



Tourism and Recreation

<https://dergipark.org.tr/tourismandrecreation>

E-ISSN: 2687-1971

Gastronomi eğitimi için sinema: Boiling Point (2021) örneği

Cinema for gastronomy education: an example of Boiling Point (2021)

Ünal Gönen Islakoğlu^{1*}

¹Istanbul Nişantaşı Üniversitesi, Sanat ve Tasarım Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, unal.islakoglu@nisantasi.edu.tr, 0000-0001-9979-2172

MAKALE BİLGİSİ ARTICLE INFO

Araştırma / Research Article

Anahtar Kelimeler:
Eğitim, Yönetim, Gastro sinema,
Boiling Point

Key Words:
Education, Management, Gastro
cinema, Boiling Point

Gönderme Tarihi / Received Date:
02.01.2024

Kabul Tarihi / Accepted Date:
12.09.2024

Yayınlanma Tarihi / Published Online:
31.12.2024

DOI:
[10.53601/tourismandrecreation.1413672](https://doi.org/10.53601/tourismandrecreation.1413672)

ÖZET

Son yıllarda gastronomi olgusu çeşitli unsurlar üzerinden sinema filmlerinde sıklıkla yer almaktadır ve bu filmleri araştırma konusu edinen akademik çalışmaların sayısında belirgin bir artış gözlemlenmektedir. Bu çalışmaların teorik katkılarıyla birlikte gastronomi eğitiminde pratik uygulamaların nasıl olabileceği konusunda yeni sorular gündeme gelmektedir. Bu bağlamda bu araştırma restoran ve mutfak yönetimine dair pek çok olguyu ekrana taşıdığı gerekçesiyle amaçlı örneklem olarak seçtiği Boiling Point (2021) isimli filmde yer alan olguları analiz etmeyi amaçlamaktadır. Nitel yöntemin benimsendiği bu çalışmada verilerin analizinde betimsel analiz ve içerik analizi kullanılmıştır. Sonuç olarak Boiling Point gerçek bir restoran ve mutfak atmosferine uygun bir şekilde “işe geç kalma”, “iş yerinde alkol ve uyuşturucu kullanımı”, “iş güvenliği”, “gıda güvenliği” ve “müşteri memnuniyeti” gibi restoran yöneticisi veya mutfak şefini ilgilendiren pek çok olguyu ekrana taşınmaktadır. Özellikle henüz iş deneyimi bulunmayan kalabalık öğrenci gruplarının gerçek bir restoran veya mutfakta bu olguları deneyimlemesinin zorluğu düşünülecek olursa sinema filmlerinin gastronomi eğitimi için önemi ortaya çıkmaktadır. Filmin akıcı dilinin ortaya çıkmasında “plan sekans” çekim tekniği ve “bakış açısı” olarak adlandırılan kamera tekniklerinin izleyiciyi gösterilen mekân içerisinde bir gözlemciye dönüştürmesi de dikkat çekici ayrıntılardandır.

ABSTRACT

In recent years, the phenomenon of gastronomy has been frequently featured in cinema movies through various elements and there has been a significant increase in the number of academic studies on these movies. Along with the theoretical contributions of these studies, new questions about how practical applications in gastronomy education can be raised. In this context, this research aims to analyse the phenomena in Boiling Point (2021) movie which was selected as a purposive sample because it carries many facts about restaurant and kitchen management to the screen. In this qualitative research, descriptive analysis and content analysis were used to analyse the data. As a result, Boiling Point portrays many phenomena that concern the restaurant manager or kitchen chef, such as “being late for work”, “alcohol and drug use at work”, “work safety”, “food safety” and “customer satisfaction” in a real restaurant and kitchen atmosphere. Considering the difficulty of experiencing these phenomena in a real restaurant or kitchen, especially for large groups of students who do not yet have work experience, the importance of movies for gastronomy education emerges. It is also noteworthy that the “plan sequence” shooting technique and the camera techniques called “point of view” transform the audience into an observer in the shown space in the formation of the fluent language of the film.

1. Giriş

Son yıllarda piyasaya çıkan gastronomi temalı filmlerin sayısındaki artış dikkat çekicidir. Bunun gerekçesi olarak yeme-içme olgusunun insanın hayatta kalabilmesi için zorunlu bir ihtiyaç olması kadar kültürel kodların da taşıyıcısı olması gösterilebilir. Lindenfeld (2011) yemek filmlerinin toplumsal hiyerarşi, toplumsal cinsiyet ve kültürel “öteki” gibi konulara dair gösterge rolüne dikkat çekerek bunları iletişim bağlamında inceler. Uçkan Çakır vd. (2020) romantizm,

cinsellik, din, gelenek ve aile gibi sosyolojik olguların sinemada yemek aracılığıyla geniş kitlelere aktarıldığını belirtir. Yemek, bir anlam taşıyıcısı olarak hem filmi yapanlar hem izleyici için anlatılanla ilişki kurmayı kolaylaştırmaktadır (Kanık, 2012). Yemek aynı zamanda görsel estetiği sayesinde de sinemada başrol almaktadır (Zimmerman, 2009).

Chef (2014), Burnt (2015) veya The Taste of Things (2023) gibi son yıllarda piyasaya çıkan gastronomi temalı filmlerin sayısındaki artışa paralel olarak Türkçe literatürde de bu

filmleri araştırma konusu yapan akademik çalışmaların sayısında artış gözlemlenmektedir. Kanık (2012) “gastro sinema” sözcüğü ile bu alanı kavramsallaştırmış ve bu alanın öncüsü olmuştur. Yılmaz ve Akıncı Yüksel (2016) incelemeye konu edindikleri “Comme un Chef” (2012) ve “The Hundred-Foot Journey” (2014) isimli filmlerde modern gelişmelere karşı direnen klasik Fransız mutfak kültürünün gösterildiğini; İtalyan mutfak kültürünün işlendiği “Big Night” (1996) ve “Bella Martha” (2001) filmlerinde ise aile değerlerinin ön plana çıktığı ve kuralcı mutfak anlayışına karşı esnekliğin savunulduğunu saptamıştır. Yüksel (2018) gastronominin yer aldığı filmleri yemek yapmak veya aşçı olmak gibi konuları işlemesi bakımından gastronominin doğrudan yer aldığı filmler ve gastronomi unsurlarının anlatım tekniklerinin bir parçası olarak kullanılması bakımından gastronominin dolaylı olarak yer aldığı filmler olarak ikiye ayırmıştır. Uçkan Çakır vd. (2020) gastronomi temalı filmlerde kullanılan mekânın ağırlıklı olarak restoran mutfağı olduğunu ve bu filmlerin çoğunlukla romantik-komedi türünde olduğunu tespit etmiştir. Çinay ve Sezerel (2020) Ferzan Özpetek sinemasında sofranın, aileleri bir araya getiren ve birleştiren bir unsur olarak sıklıkla kullanıldığını belirtir ve “Serseri Mayınlar” filminde gösterilen çeşitli gastronomi unsurlarının göstergebilimsel olarak çeşitli anlamlara işaret ettiğini öne sürer. Benzer şekilde Fatih Akın sinemasında da beraber yemek yeme ve içki içme sosyalleşmenin bir aracıdır ve toplumsal cinsiyet, statü veya millî kimlik gibi unsurların göstergesi olarak kullanılmaktadır (Çinay & Sezerel, 2021). Uçkan Çakır vd. (2022) Snowpiercer filminde sosyal hiyerarşinin yemek üzerinden aktarıldığını tespit etmiştir. Islakoğlu (2022) ise hayati önemine rağmen patatesin Marslı filminde çeşitli olumsuz anlamlara işaret eden bir biçimde kullanıldığına dikkat çekmiştir.

Bahsi geçen çalışmalar hem gastronomi disiplinine dair unsurların iletişim ortamına yansımaları hem de iletişim ortamına yansıyan gastronomi unsurlarının sosyolojik temellerini inceleyen yeni bir araştırma alanının ortaya çıkmasını sağlayarak literatüre katkı sağlamaktadır. Bu teorik katkılardan hareketle gastronomi temalı filmlerin pratik ne gibi katkılar sağlayabileceği düşünüldüğünde bunlardan bir tanesi gastronomi konulu filmlerin eğitim amaçlı kullanımı olabilir. Nitekim dikkat dağınıklığının yaygın bir fenomen olduğu günümüz dünyasında (Hari, 2023) öğrencilerin ilgisini çekebilecek farklı bir araç kullanmanın faydalarından söz edilebilir. Çünkü sinema tarihsel olarak sıklıkla eğitim amaçlı kullanıldığı gibi (Yakar, 2013) aynı zamanda bir eğlence aracıdır (Onaran, 2012). Bu bağlamda eğitim ortamında kullanılacak filmlerin ve bu filmlerin içerdiği olguların belirlenmesi gerekmektedir. Bu amaçla bu araştırma 2021 yılında vizyona giren “Boiling Point” isimli filmi incelemeyi amaçlamıştır.

Philip Barantini'nin yönetmenliğini yaptığı ve başrollerini Stephen Graham, Vinette Robinson ve Alice Feetham'ın paylaştığı “Boiling Point” yoğun bir günde restoran ve mutfakta yaşananları ekrana taşımaktadır. Film 92 dakikalık süresi boyunca gerçek bir restoran ve mutfak iş akış sürecinde sıklıkla gözlemlenebilecek sorunları, bu sorunlara çözüm arayışlarını ve bu süreç içerisinde insan ilişkilerini genel izleyici kitlesine de hitap edecek akıcı bir dil ile işlemektedir.

Toplam 15 dalda ödüle aday gösterilmiş ve 8 ödül almış film Internet Movie Database (IMDb) isimli internet sitesi kullanıcıları tarafından verilen oyların ortalaması ile on üzerinden yedi buçuk puan ile izleyiciler tarafından beğenilmiştir (IMDb, 2024). Gerçek mutfak ve restoran atmosferini yansıtan güncel ve genel izleyici kitlesi tarafından beğenilmiş bir film olan “Boiling Point” amaçlı bir şekilde araştırmanın örnekleme olarak seçilmiştir. Buradan hareketle araştırma “Boiling Point isimli filmde yiyecek ve içecek işletmelerinde yönetici pozisyonunda görev alan/alacak kişilerin farkında olması gereken ve/veya sorumluluğunda olan hangi olguları göstermektedir?” sorusu çerçevesinde gerçekleştirilmiştir.

