyerlerini çeşitli alanlarda ilerletebilir ve her tür restoran, yemek işletmesi veya catering endüstrisinde çalışabilirler.

Kişisel ilgi alanlarına ve uzmanlıklarına bağlı olarak Şef, Executive Chef, Head Chef, Chef de Cuisine, Sous-Chef / Second Chef, Chef de Partie, Endüstri Şefi, Ziyafet Şefi, Pastane Şefi olabilirler. Şef, Kişisel / Özel Şef, Restoran Sahibi, Özel Yemek Üreticisi, Yemek Yazarı, Mutfak Müdürü / Süpervizörü, Yemek Bloggerı, Yemek Yenilikçisi, Yemek Tasarımcısı ve daha birçokları.



**Daha fazla bilgi** için yerel proje ortağınızla iletişim kurunuz: Muğla İl Milli Eğitim Müdürlüğü Strateji Geliştirme Birimi.

*Proje Referansı 597848-EPP-1-2018-1-BG-EPPK3-VET-JQ CULINART: Mutfak Sanatlarında Ortak Mesleki Eğitim ve Öğretim Yeterliliği Tasarlama ve Sürekli Eğitim için Pilot Yollar Avrupa Birliği Erasmus+ programı tarafından ortak olarak finanse edilmektedir. Avrupa Komisyonu'nun bu yayının üretimine verdiği destek, yalnızca yazarların görüşlerini yansıtan içeriklerin onaylandığı anlamına gelmez ve burada yer alan bilgilerin herhangi bir şekilde kullanılmasından Komisyon sorumlu tutulamaz.*