2. Kuramsal Çerçeve

2.1. Yiyecek İçecek İşletmesinde Yönetim Kavramı

Yiyecek içecek işletmelerinde yönetim, iş akışından müşteri memnuniyetine kadar pek çok unsuru etkileyen bir kavram olmakla beraber bu araştırmanın amacına paralel olarak eğitim ile de ilişkilendirilebilir. Nitekim gastronomi ve mutfak sanatları bölümünde eğitim alan lisans öğrencileri restoran ve/veya mutfak yönetimine dair dersler almakta ya da bir işletmede çalışan personele çeşitli amaçlar doğrultusunda kurum içi eğitim verilmektedir. Dolayısıyla eğitim ve yönetim kavramlarının belirtilen örneklerde olduğu üzere kesiştiği durumlar bulunmaktadır.

Lashley'e (2000) göre otel ve restoran yönetimi ticari, özel ve toplumsal alanların keşişim kümesinde yer almaktadır. Buna göre müşteri ile işletme arasında mutabık bir ekonomi ilişkisi başlamaktadır ve işletme, müşterileri fizyolojik ve psikolojik ihtiyaçlarını kültürel farklılıkları da gözetenek karşılamakla yükümlüdür. Genç (2009) otel ve restoran yönetimini mikro ve makro bakış olarak ikiye ayıran bir model önermiştir: Makro bakış çerçevesinde “pazarlama”, “iletişim ve halkla ilişkiler” ve “kalite yönetimi”, “bilişim ve iletişim teknolojileri” ve “yiyecek-içecek yönetimi” konuları yer alırken mikro bakış ise “misafir davranışı ve psikolojisi”, “kültürel farklılıklar yönetimi” ve “çalışan davranışı ve performans yönetimi” gibi kavramlar öne çıkmaktadır (Genç, 2009). Sökmen (2011) yiyecek içecek işletmelerinde yönetim kavramını “yönetici, yönetsel düzeyler ve beceriler”, “yönetim süreci” ve “yönetsel sorumluluklar ve ilişkiler” başlıkları altında üçe ayırarak incelemektedir. Koçak (2012) yiyecek-içecek yönetiminin temel fonksiyonlarını “planlama”, “organizasyon”, “yönetme-yürütme”, “koordinasyon-eşgüdümleme” ve “kontrol-denetim” olarak beş başlık altında incelemektedir. Buna göre planlama, amaç ve hedefler belirleyerek eylem programı yaratma görevi olarak; organizasyon, yapılan planların hayatını geçirmek üzere örgütlenme eylemi veya bu eylemin sonucu ortaya çıkan yapı olarak; yönetme, organizasyonun harekete geçirilmesi bağlamında başkalarına iş yaptırma olarak; koordinasyon, insan çabalarını birleştirerek birbirlerini bütünlemesi olarak; kontrol ise diğer yönetim fonksiyonlarının nasıl ve ne ölçüde başarılılığını tespit etmek olarak tanımlanmıştır. Benzer şekilde Türksoy (2015) da benzer şekilde işletmelerde yönetim sürecini planlama, organizasyon, kadrolama, yönetme ve kontrol olarak beş aşamaya ayırmıştır. Pınar (2015) yiyecek içecek işletmelerinde yönetim kavramını;

yönetimin temel fonksiyonları, organizasyon yapısı, mutfak yönetimi, banket ve restoran yönetimi, trendler, planlama, stratejik planlama, insan kaynakları yönetimi, maliyet kontrolü, pazarlama, pazar analizi ve stratejileri, fiziksel tasarım, çağdaş yönetim yaklaşımları ve bilgisayar teknolojisi başlıkları altında incelemiştir. Restoran yönetimine dair yazdığı kitabın son bölümünü davranış kavramına ayıran Zencir (2017) personel davranışını yönetici ve çalışan davranışı olarak ikiye ayırmıştır. Yönetici davranışı bağlamında daha iyi bir hizmet verilmesi için eğitim, karar verme yetkisinin çalışanlara verilmesi anlamına gelen personel güçlendirme ve motivasyon öne çıkarken çalışan davranışı ile ilgili olarak hizmet verme yatkınlığı, demografik özellikler ve restoran kimliği çalışan davranışı belirleyen unsurlar olarak tanımlanmıştır. Bir yiyecek içecek işletmesi yöneticisinin farkında olması gereken unsurlar Karamustafa'nın (2018) editörlük görevini üstlendiği "Yiyecek ve İçecek Yönetimi" isimli kitapta detaylı bir şekilde ayrı başlıklar altında incelenmiştir.

Mutfak yönetimi kendi içerisinde ve menü etrafında örgütlenmiştir. Rızaoğlu ve Hançer (2013) hangi yiyecek-içecek hammaddelerinin satın alınması gerektiğini kayıt ve koşula bağlayan menüyü, sunulan yiyecek-içeceklerin beslenme içeriğini gösterme görevi olmasının yanında işletmenin tesis planı ve yer, pazarlama, personel, ekipman, ön hizmet, hizmet, maliyet ve denetim ihtiyaçlarını yürüten bir araç olarak tanımlar. İşletme yönetiminde olduğu üzere menü yönetimi de planlama ile başlar. Zencir'e (2017) göre menü planlaması içerik, tasarım ve sunum olarak bütün sistemin oluşturulmasını kapsamaktadır. Menü planlamasının amaçları arasında, pazarlama amaçlarının gerçekleştirilmesi, yiyecek-içecek kalite hedeflerinin gerçekleştirilmesi, maliyet kontrolü, işletmenin doğru ve dürüst olduğunun kanıtlanması, israfı önlemek, satış fiyatı ile ilgili doğabilecek olumsuzlukları ortadan kaldırmak, ürün ve hizmetler ile ilgili diğer unsurlar hakkında müşteriyi bilgilendirmek sayılabilir (Koçak, 2012). Türksoy (2015) menü planlama sürecini etkileyen yiyecek ve içecek sayısı, sezon, artıklar, bekleme süresi ve hitap dili gibi çeşitli sorunlara dikkat çekerek işletmenin amaçları, menünün doğruluğu, menü tasarımında renk ve görünümün yanı sıra menü kalemlerinin şekil, tat ve doku olarak çeşitlilik sunması, hitap dili, fiyat, enflasyon, mevsimsellik, müşteri tatmini ve müşterilerin yaş grubu gibi unsurları gözetmenin gerekliliğini vurgular. Koç (2015) menüde yer alan ürünlerin doğru olup olmadığının tespit edilebilmesi için satış analizi, müşteri anketleri, pazar araştırmaları gibi yöntemlerin yanı sıra "menü mühendisliği" gibi bazı matematiksel araçların da bulunduğunu belirtir. Miller, Kasavana-Smith ve Pavesic'in geliştirmiş olduğu matris tabanlı sistemler olmak üzere literatürde çeşitli menü analiz yöntemleri bulunmaktadır (Taylor & Brown, 2007). Planlama ile başlayıp analiz ile sonuçlanan menü yönetim döngüsü içerisine Özdemir ve Çalışkan (2014) literatürdeki çalışmalardan hareketle fiyatlandırma, tasarım ve işletim unsurlarını ekler.

2.2. Sinemanın Eğitim Amaçlı Kullanımı

İktisadi ve idari bilimler literatürünün zenginliğinin etkisiyle turizm ve gastronomi işletmeleri özelinde yönetim ve yöneticilik kavramları bağlamında yapılmış detaylı pek çok çalışma bulunmaktadır. Fakat bu çalışmaların hacim olarak

büyüklüğü Birkök'ün (2008) dile getirdiği şekilde okuduğunu anlama becerisinin azalması ile görsel iletişimin hakimiyeti arasındaki ters korelasyon bağlamında değerlendirilecek olursa sinema filmleri gibi araçların eğitim amacıyla kullanımının önemi artmaktadır.

Eğitim kavramının "toplumsal değerlerin ve kültürün aktarımı" olarak, bilginin belirli bir yöntem ve teknikle eleştirel düşüncüyü destekleyecek şekilde "öğretim" olarak ve bilginin kapsamına, içselleştirilmesine ilişkin bir biçimde "aydınlanma" olarak üç farklı anlamda kullanıldığını belirten Büyükdüvenci (2001) kitle iletişim araçlarının dünyayı geniş açıdan tecrübe etme olanağına ve aynı zamanda bu kitle iletişim araçları aracılığıyla aktarılan farklı toplumsal kural ve normların yol açabileceği toplumsal ve psikolojik uyumsuzluklara dikkat çeker. Bu kitle iletişim araçlarından birisi olan sinema çeşitli ideolojik mesajların aktarım aracı olması sebebiyle yumuşak güç kavramı bağlamında sıklıkla araştırmalara konu olmaktadır. Güçhan (1993) diğer kitle iletişim araçları gibi sinemanın da ideolojiden azade bir aygıt olmadığını belirtir. Yorulmaz (2010) Amerikan sineması Hollywood'un, Amerika Birleşik Devletleri'nin gayri resmi propaganda aracı olduğunu öne sürer: Buna göre Amerikan politikalarını meşrulaştırmak üzere filmler aracılığıyla çeşitli düşmanlar yaratılmakta ve halk kitlelerinin duygu ve düşünceleri yönlendirilerek tutum ve davranışları şekillendirilmektedir (Yorulmaz, 2010). Nitekim devletlerin sinemayı ideolojik bir aygıt olarak kullanması neredeyse sinema tarihi kadar eskidir. 1920'lerin İtalya'sında buğday ithalatını sona erdirmek amacıyla çeşitli tarım filmleri çekilerek kasaba ve köyler kurulan seyyar sinema ve sinemateklerde gösterilir. Bu sayede faşist rejimin propagandası kırsal bölgelere ulaşmış olur. Tarım politikası başta olmak üzere hükümet politikalarının sinema aracılığıyla kitlelere ulaştırılmasına benzer tarihlerde Fransa'da da rastlanır (Adadağ, 2012). Bu bağlamda öne çıkan en önemli örneklerden birisi "Bütün Zamanların En İyi Propaganda Filmi" olarak görülen "Triumph des Willens" (İradenin Zaferi) adlı filmidir (Altun, 2010). "Triumph des Willens", savaş yenilgisi sonucu ortaya çıkan enflasyon, işsizlik, yüksek savaş tazminatı gibi olumsuzlukla mücadele etmek zorunda kalan Alman halkının tek bir lider etrafında kenetlenmesini sağlamak üzere (Yılmaz, 2019) "Bronenosets Potemkin" (Potemkin Zırhlısı) filmine benzer bir film çekilmesi için Hitler'in talimatıyla hazırlanmıştır (Baker, 2023). Türkiye Cumhuriyeti'nin de ilk yıllarında propaganda amaçlı filmler çekilmek istenmiş fakat maliyeti sebebiyle gerçekleştirilememiştir (Öztürk, 2004). İlerleyen yıllarda ise yerli yapım ve ithal edilen filmler aracılığıyla ülkenin iktisadi ve sosyal kalkınmasının yanında cumhuriyet rejiminin tanınması amaçlanmış; dolayısıyla sinema bir endüstri veya sanat dalı olarak değil bir propaganda aracı olarak değerlendirilmiştir (Tekerek, 2020).

Sinema resmi olmayan fakat güçlü bir eğitim kaynağıdır (Güçhan, 1993). Birkök (2008) sinema filmlerinin toplumsallaşma ve eğitim aracı olmasını görüntü, hareket ve ses gibi unsurların birlikte kullanımı sonucunda büyük ölçekli bilginin aktarılma olanağı (1) ve sosyal olgu veya düşüncelerin gerçek anlamlarının duygu ile aktarma niteliği (2) ile açıklar. Benzer şekilde Yakar (2013) resim, müzik,

dans, edebiyat gibi pek çok alanı bünyesinde birleştirmesi özelliğiyle sinemanın zengin, işlevsel ve popüler bir dil yarattığını, bu sebeple eğitimde kullanılabilir en etkili araçlardan birisi olduğunu öne sürer. Bu bağlamda sinema özellikle iki dünya savaşı arasında bir eğlence aracı olmasının yanı sıra nüfus ve sağlık politikaları doğrultusunda toplumsal eğitim amacıyla sıklıkla kullanılmıştır. Bu amacı gerçekleştirmek için sinema gösterim ekipmanları tren, kamyon veya mavnalarla köy ve kasabalara taşınarak seyyar sinemalar kurulmuş, filmin öncesinde veya sonrasında konferanslar yapılmış hatta Sovyetler örneğinde olduğu üzere filmin gösterimcisi aynı zamanda anlatıcılık rolünü de üstelenerek filmin mesajının aktarılmasına yardımcı olmuştur (Adadağ, 2012). Türkiye’de de sinemanın benzer şekillerde toplumu terbiye amacıyla kullanılma girişimi cumhuriyet tarihi kadar eskidir (Öztürk, 2004). Cumhuriyetin ilerleyen yıllarında da sinemanın eğitici ve öğretici amaçlı kullanımını gündeme gelmiş fakat bu projeler ekonomik nedenlere ek olarak eğitici ve öğretici filmlere ulaşma sorunu, bu filmlerde propaganda içeriği bulunabileceği kaygısı ve bu filmleri üretecek uzman sayısının azlığı gibi gerekçelerle başarısızlıkla sonuçlanmıştır (Öztürk, 2022).

Sinemanın modern eğitimde de kullanıldığı örnekler ve bu örneklerin eğitim kalitesine etkisini inceleyen pek çok çalışma literatürde bulunmaktadır. Yakar (2013) yerli ve yabancı olmak üzere bu kaynakların başlıcalarına değinir. Arslan (2008) İnkılâp Tarihi ve Atatürkçülük dersinde görsel ve işitsel materyal kullanımının öğrencilerin başarılarını ve hatırdı tutma düzeylerini; Bektaş-Öztaşkın (2013) sosyal bilgiler dersinde belgesel film kullanımının öğrencilerin akademik başarısını ve bilinçli farkındalık düzeylerini; Oruç ve Teymuroğlu (2016) sosyal bilgiler öğreniminde çizgi filmlerin kullanımının öğrenci başarısını artırdığını tespit etmiştir.

Öztaş (2008) konuları öğretmek amacıyla izletilen filmin durdurularak ve üzerinde konuşulup tartışılarak yapılmasının daha etkili olduğunu bulmuştur. Filmlerin eğitimde etkili olmasının en önemli sebeplerinden birisi birden çok duyuya hitap ediyor olmasıdır: Ne kadar çok duyu sürece dahil olursa öğrenme o kadar iyi gerçekleşmekte ve öğrenilen şey daha geç unutulmaktadır (Demircioğlu, 2007). Ayrıca filmler öğrencilerin derse olan ilgisi artırmakla beraber sınıfça gidilmesi mümkün olmayan yerleri sınıfa getirmekte, nesnelerin boyutlarını büyüterek ya da küçülterek veya hareketli olmaları yavaşlatarak ya da hızlandırarak daha iyi algılanmasına yardımcı olmaktadır (Yorulmaz, 2010).

Filmlerin eğitimde kullanılması konusunda eğitimcilerin göz önünde bulundurması gereken çeşitli unsurlar bulunmaktadır: Film gösterimi için gerekli mekân ve cihazların temini ve maliyeti; filmlerde kullanılan olumsuz içeriğe sahip dil ve davranış tarzının örnek alınma riski; kurgusal gerçeklikler ile hakikatin karıştırılması bunlardan birkaçıdır (Yorulmaz, 2010). Dikkat edilmesi gereken diğer unsur seyircinin pasif rolüdür (Demircioğlu, 2007). Daha az var olma anlamına gelen “seyre dalma” eyleminin ortadan kaldırdığı eylemi geri getirmek için izleyicileri etkin birer katılımcıya dönüştürmek gerekir (Ranciere, 2009). Filmlerin sadece izletilmesi değil, aynı zamanda üzerinde tartışılması, sınıf içi veya sınıf dışı ödevlerin verilmesi eğitimin verimliliğini artıracaktır.

3. Yöntem

Literatüre bakıldığında sinema-gastronomi özelinde bir alt literatür oluşmaya başlamıştır. İlgili literatür çeşitli kavramlar üzerinden sinema ile gastronomi arasındaki ilişkiyi pekiştirmekle beraber bu filmlerin eğitim amaçlı olarak kullanımına odaklanmamıştır. Bu sebeple bu araştırma sinema filmlerinin diğer alanlarda olduğu gibi gastronomi alanında da eğitim amaçlı olarak kullanılabilirliğine dikkat çekmek ve bu doğrultuda rehber niteliğinde dokümantasyon eksikliğini gidermek üzere Boiling Point (2021) isimli filmde restoran ve mutfak yönetimi bağlamında gösterilen olguları tespit edip sınıflamayı amaçlamaktadır. Araştırmanın amacına uygun olarak nitel araştırma yöntemi benimsenmiş olup fenomenolojik araştırma deseni seçilmiştir. Fenomenolojik araştırma deseninde amaçlanan bir fenomen ile ilgili tikel durumlardan tümel açıklamalara ulaşmaktır (Creswell, 2013). Merriam (2018) bütün nitel araştırmaların fenomenolojik olarak değerlendirilebileceğini öne sürer; sonuç olarak fenomenolojik yöntem ilgilendiği olguyu merkeze alarak, olgu dışındaki diğer unsurları incelemenin dışında bırakmaktadır (Cevizci, 2009). Bu bağlamda yiyecek içecek işletmelerinde yönetici pozisyonunda görev alan kişileri ilgilendiren pek çok olguyu gerçek restoran atmosferine uygun bir şekilde ekrana taşıyan Boiling Point (2021) isimli film amaçlı olarak seçilmiştir. Baltacı (2018) amaçlı örneklemin araştırılan olguya dair zengin bilgi sunma niteliğine dikkat çeker. Benzer şekilde Yıldırım ve Şimşek (2013) amaçlı örnekleme yönteminin pek çok olgu veya olayın keşfedilmesi ve açıklanmasında kullanıldığını belirtir. Boiling Point’te (2021) restoran veya mutfak yönetimine dair hangi olguların gösterilmiş olduğunun tespit edilmesi araştırmanın ana problemini oluşturmaktadır. Veri kaynağı olarak bir tür doküman kabul edilen film formatı seçilmiş olup verilerin analizinde betimsel analiz yöntemi kullanılmıştır. Betimsel analizde bulguların düzenlenmiş ve yorumlanmış olarak aktarılması amaçlanmaktadır. Bu amaç doğrultusunda veriler sistematik ve açık bir şekilde betimlenir, yapılan bu betimlemeler açıklanır ve yorumlanır, neden-sonuç ilişkileri araştırılır ve birtakım sonuçlara ulaşılır. İçerik analizinde ise toplanan verileri açıklayabilecek kavramlara ve ilişkilere ulaşmak amacıyla veriler kodlanarak kavramlara, kavramlardan ise temalara ulaşacak bir şekilde tümevarımsal bir süreç işletilir (Yıldırım ve Şimşek, 2013). Tespit edilen olgular içerik analizi sonucu ortaya çıkan kategorik başlıklar altında raporlanırken ilgili olgulara dair zaman kodları saat, dakika ve saniye sırasıyla parantez içerisinde gösterilmiştir.

4. Bulgular

Araştırma sürecinde elde edilen bulgular “organizasyon”, “personel”, “iletişim”, “sağlık” ve “müşteri” olmak üzere beş ana tema altında toplanmıştır. Organizasyon boyutu “iş bölümü” alt boyutundan; personel boyutu “özel yaşam” ve “örgütsel davranış” alt boyutlarından; iletişim boyutu “planlama”, “iletişim dili”, “geri bildirim” ve “eğitim” alt boyutlarından; sağlık boyutu “gıda güvenliği” ve “iş güvenliği” alt boyutlarından; müşteri boyutu ise “müşteri davranışı” alt boyutundan oluşmaktadır. Bulgulardan ortaya çıkan tematik yapı Tablo 1’de verilmiştir.

4.1. Organizasyon

Boiling Point'te gösterilen restoran personel bazında mutfak, servis ve yönetim olarak üçe ayrılmıştır. Mutfak da kendi içerisinde mutfak, pastane ve bulaşık bölümü olarak üçe ayrılmıştır. Filmin baş karakteri olan mutfak şefi Andy Jones ve yardımcısı Carly mutfağın yönetiminden sorumlu kişilerdir. Freeman, Tony ve Camille isimli üç çalışan yemeğin hazırlanmasında görevli aşçılardır. Pastane bölümünde ise Emily ve genç yardımcısı Jamie görev almaktadır. Bulaşıkhanede ise Sophia ve Jake isimli karakterler çalışmaktadır. Yemeğin hazırladığı mutfak bölümü açık mutfak olarak restoranın yeme salonuna entegre bir şekilde yer alırken, pastane ve bulaşıkhanede bölümü mutfağın arka bölümünde birbirine yakın bir şekilde konumlanmıştır. Servis ise bar ve garsonlar olarak ikiye ayrılmıştır. Bar, açık mutfak gibi yemek salonundan tezgâh ile ayrılmış bir şekilde konumlandırılmıştır. Barda görevli personel filmin anlatısında oldukça sınırlı bir şekilde yer almaktadır. Garson olarak Robyn, Andrea ve Dean ise filmde gösterilen diğer yönetsel boyutlarla ilişkili olarak siparişlerin alınması ve masalara servis edilmesinde iş görmektedirler. Yönetim kadrosunda ise sadece Beth bulunmaktadır.

4.2. Personel

Boiling Point'te gösterilen personel boyutu kendi içerisinde "özel yaşam" ve "örgütsel davranış" olarak ikiye ayrılabilir. Özel yaşama dair unsurlar karakterlerin birbirleri arasındaki konuşmalardan ortaya çıkmakla beraber örgütsel davranışların bazılarını açıklamak için önemli ipuçları sunmaktadır. Özel yaşama dair en çok detay verilen karakter Andy Jones'tur ve Andy Jones'un hem mutfaktaki konumu hem de anlatı içerisindeki rolü gereği örgütsel davranış başta olmak üzere filmde gösterilen diğer yönetsel boyutlara etkisi daha belirleyicidir. Bu bağlamda Andy Jones dile getirdiği üzere eşinden yeni ayrılmıştır, çocuğu ile daha fazla iletişim kurmak istemekle beraber bunu gerçekleştirememektedir, konaklama sorunu sebebiyle "bavulunda yaşamak" zorunda kalmıştır. Bu

stres kaynaklarına aralarında gerilim bulunan eski şefinin restoranı o gece ziyaret edecek olması da eklenir ki ilerleyen sahnelerde görüleceği üzere alacağına karşılık restorana ortak olmayı talep eder (01:07:48). Ayrıca iki aydır değişik yerlerde yaşamak zorunda Andy Jones henüz dün bir yere taşınmıştır ve yorgundur. Filmdeki diğer unsurlarla ilişkili olarak iki karakterin daha özel yaşamına ilişkin detaylar verilmektedir: Garson Robyn oyunculuk seçmelerine katılarak farklı bir karakter hedeflemektedir. Arka planı açıklanmasa da pastanede çalışan Jamie kendisine fiziksel zarar vermektedir. Bulaşıkçı Sophia ise hamiledir ve Andy'nin biriken bulaşıklar sebebiyle kendisini azarladığı sahneden de görüleceği üzere duygusal tepkiler verebilmektedir.

Örgütsel davranış ile ilişkili olarak filmde en çok gösterilen davranış işe geç kalmadır. Filmin açılış sahnesi Andy Jones'un restorana yetişme telaşı içerisinde telefonda görüşmesidir. Restoran denetim geçirmektedir ve Andy restorana vardığında kolları bağlı, suçlar nitelikte bakışlarından telefonda görüştüğü kişinin Carly olduğu akıllara gelir. Carly filmin ilerleyen sahnelerinde de görüleceği üzere Andy'nin sorumluluğunu üstlenmiş ve denetçi Alan Lovejoy ile ilgilenmektedir. Restorana geç kalan bir diğer kişi garson Robyn'dir. Beth, Robyn'in 40 dakika geç kaldığını ve nerede olduğunu sorar fakat cevabını dinelemeden yedi numaralı masayla ilgilenmesi için onu görevlendirir (00:20:50). Robyn, Beth'e bahane olarak trenin gecikmesini anlatmak istemiştir fakat masa yediden dönen Robyn ile Andrea'nın diyalogundan aslında oyuncu seçmesine gitmiş olduğu seyirciye aktarılır. Buradan hareketle Robyn'in işe bağlılığının kuvvetli olmadığı söylenebilir: Oyunculuk hayali gerçek olana kadar garsonluk geçici olarak yaptığı bir iştir. İşe geç kalan bir diğer kişi bulaşıkçı Jake'tir. Jake işe geç kaldığı için Sophia'nın iş yükü artmıştır. Sophia'nın hamile olduğu da düşünülecek olursa bu durum onda duygusal patlamaya yol açarak işi bırakma noktasına getirir. Jake, çöp atma bahanesiyle restorandan çıktığı sahnenin devamında gösterildiği üzere uyuşturucu satın almaktadır (00:43:01). İşe geç kalmasından ve bundan dolayı mahcup olmamasından görüleceği üzere onun da işe bağlılığı zayıftır. Andy'nin işe geç kalması ile işe geç kalan diğer personel arasında bir farklılık bulunduğu söylenebilir: Andy işe bağlı olmasına rağmen özel hayatındaki çalkantı sebebiyle hem işe zamanında gelmekte hem de sorumluluğunda olan işleri tamamlamakta sorun yaşamaktadır: Açılış sahnesinde eski eşinin telefonuna bıraktığı mesajda belirttiği üzere dün yapması gerektiği bir işi unuttu, denetçi ile görüştüğü sahnede Alan'ın söylediği üzere doldurulması gereken evrakları doldurmamıştır, etiketsiz olduğu için çöpe atılan kalkan balığı için personele kızdığı sahnede balığı önceki gün hazırlayan kendisidir. Özel hayatında olduğu gibi iş hayatında da sorunlar yaşayan Andy aynı zamanda iş başında alkol kullanmaya başlamıştır. Gıda alerjisi krizi sonrasında mutfakta yapılan toplantıda Freeman'ın dile getirdiği üzere yanında taşıdığı beyaz plastik suluktan alkol aldığı personel tarafından da bilinmektedir. Nitekim bu toplantının devamında ofisine geçen Andy hem şişeden alkol alırken hem de suluğunu doldururken görülür (1:23:00). Sahnenin devamında uyuşturucu da kullanan Andy, ofisinden çıkıp restorana dönerken fenalaşır ve yere düşer (1:28:14).

Tablo 1. Boiling Point'te restoran ve mutfak yönetimine dair gösterilen olgular

Tema	Alt Boyut	Bileşenler
Organizasyon	İş Bölümü	Mutfak, servis ve yönetim
	Özel Yaşam	Ailevi sorunlar, psikolojik sorunlar, konaklama sorunu, hamilelik, yorgunluk ve stres
Personel	Örgütsel Davranış	İşe geç kalma, yapılacak işi unutma, işten kaytarma, maaş kesintisi, alkol kullanımı, uyuşturucu kullanımı, kavga, sorumluluk alma ve maaşa zam talebi
	Planlama	Toplantı
	İletişim Dili	Sıcak (samimi), soğuk (duygusuz) ve agresif (şiddetli)
İletişim	Gerçek Bildirim	Takdir ve teşekkür
	Eğitim	Yemek hazırlama, gıda güvenliği ve iş güvenliği
Sağlık	Gıda Güvenliği	Hijyen standartları ve gıda alerjisi
	İş Güvenliği	Risk ve iş kazası
Müşteri	Müşteri Davranışı	Memnuniyet, şikâyet, kabalık ve taciz

Kaynak: Yazar tarafından oluşturulmuştur.

Boiling Point'te örgütsel davranış bağlamında gösterilen bir diğer olgu işten kaytarmadır. Garson Robyn masa yedinin siparişini alıp bara döndükten sonra Andrea ile oyunculuk seçmelerinin nasıl geçtiğine dair sohbet eder. Bu sohbet esnasında peçeteleri katlamakla uğraşır gibi görünürken sohbet bittiğinde katlanan peçete sayısı sadece birkaç tanedir (00:22:50). Benzer şekilde Jake de ön taraftaki bulaşıkları toplamak ve arka tarafta yıkamak yerine yakalanıp azarlanana kadar cep telefonundan maç izlemektedir (00:50:30). Jake'i yakalayan kişi Carly'dir ve Andy ile konuşarak bir şey yapması gerektiğini belirtir. Andy ise Jake'in maaşından kesinti yapacağını söyler. Bu sahnede de olduğu gibi Carly sıklıkla Andy'nin yapması gerektiği işler ile ilgili sorumluluk almaktadır. Hatta kendisini kötü hissettiği gerekçesiyle işten kaçmaya çalıştığı anlarda da Andy'yi çalışmaya devam etmesi konusunda ikna eden Carly'dir (00:18:43). Denetim esnasında Andy gelene kadar denetimci ile ilgilenen de Carly'dir (00:03:05). Carly aslında Andy'nin yerini almaya başlamıştır ve buradan hareketle maaşında iyileştirme beklemektedir. Andy bu konuyu Beth ile konuşacağını söyler fakat konuşulmadığının anlaşılması üzerine Carly hayal kırıklığına uğrar (00:54:28). Bahsi geçen olgular ışığında, özellikle kriz anları sonrasında mutfakta kişiler sıklıkla tartışmakta, birbirine bağırarak hatta Freeman'ın Andy'nin içki içtiğini açıkça söylemesinden sonra olduğu üzere bu tartışmalar kavgaya dönebilmektedir (01:19:40). Filmin adının da işaret ettiği üzere kaynama noktası olarak nitelendirilebilecek bu anlar, çalışma süreci içerisinde biriken stresin dışı vurumu olarak yorumlanabilir. Dolayısıyla Andy'nin özel hayatındaki olumsuzlukların iş hayatına yansımaları ve bunlarla başa çıkma yöntemi olarak alkol veya uyuşturucu kullanımı sorunların büyümesini zincirleme bir şekilde tetikleyebilmektedir. Bu sebeple restoran veya mutfak yöneticisi olan kişiler bunun farkında olarak sorunların düzeltilmesi için zamanında harekete geçmeli ve kişiler ile iletişim kurmalıdır.

4.3. İletişim

İletişim kategorisine ilişkin “planlama”, “iletişim dili”, “geri bildirim” ve “eğitim” olmak üzere dört alt boyuttan söz edilebilir. Personelin yönlendirilmesi için iletişim faaliyetinin konularından bir tanesi olan planlama “toplantı” bileşeninden oluşmaktadır. Toplantılar konu özelinde denetçi ile Andy arasında olduğu üzere iki kişi arasında olduğu gibi, Beth'in açılış öncesinde mutfak ve servis ekibini toplayarak yaptığı gibi tüm personeli kapsayabilmektedir. Bu toplantılarda durumun tespiti yapıp, bundan sonra ne yapılması gerektiği ve kimin yapacağı konuşulmaktadır. İş başında gerçekleştirilen diyaloglar haricinde filmde gösterilen denetçi Alan ile Andy arasındaki toplantı (00:07:05), denetçi ile görüşmesinden sonra Andy ile mutfak personeli arasındaki toplantı (00:10:05), açılış öncesi Beth ile tüm personel arasındaki toplantı (00:16:15) ve müşterinin gıda alerjisi sebebiyle ortaya çıkan kriz sonrası Andy ile mutfak personeli arasındaki toplantı (01:17:20) olmak üzere dört toplantı bulunmaktadır.

İletişim dili alt boyutuna ilişkin olarak “sıcak (samimi)”, “soğuk (duygusuz)” ve “agresif (şiddetli)” olmak üzere üç farklı bileşenden söz edilebilir. Sıcak dil kullanımı ile soğuk dil kullanımı arasındaki ayrım iletişime duyguların dahil olup olmaması üzerinden tanımlanabilir. Soğuk dil kullanımında

duyguların göz ardı edilerek yapılmak istenen işe, beklenen sonuca yönelik talep içermesi gözlemlenmektedir. Sıcak dil ise kişisel duyguların paylaşıldığı, duygudaşlığın tesis edildiği ve profesyonel iş tanımı ile sınırlı kalmayan bir iletişim kurulmasına dayanmaktadır. Agresif dil kullanımında ise belirli bir olay sonucu duygusallığın aşırılığa kaçarak bağırış ve küfür gibi şiddet içermesi ayırt edici nitelik olarak tanımlanabilir. Buradan hareketle Boiling Point'te sıcak dil kullanımı özellikle garsonların kendi arasında gözlemlenirken, restoranın yöneticisi olan Beth müşterilerle sıcak bir şekilde iletişim kurmasına rağmen personelle ağırlıklı olarak soğuk bir şekilde iletişime geçmektedir. Pastane bölümünü ziyareti sırasında denetçi ile sıcak bir dille iletişime geçen Emily denetimin ciddi havasını yumuşatırken (00:06:00) Andy'nin araya girip soğuk bir şekilde restoranı açmaları gerektiğini söyleyerek denetimin ne kadar daha süreceğini sorması ile denetçi de “ne kadar sürmesi gerekirse” diye cevap vererek ciddiyetine geri döner (00:06:29). Bu sahne sayesinde uygun dil kullanımının çeşitli faydaları veya yanlış dil kullanımının zararları ortaya çıkmış olur. Agresif dil kullanımına örnek olarak ise Andy'nin restoranın denetim puanının düşmesi, kalkan balığının çöpe atılması (00:13:20), gıda alerjisi krizi sonrası yapılan toplantıda Freeman'ın Andy'yi suçlarken kullandığı dil (01:19:30) veya Carly'nin iyi pişmediği gerekçesiyle mutfaka deri dönen tabakla ilgili olarak Beth ile tartışmasında (00:53:00) kullandığı dil de agresif dil kullanımına örnek oluşturmaktadır. Filmin adının işaret ettiği üzere ve Türkçe “kaynayan kazan” ifadesinde karşılığını bulduğu şekilde restoran ve mutfak bozulmaya meyilli, entropik bir yapı olarak çalışanların fiziksel ve psikolojik sınırlarını zorlamaktadır. Agresif dil kullanımı da bu koşullar altında biriken olumsuz deneyimlerin bir sonucu olarak yorumlanabilir.

İletişime dair en önemli unsurlardan birisi olan geri bildirim yapılan işin kalitesinin iyileştirilmesi ve sürdürülmesinde de önemli bir rol oynamaktadır. Buradan hareketle yönetici pozisyonunda olan kişilerin sadece yapılan işe yönelik değil moral ve motivasyonu yüksek tutmak için işi yapan kişilere yönelik olarak da belirli periyotlarla geri bildirimde bulunması gerekmektedir. Bu noktada takdir (övgü) ve takdir (azarlama) geri bildirim bağlamında Boiling Point'te gösterilen olgulardır. Denetim sonrasında Andy, restoranın puanı düşmüş olduğu için özellikle denetçinin işaret ettiği olgulardan sorumlu personeller başta olmak üzere bütün mutfak ekibini azarlar ve tekrar puanlarını yükseltecekleri konusunda ekibine yeni hedef belirler (00:10:15). Benzer şekilde bulaşıkhanede biriken bulaşıklar yüzünden Sophia'yı azarlayan Andy (00:27:05), sorunun diğer bulaşıkçı olan Jake'in işe geç kalması yüzünden kaynaklandığını öğrenince hamileliğinin de etkisiyle duygusal tepki verip işi bırakmayı düşünen Sophia'dan özür diler ve biraz ara vermesini söyler. Jake işe geldiğinde de önce Sophia, sonra Andy bu sebeple onu azarlar (00:30:10). Takdir konusunda da özellikle hazırladığı karışımın hem Emily hem de Andy tarafından beğenilmesi ve bunun kendisine aktarılması (00:31:00) örnek gösterilebilir. Jamie'nin kollundaki yaraları gördükten sonra Emily'nin bir anne gibi ağlayarak Jamie'ye sarıldığı sahne (00:28:42) ile düşünülecek olursa Jamie'nin işteki başarısından dolayı takdir edilmiş olması daha büyük bir anlam kazanır. Ayrıca şef Andy her ne kadar çeşitli sebeplerle

azarlamış olursa olsun daha sonra azarladığı kişiler ile aray yumuşatmak için o kişilerin yaptığı işleri över. Örneğin istiridyeleri temizleyen Tony'nin istiridyeleri kendisinin öğrettiği gibi temizlediğini görünce onu tebrik eder ve gülümsemesini sağlar (00:20:05). Benzer şekilde Carly de Tony'ye hazırladığı tabakların harika olduğunu belirterek böyle devam etmesini söyler (00:51:29). Ayrıca Beth'in gıda alerjisi sonrası oluşan kriz sürecinde içerden battaniye alıp getiren Andrea'ya teşekkür ederek hafta içinde beraber bir şeyler içmeyi teklif etmesi de buna örnek olarak gösterilebilir (01:13:01). Bu bağlamda takdirin, moral ve motivasyonu yükseltmek için önemli bir işleve sahip olduğu söylenebilir. Gerekçesi haklı bile olsa azarlanan kişilerin davranışında doğrudan bir iyileşme film içerisinde gösterilmemektedir. Buradan hareketle azarlamaya neden olan sorunların uygun bir dille çözülmesi gerektiği sonucu çıkarılabilir. Özellikle eğitim bu noktada öne çıkan unsurlardan birisi olarak değerlendirilebilir.

Filmde yönetsel unsurlara dair gösterilen ve iletişimin konularından birisi olarak değerlendirilebilecek eğitim alt boyutu "yemek hazırlama", "gıda güvenliği" ve "iş güvenliği" bileşenlerinden oluşmaktadır. Yemek hazırlama ile ilgili olarak Şef Andy denetçinin aktarması üzerine Tony'yi azarlasa da daha sonrasında Tony'ye istiridyelerin bıçak yardımıyla nasıl açılacağını gösterir (00:20:10). Benzer şekilde ellerini yiyecek lavabosunda yıkadığı için azarladığı Camille'e salatayı nasıl doğraması gerektiğini öğretir (00:26:30). Gıda güvenliği ve iş güvenliği konusunda ise denetçi Alan personelle iletişime geçerek onların farkındalığını artırmaya çalışır. Örneğin bir sonraki başlıkta detaylı bir şekilde değinileceği üzere yaralanmaların ortaya çıkabileceği endişesi ile Freeman'a konuşma öncesinde bıçağını kenara bırakmasını ister ve hazırladığı yemeğin nasıl hazırlandığını, pişme derecesini nasıl ve ne sıklıkla kontrol ettiğini sorar (00:04:56). Benzer şekilde dolap sıcaklıklarının gerekli standartın biraz daha altına düşürülmesini tavsiye eder (00:04:30) ve denetim sonucunu Andy'ye açıklarken aktardığı üzere kontrol belgelerinin doldurulması gerektiğini anlatır (00:08:25).

4.4. Sağlık

Sağlık kategorisi "gıda güvenliği" ve "iş güvenliği" alt boyutlarından oluşmaktadır. Gıda güvenliği alt boyutu ise hijyen standartları ve gıda alerjisinden oluşmaktadır. Hijyen standartlarına dair filmde gösterilen olgular gıdaların depolanma sıcaklığı, pişirme derecesi, kişisel hijyen, el yıkama ve yiyecek yıkama lavabosunun ayrımı, tezgâh düzeni, duvar fayanslarının yapısı, çalışanların hijyen eğitimi ve HACCP dokümantasyonu gibi çeşitlilik göstermektedir. Özellikle denetçinin denetimi esnasında ve denetim sonrası Andy ile yaptıkları toplantı sürecinde dikkat çektiği olgular kısa süre içinde ve art arda işlendiği için bir yoğunluk içermektedir (00:03:15-00:09:45) Bu sahnelerde denetçi Alan istiridyeleri temizleyen Tony'ye açılış öncesinde tezgahını düzenlemesini söyler; işe yeni başlayan Camille'in ellerini yiyecek lavabosunda yıkamaması gerektiğini anlatır ve hijyene dair herhangi bir eğitim alıp almadığını sorduktan sonra belgelerini görmek istediğini belirtir; buzdolaplarının sıcaklığını ölçtüktan sonra kurallara uygun olarak sekiz santigrat derece olduğunu tespit etse de Carly'ye dolabı aşırı

doldurmanın hava akışını kestiğini anlatarak dolapların sıcaklığının beş derece olmasını tavsiye eder. Devamında Freeman'ın ne işle meşgul olduğunu ve hazırladığı ördeği nasıl hazırlayıp pişirdiğini anlatmasını ister. Freeman süreci anlatırken denetçi Alan ördeği kaç derece pişirdiklerini, bunu nasıl anladıklarını sorar. Freeman 63 derece ve saplama tipi termometre ile diye cevap verir. Bunun üzerine Alan "Bunu düzenli olarak yapar mısın?" diye sorar ve Freeman "Her porsiyon için" diye yanıtlar. Ayrıca Alan, Carly'ye duvardaki hasarlı fayansları sorar ve yüklenici firma geldikten sonra fotoğrafları kendisine e-posta aracılığıyla yollamasını ister. Bunun hemen ardından Freeman'ın sürekli sakallarını kaşadığına dikkat çeker. Carly ise Freeman'ın sürekli olarak ellerini yıkadığını belirtir. Bunun üzerine Alan sürekli ellerini yıkadığı sürece sorun olmadığını belirtir. Denetim sonrasında Andy ile ufak bir toplantı yapan Alan restoran notunun beşten üçe düştüğünü, bunun en büyük nedeni olarak kayıt tutulmasını gösterir. Denetim sonucunun paylaşıldığı ve gecenin menü planlamasının yapıldığı mutfaktaki toplantı sahnesinde görüleceği üzere sadece etiketlenmemiş olduğu için önceki gece hazırlanmış olan kalkan balığı çöpe atılmıştır. Dolayısıyla hem gecenin menü planlamasını etkilemiş hem de pahalı bir ürün olduğu için restoran adına mali bir kayba sebep olmuştur. Alan ile Andy'nin görüşmesinde önemli olan bir detay olarak Alan günlük doldurulması gereken kayıtların iki ay öncesine kadar düzenli olarak doldurulmuş olduğunu belirtir. Nitekim filmin açılış sahnesinde Andy'nin telefon mesajı bırakırken söylediği üzere dün gece taşınana kadar Andy iki aydır "bavulunda yaşamaktadır". Kalkan balığını önceki gece hazırlayan da Andy'nin kendisidir. Dolayısıyla dokümantasyon eksiklerinin birinci sorumlusu Andy'dir. Alan açılış ve kapanış kontrollerini birisinin doldurması gerektiğini, sorumlu kişi Andy olsa bile onun yerine bir başkasının da yapabileceğini anlatır.

Gıda güvenliği ile ilgili olarak filmde gösterilen bir diğer olgu gıda alerjisidir. Evlilik teklif etmek üzere Frank kız arkadaşı Mary'yi yemeğe davet etmiştir ve yemek öncesinde içki siparişleri alınırken Frank kız arkadaşının gıda alerjisi ile ilgili e-posta gönderdiğini belirtir. Beth de her ihtimale karşı kendisine hatırlatmasını rica ederek aldığı yanıt üzerine Mary'nin sert kabuklu yemişlere karşı alerjisi olduğunu not eder (00:33:09). Devamında notu Andrea'ya vererek mutfığa götürmesini ister (00:33:35). Carly ise notu ileten Andrea'ya notun neden sistemde olmadığını sorar ve sisteme işlemeleri gerektiğini ifade eder (00:33:50). Devamında ise yüksek sesle mutfığı masa 13'ün alerjisi konusunda uyarır fakat ilgili masanın siparişi hazırlanırken sos bittiği için Andy, Camille'e başka bir sos kullanmasını söyler (01:01:23). Bu sosun içinde ceviz yağı vardır ve Mary yemeğini yediği zaman alerjen reaksiyon göstererek hastanelik olur. Carly'nin belirttiği üzere alerjen gibi dikkat edilmesi gereken detayların işlendiği bir sipariş sistemi varken bunun yerine yoğun iş temposu içerisinde çalışanlara sözlü olarak bilgilendirme yapılması ciddi bir sağlık sorununun ortaya çıkmasına neden olmuştur. Bu noktada Camille'in Fransız oluşu sebebiyle oluşan dil farklılığı, farklı bir sos kullanmasını söyleyen Andy'nin alkollü oluşu da buna neden olan etmenler arasında sayılabilir. Dolayısıyla dışarda yeme sürecinde gıda alerjisine yönelik olarak müşteriden gelen enformasyonun süreç boyunca tüm ekip tarafından takip edilmesi ve bu amaçla mekanizmaların

oluşturulmasının önemini ortaya çıkmaktadır. Gıda alerjisi reaksiyonu sonucu hemen ambulans çağrılır ve Mary hem gelen ambulansa yakın olması hem de rahat nefes alabilmesi için dışarıya çıkarılır (01:11:15). Sonrasında ise Andy mutfak personelini bir araya toplar. Bu toplantıda durum değerlendirmesi yapılır ve sorunun kaynağı tespit edilmiş olur. Buradan hareketle kriz yönetimi öne çıkan kavramlardan birisi olarak düşünülebilir.

Sağlığa ilişkin iş güvenliği alt boyutu risk ve iş kazası bileşenlerinden oluşmaktadır. Mutfak bıçak başta olmak üzere kesici aletler, ocak veya fırın gibi yüksek ısı üreten pişirme ekipmanları sebebiyle iş güvenliği açısından tehlikeli bir ortamdır. Bu sebeple bir personelin diğerinin arkasından geçerken “arkada” demesi yaygın bir uygulamadır fakat Boiling Point’te bu uygulama yer almamaktadır. Risk faktörüne ilişkin filmde dikkat çekilen en belirgin olgu kulaklıkla müzik dinlerken örnekleri pişirme öncesi hazırlayan Freeman’ın arkasını dönerken bıçak tuttuğu elinin tersi ile sakalını kaşmasıdır. Bu sahnede bıçağın sivri tarafı karşısındaki dönük olarak tehlikeli derecede yüksek durmaktadır. Özellikle müzik dinleme ve arkasını dönme ile bitişik olan bu hareket yaralanma riskinin ortaya çıkmasına neden olmaktadır. Nitekim denetçi Alan da sohbet etmek için yaklaştığı Freeman’dan önce bıçağı bir kenara bırakmasını rica eder (00:04:56). Ayrıca filmde iş güvenliği ile ilgili gösterilen risk örneği olarak Andy’nin iş yerinde alkol ve uyuşturucu kullanımı da eklenebilir. Nitekim filmin sonunda fenalaşarak yere yığılmasına neden olacak kadar sağlığına olumsuz etki etmiştir. İş kazasına ilişkin olarak filmde gösterilen olgu ise yanmadır. Siparişleri tabaklama sürecinde Carly’ye ördek sosu getirmek için arkasındaki tezgâha yönelen Andy tezgâhın üzerinde duran kaserol tavayı sapından tutarak kaldırır fakat eli yanar (00:40:53). Dikkat edilirse Andy kaserolü almadan hemen önce çekilmesi için eliyle hafifçe Freeman’ı yana iter ve eli yandıktan sonra kaserolü bırakırken kaserol Freeman’ın üzerine doğru düşer. Bu esnada Freeman geri adım atar ve yanmaktan kurtulur. Eli yanan Andy ise hemen lavaboya giderek eline soğuk su tutar (00:41:00).

4.5. Müşteri

Müşteri kategorisi “müşteri davranışı” alt boyutundan oluşmaktadır. Müşteri davranışı ise “memnuniyet”, “şikâyet”, “kabalık” ve “taciz” bileşenlerinden oluşmaktadır. Müşteri beklentisinin karşılanması olarak tanımlanan memnuniyet Boiling Point’te kendisini jest, mimik ve vokal olarak görünür kılmaktadır; beklentinin karşılanmadığı durum olan memnuniyetsizlik ise şikâyet davranışına dönüşmektedir. Ayrıca memnuniyetsizliğin bir sonucu olarak “kabalık” da müşteri davranışlarında gözlemlenebilir fakat kabalık sadece memnuniyetsizlik kaynaklı değil, menü dışında sipariş vermek isteyen ve izinsiz bir şekilde Andrea’nın fotoğrafını çekmeye çalışan üç erkeğin oluşturduğu masada görülebileceği üzere müşteri profili ile de ilgilidir. Bu bağlamda Boiling Point’te ele alınabilecek dört masa bulunmaktadır. En açık tanımlanabilecek masa Frank ve kız arkadaşının paylaştığı on üçüncü masadır. Frank kız arkadaşına evlilik teklif etmek üzere yemeğe çıkarmıştır. Kız arkadaşından önce gelen Frank tebrik edilir ve barmen kendisine de bir içki vererek kadeh tokuşturur. Daha sonra

gelen kız arkadaşı Mary’yi Beth kapıda karşılar, masasına kadar eşlik ederken gününün nasıl geçtiği konusu sorarak kendisine ilgi gösterir ve saç bandının ne kadar şık olduğundan bahseder (00:32:40). Özellikle Mary bu sıcak karşılanmadan ötürü mutlu olmuştur. Gıda alerjisi sonrası oluşan kriz esnasında ise bu memnuniyet yerini yoğun bir şikâyete bırakır. Frank her şeyi mahvettiğini söyleyerek Andy’yi suçlar (01:12:14).

Masa yedi ise anne, baba, kız ve kızın sevgilisinden oluşmaktadır. Bu masaya dair babanın baskın ve kibirli tavrı ayırt edici özelliktedir. Eşinin beyaz şarap isteği üzerine menüdeki en pahalı beyaz şarabı sorup ondan sipariş vermesi bunun göstergesi olarak değerlendirilebilir. Bunun devamında Robyn masaya su isteyip istemediklerini sorduğunda kullandığı ifade “musluk suyu” olur fakat adam en pahalı şarabı sipariş ettiklerini hatırlatarak şişe suyu ister (00:21:43). Bu kibirli tavır istenilen siparişin getirildiği anda doruk noktasına çıkar ve Andrea’nın ifadesi ile “tam bir kabus”a dönüşür. Fakat bunda servis personelinin de etkisi düşünülebilir. Masayla ilk ilgilenen kişi Robyn’dır ve Robyn kendini “bu akşamki garsonunuz ben olacağım” diye tanıtır, oysa siparişleri götüren Andrea olur. Andrea’nın masaya gelmesiyle adam hoşnutsuz olarak “Robyn nerede?” diye sorar; çünkü Robyn siparişleri aldıktan sonra “Gidip getireyim.” derken kendisinin geri geleceğine dair bir beklenti yaratmıştır ve bu sebeple adam da tekrar Robyn’i sorar. Fakat Andrea’nın gelmesiyle masadaki gerginlik ve sessiz bakışmalar bunun bir etmen olsa da adamın rahatsızlığının gerçek kaynağının Andrea’nın siyahi olması olduğunu düşündürür. Adam kırmızı şarap servisi esnasında Andrea’yı “sana hiç şarap servis etmeyi öğretmiyorlar mı?” diyerek aşağılar ve “bırak biraz nefes alsın” diye uyarır. Andrea ne yapacağını bilemez bir halde beyaz şarap servis etmeye çalışır fakat adam yine “Bize bir iyilik yap ve şişeyi bırak, ben hallederim.” diyerek Andrea’yı gönderir (00:24:31). Barda Andrea ile Robyn arasındaki sohbet ve bu sohbeti fark eden Beth’in masa yediye Robyn yerine Andrea’yı göndermesi gibi küçük detaylar zincirleme bir şekilde hem pahalı siparişler veren profilde bir müşterinin memnuniyetsizliğine hem de kötü muameleye maruz kalan Andrea’nın motivasyonunun düşmesine neden olmuştur. Filmin devamında masa yedideki adamın, az pişmiş olduğu gerekçesiyle tabağını mutfığa geri gönderdiği anlaşılır (00:51:35). Tabağın geri dönüşü Carly ile Beth arasındaki gerilimin fitili ateşler ve tartışmalar. Tabak, masa yedideki adamın istediği gibi pişirilip Andrea tarafından yeniden servis edildiğinde de hoşnutsuzlukla karşılanır çünkü adam Andrea’nın parmak izinin tabağı kirlettiğini öne sürer ve tabağı geri vermek istemez, bunun yerine kendi temizlemeyi tercih eder (01:00:00).

Hem müşteri memnuniyeti açısından hem de kabalık açısından ele alınabilecek bir diğer masa kendilerini sosyal medya fenomeni ve televizyoncu olarak tanıtan üç erkekten oluşmaktadır. Menüdeki ürünlerin kendilerine uygun olmadığını söyleyerek biftek ve patates kızartması sipariş etmek isteyen bu masayla ilk ilgilenen kişi garson Andrea önce bu isteklerini geri çevirir; fakat masadakiler bunun üzerine Andrea’nın müdürü ile görüşmek ister. Bu esnada masadakilerle beraber kendi fotoğrafını çekmek isteyen kişi yüzünden fotoğrafta çıkacak Andrea bundan rahatsız olur ve

eliyle yüzünü kapatmaya çalışır (00:45:38). Daha sonra Beth, özellikle masadakilerin etki gücünün restoranı için faydası olacağını düşünerek masa ile sıcak bir şekilde ilgilenir ve isteklerini yerine getirmeye çalışır (00:46:16). Andrea'yı hor gören masadakilerin kibirli tavrı yönetici Beth tarafından önemsenmez ve yoğun mutfak temposuna rağmen bu grubun memnuniyetini sağlamaya yönelir. Dolayısıyla hem garson karşılaştığı kötü muamele yüzünden hem de mutfakta Carly iş akışları bozulduğu için olumsuz etkilenirken Beth restoranın reklamı için bunları görmezden gelmiş olur.

Müşteri davranışına ilişkin filmde işlenen "taciz" ise eşcinsel bir karakter olan Dean'in ilgilendiği kız grubundan gelir. Masanın siparişini alırken Dean grubu kendisinin DJ olarak görev aldığı bir partiye davet eder. Kız grubunu eğlendirerek siparişlerini alan Dean masadan ayrılırken kızlardan bir tanesi Dean'in poposunu eller (00:48:05). Bara döndüğünde "işimi seviyorum" diye tekrar ederek motive olmaya çalışır fakat masa ile ilgilenirken olan enerjisi ve gülümsemesi kaybolmuştur. Nitekim yedi numaralı masa ile ilgilenen Andrea örneğinde de olduğu gibi Dean'in maruz kaldığı durum servis sektöründe çalışmanın zorluklarını görünür kılmaktadır.

5. Sonuç ve Tartışma

Bu araştırma sinema filmlerinin gastronomi eğitiminde kullanılabilirliğine dikkat çekmek için 2021 yılında vizyona giren Boiling Point isimli filmde gösterilen restoran ve mutfak yönetimine dair olguları tespit edip sınıflamayı amaçlamıştır. Bulgulardan görüleceği üzere Boiling Point isimli film restoran ve mutfak yönetimine dair işe geç kalma, iş yerinde alkol ve uyuşturucu kullanımı, işten kaytarma, iş güvenliği, gıda güvenliği, gıda alerjisi, müşteri memnuniyeti, çalışana taciz, iş başında eğitim, personeli takdir ve teşekkür gibi bir restoran yöneticisi veya mutfak şefini ilgilendiren pek çok olguyu ekrana taşımaktadır. Bu olgular kendi içerisinde "organizasyon", "personel", "iletişim", "sağlık" ve "müşteri" başlıkları altında sınıflandırılabilir.

Gösterilen olguların zenginliği sayesinde Boiling Point isimli filmin restoran ve mutfak yönetimi derslerinde eğitim amaçlı kullanımı uygun gözükmektedir. Filmlerin eğitim amacıyla kullanımının öğrencilerin anlama, konsantrasyon ve akılda tutma becerilerine ek olarak eleştirel düşünme, yaratıcı düşünme, sosyal ve kültürel konular açısından da gelişmesine yardımcı olduğu (Kebaya & Mokaya, 2023) düşünülecek olursa gastro sinema alanında bu bağlamda yapılacak çalışmalar önem kazanmaktadır. Bu noktada belirtmek gerekir ki zengin içeriğe sahip olsa da filmlerin sadece gösterimi hedeflenen kazanımlar açısından yeterli olmayabilir. Seyircinin pasif konumu sebebiyle (Demircioğlu, 2007) ilgili filmlerin yer yer durdurularak sınıf ortamında üzerine konuşulması faydalı bir yöntem olarak tavsiye edilebilir (Öztaş, 2008). Diğer bir önemli nokta ise filmlerde gösterilen gerçekliğin kurgusal bir gerçeklik olduğunun eleştirel bir yaklaşımla hatırlatılmasıdır (Yorulmaz, 2010).

5.1. Pratik Çıkarımlar

Çok 90 dakikalık süresi boyunca Boiling Point'te gösterilen olayların niceliği ve niteliği bu sektördeki yoğunluğun bir göstergesi olarak değerlendirilebilir. Nitekim yöneticinin

sorumluluğu bu yoğunluğu yönetmektir. Bu pozisyonlara aday öğrencilerin özellikle grup halinde gerçek bir mutfak veya restoran iş akışı içerisinde filmde gösterilen olayları gözlemleme ve deneyimle şansı oldukça düşüktür. Bu sebeple Boiling Point gibi filmlerin tespit edilip eğitim amaçlı kullanımı önem kazanmaktadır. Son yıllarda gastronominin doğrudan konu edildiği filmlerin sayısındaki artış düşünülecek olursa bu filmlerin benzer bir bakış açısıyla analiz edilmesi literatüre katkı sağlamasına ek olarak eğitimde kullanımı gibi pratik kazanımların da önünü açacaktır. Bu ve benzeri filmler sayesinde öğrenciler gerçek restoran atmosferinde bulunmadan önce çeşitli konularda farkındalık kazanabilir ve bu sayede iş hayatına daha hazır bir şekilde başlayabilir. Ayrıca, genel izleyicisine yönelik olarak üretilmiş filmlerin eğitim ortamında kullanılması eğitim ortamını daha eğlenceli kılmakla beraber azaldığı düşünülen dikkat süresi ortalamasının yükselmesine yardımcı olabilir. Sinemanın eğitim amaçlı kullanımı çeşitli faydalar sağlıyor olsa da bu faydaların pekiştirilmesi amacıyla filmlerin sadece gösterimi değil aynı zamanda ilgili yerlerde durdurularak tespit edilen olgular üzerinden sınıf ortamında üzerine konuşulması ve tartışılması önerilmektedir (Öztaş, 2008). Bu çalışmanın pratik kazanımlarının başında restoran veya mutfak yönetimine dair bu olguların tespit edilmiş ve sınıflanmış olması, dolayısıyla ilgili konu özelinde üzerine konuşulacak unsurlar için kılavuz olma niteliği gelmektedir.

Araştırma sürecinde dikkat çeken bir diğer olgu endüstriyel mutfakta çalışmanın fiziksel olduğu kadar psikolojik olarak da zorlayıcı bir iş şeklinde temsilinin (Islakoğlu, 2023) tekrar ediyor olmasıdır. Buradan hareketle restoran ve mutfakta çalışan kişilerin çalışma koşullarının iyileştirilmesi sürdürülebilirlik, verimlilik, iş sağlığı ve güvenliği gibi kavramlarla ilişkili olarak önem kazanmaktadır. Bu bağlamda Boiling Point gibi örneklerin endüstriyel mutfakta çalışma koşulları ile ilgili olarak farkındalık kazandırma amacıyla kullanılması da düşünülebilir. Nitekim sinema eğitim ve farkındalık amaçlı olduğu gibi daha iyi bir dünya için toplumsal değişim amaçlı da kullanılabilir (Pandey, 2023).

Gastro sinema görece yeni bir kavram olmakla beraber bu alanda yapılan akademik çalışmaların bağlamı incelenen filmlere göre değişkenlik göstermektedir. Örneğin Yılmaz ve Akıncı Yüksel (2016) gastronomi temalı filmleri ulusal kimlik bağlamında ele alırken Uçkan Çakır vd. (2022) sosyal sınıf bağlamında incelemektedir. Bu çalışma gastro sinemaya mesleki eğitim bağlamında yaklaşılarak literatüre katkı sağlamaktadır. Bu noktada belirtmek gerekir ki Boiling Point eğitime yönelik kullanılması amacıyla üretilmemiştir. Tam da bu sebeple genel izleyicinin ilgisini ve dikkatini çekecek özelliklere sahiptir. Sinema filminin eğitimde kullanılmasının önemi de bundan kaynaklanmaktadır. Sonuçta sinema filmi eğlence, heyecan, katarsis gibi izleyicide duygu değişikliklerine sebep olabilmektedir. Bu bağlamda sinema filminin içerisindeki gerçekliğin doğal değil kurgusal bir gerçeklik olduğu da vurgulanmalıdır. Fakat kurgusal da olsa filmin içerisinde inşa edilen gerçeklik inandırıcılık duygusunu karşılamak amacıyla doğal gerçekliği yansıtmaktadır. Nitekim sosyolojik olguların sinemada temsilinin bu şekilde oluştuğu ifade edilebilir. Bu bağlamda belirtmek gerekir ki literatürde mutfakta çalışma koşullarına dair çalışmalar iş yükü, uzun

çalışma saatleri, stres başta olmak üzere çeşitli sorunların bulunmasına (Murray-Gibbons ve Gibbons, 2007; Kohli ve Mehta, 2022) işaret etse de Naktiyok vd. (2020) açılığın düşük seviyede tükenmişlik düzeyine sahip bir meslek olduğunu öne sürmüştür. Dolayısıyla Andy karakterinin filmin dramatik yapısını güçlendirmek için abartılı bir şekilde tasarlandığı ve açılık mesleğine dair genellenebilir bir temsil olmadığı söylenebilir.

5.2. Sınırlılıklar ve Gelecek Çalışmalar için Öneriler

Araştırmanın kısıtları arasında örneklem sayısının küçüklüğü ve doküman incelemesinin zayıf yönleri sayılabilir. Özellikle kurgusal gerçekliği inşa eden kişilerce hikâyenin dramatikliğini artırmak için olayların abartılmış hatta tamamen uydurulmuş olma ihtimali incelenen belgelerde dikkat edilmesi gereken bir unsurdur. Bu bağlamda kimi olayların seçilmiş olarak filmde yer alırken kimi olayların bilinçli veya bilinçsiz olarak yer almaması da kurgusal yapımlar başta olmak üzere doküman incelemesinde dikkate alınması gereken unsurlardır. Bir başka kısıt ise fotoğraf hariç video gibi görsel malzemelerin araştırma raporlarına yerleştirilememesidir (Yıldırım ve Şimşek, 2013).

Boiling Point'te kullanılan çekim tekniği bu araştırmanın hedeflediği kazanımı pekiştirecek niteliktedir. "Plan sekans" olarak adlandırılan kesintisiz çekim tekniği sayesinde filmde görülen olaylar gerçek zamanlı bir restoran atmosferini yansıtmaktadır. Buna ek olarak kameranın "Point of View" olarak adlandırılan kullanım tarzı da seyirciyi gösterilen mekân içerisindeki bir karaktere dönüştürerek yaşanan olayların sessiz bir gözlemcisi haline getirmektedir. Buradan hareketle gastronomi eğitimi için kullanılacak olan filmlerin teknik boyutuyla analizi de ilgili alanda uzmanlaşmış kişilere yeni bir araştırma konusu olarak önerilebilir. Örneğin filmlerde kullanılan çekim tekniğinin karakterle özdeşleşme, gösterilen mekân içerisinde hissettirme veya filmin sürükleyiciliğine etkisi ile eğitim konusu olan olgunun fark edilmesi ve hatırlanması arasındaki ilişkinin ne olduğuna dair gastro sinema özelinde ampirik çalışmalar gerçekleştirilebilir. Ayrıca filmlerde yer alan kurgusal gerçekliğin ilgili kişilerce nasıl algıladığına dair veri toplanıp karşılaştırma yapılabilir.

Etik Beyan: Bu çalışma kapsamında herhangi bir anket, mülakat, odak grup çalışması, gözlem, deney ya da başka görüşme teknikleri kullanılarak katılımcılardan veri toplamadığımı, insan ve hayvanlar üzerinde deney vb. yapmadığımı, kişisel verilerin korunması kanununu ihlal etmediğimi ve dolayısıyla bu çalışmanın etik kurul izni gerektirmeyen çalışmalardan olduğunu sorumlu yazar olarak beyan ederim.

Yazar Katkı Beyanı: Yazarın katkı oranı %100'dür.

Çıkar Beyanı: Çalışma tek yazarlı olduğu için çıkar çatışması yoktur.

Kaynakça

- Adadağ, Ö. (2012). Ulusu eğitmek: iki dünya savaşı arası dönemde eğitici sinema. *Galatasaray Üniversitesi İletişim Dergisi*, 17, 29-61.
- Aktaş, A. & Özdemir, B. (2012). *Otel işletmelerinde mutfak yönetimi*, Detay Yayıncılık, Ankara.

- Altun, S.U. (2010). Hitler Almanya'sında sanat ve propaganda. *Sanat ve Tasarım Dergisi*, 1(5), 23-39.
- Arslan, Ö. (2008). *İlköğretim 8. Sınıf Türkiye Cumhuriyeti İnkılâp Tarihi ve Atatürkçülük dersi öğretiminde belgesel filmlerin kullanımının öğrencilerin akademik başarıları ve hatırd tutma düzeyleri üzerindeki etkisi*. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Dokuz Eylül Üniversitesi, Eğitim Bilimleri Enstitüsü, İlköğretim Bölümü, İlköğretim Ana Bilim Dalı, Sosyal Bilgiler Öğretmenliği Bilim Dalı, İzmir.
- Baker, U. (2023, Ağustos). *Nazi sinemasının sinegözü. Körotonomedy*. <https://www.korotonomedy.net/kor/index.php%EF%B9%96id=21,244,0,0,1,0.html>, Erişim tarihi: 09.08.2024.
- Baltacı, A. (2018). Nitel araştırmalarda örnekleme yöntemleri ve örnek hacmi sorunsalı üzerine kavramsal bir inceleme. *Bitlis Eren Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 7(1), 231-274.
- Bektaş-Öztaşkın, Ö. (2013). Sosyal bilgiler derslerinde belgesel film kullanımının akademik başarıya ve bilinçli farkındalık düzeylerine etkisi. *Eğitim Bilimleri Araştırmaları Dergisi*, 3(2), 147-162.
- Birkök, M.C. (2008). Bir toplumsallaştırma aracı olarak eğitimde alternatif medya kullanımı: sinema filmleri. *Journal of Human Sciences*, 5(2), 1-12.
- Büyükdüvenci, S. (2001). *Eğitim felsefesine giriş*, Siyasal Kitabevi, İstanbul.
- Cevzici, A. (2009). *Felsefe tarihi: Thales'ten Baudrillard'a*. Say Yayınları, İstanbul.
- Creswell, J. W. (2013). *Nitel araştırma yöntemleri: beş yaklaşıma göre nitel araştırma ve araştırma deseni*. Siyasal Kitabevi, Ankara.
- Çinay, H. H. & Sezerel, H. (2020). Ferzan Özpetek filmlerinde gösterge olarak yemek: mine vaganti/serseri mayınlar üzerine bir inceleme. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 8(1), 111-136.
- Çinay, H.H. ve Sezerel, H. (2021). Fatih Akın filmlerinde yemek ve sofranın temsili. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 9(4), 2670-2690.
- Demircioğlu, İ. H. (2007). Tarih öğretiminde filmlerin yeri ve önemi. *Bilig*, 42, 77-93.
- Genç, R. (2009). *Uluslararası otel ve restoran yönetiminde insan*, Beta Yayıncılık, İstanbul.
- Güçhan, G. (1993). Sinema-toplum ilişkileri. *Kurgu*, 12, 51-71.
- Hari, J. (2023). *Çalınan dikkat: neden odaklanamıyoruz?* (7. Basım) (Çev. Barış Engin Aksoy), Metis Yayınları, İstanbul.
- Internet Movie Database (IMDB), (2024, Şubat). *Boiling Point*. <https://www.imdb.com/title/tt11127680>, Erişim tarihi: 08.02.2024.
- Islakoğlu, Ü. G. (2022). Marslı ve bir hayatta kalma aracı olarak patates. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 10(3), 2030-2046.
- Islakoğlu, Ü. G. (2023). Endüstriyel mutfakta çalışma olgusunun The Bear dizisinde temsili üzerine bir inceleme. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 11(1), 372-394.
- Kanık, İ. (2012). *Seyirlik yemek: moderniteden postmoderniteye yemeğin sinematografisi*. Yayınlanmamış Doktora Tezi, Marmara Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Radyo Televizyon ve Sinema Ana Bilim Dalı, İletişim Bilimleri Bilim Dalı, İstanbul.
- Karamustafa, K. (2018). *Yiyecek ve içecek yönetimi*, Detay Yayıncılık, Ankara.

- Kebaya, C. & Mokaya, G. K. (2023). *Using film as an active instructional tool in teaching and learning in Kenyan secondary schools*. İçinde, J. Keengwe ve J. W. Gikandi (Ed.), *Competence-based curriculum and e-learning in higher education*, IGI Global, Pennsylvania.
- Koç, N. (2015). *Yiyecek-içecek yönetiminde performans analizi, sayısal ve istatistiksel yöntemler*, Detay Yayıncılık, Ankara.
- Koçak, N. (2012). *Yiyecek-içecek hizmetleri yönetimi*, Detay Yayıncılık, Ankara.
- Lashley, C. (2000). *Towards a theoretical understanding*. İçinde, C. Lashley ve A. Morrison (Eds.), *Search of hospitality (hospitality, leisure and tourism)*, Butterworth-Heinemann, Oxford.
- Lindenfeld, L. (2011). *Feasts for our eyes: viewing food films through new lenses*. İçinde, J.M. Cramer, C. P. Greene & L. M. Walter (Ed.) *Food as communication, communication as food*, Peter Lang, New York.
- Merriam, S. B. (2018). *Nitel araştırma desen ve uygulama için bir rehber*. Nobel Akademik Yayıncılık, Ankara.
- Oruç, S. & Teymuroğlu, B. (2016). Sosyal bilgiler öğretiminde çizgi film kullanımının öğrencilerin akademik başarılarına etkisi. *International Journal of Field Education*, 2(2), 92-106.
- Onaran, A. Ş. (2012). *Sinemaya giriş* (2. Baskı), Agora Kitaplığı İstanbul.
- Özdemir, B. & Çalışkan, O. (2014). A review of literature on restaurant menus: specifying the managerial issues. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 2, 3-13.
- Öztaş, K. & Uçan, H. (2002). *Turizm sektöründe mutfak hizmetleri*, Nobel Yayın Dağıtım, Ankara.
- Öztaş, S. (2008). Tarih öğretimi ve filmler. *Kastamonu Eğitim Dergisi*, 16(2), 543-556.
- Öztürk, S. (2004). Erken cumhuriyet yıllarında sinema konusunda başarısız kalmış iki girişim: çekilemeyen iki propaganda filmi (1939) ve ibret yerleri projesi (1923). *Selçuk İletişim*, 3(3), 77-82.
- Öztürk, S. (2022). *Erken cumhuriyet döneminde sinema, seyir, siyaset*, Kırmızı Yayınları, İstanbul.
- Pandey, K.A. (2023). The consequential role of movie and media in education. *International Journal for Multidisciplinary Research*, 5(1), 1-4.
- Pınar, İ. (2015). *Yiyecek-içecek işletmeleri yönetimi*, Ertem Basım Yayın Dağıtım, Ankara.
- Ranciere, J. (2009). *Özgürleşen seyirci (Çev. Esat Burak Şaman)*, Metis Yayınları, İstanbul.
- Rızaoğlu, B. ve Hançer, M. (2013). *Menü ve yönetim* (2. Baskı), Detay Yayıncılık, Ankara.
- Sökmen, A. (2011). *Yiyecek-içecek hizmetleri yönetimi ve işletmeciliği*, Detay Yayıncılık, Ankara.
- Taylor, J. J., & Brown, D. M. (2007). Menu analysis: a review of techniques and approaches. *Hospitality Review*, 25(2), 74-82.
- Tekerek, M. (2020). Bir propaganda aracı olarak Türkiye’de sinema: Atatürk dönemi. *Yakın Dönem Türkiye Araştırmaları*, 37, 181-204.
- Türksoy, A. (2015). *Yiyecek ve içecek hizmetleri yönetimi*, Detay Yayıncılık, Ankara.
- Uçkan Çakır, M., Şengül, S., & Parmaksızoğlu, E. (2020). Sinema perdesinde gastronomi görüntüsü: yemeğin sosyolojik yansımaları. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 8(4), 3173-3191.
- Uçkan Çakır, M., Okat, Ç., & Koç, P. (2022). Sinemada sosyal sınıf olgusunun yemek üzerinden aktarımı: snowpiercer filminin göstergebilimsel analizi. *Journal of Gastronomy, Hospitality and Travel*, 5(2), 710-723.
- Yakar, H. G. İ. (2013). Sinema filmlerinin eğitim amaçlı kullanımı: tarihsel bir değerlendirme. *Hasan Ali Yücel Eğitim Fakültesi Dergisi*, 10(1), 21-36.
- Yıldırım, A. & Şimşek, H. (2013). *Sosyal bilimlerde nitel araştırma yöntemleri* (9. Baskı), Seçkin Yayıncılık, Ankara.
- Yılmaz, H. & Akıncı Yüksel, A. (2016). *Gastronomiyi konu alan filmler*. İçinde, O.N. Özdoğan, (Ed.), *Yiyecek-içecek endüstrisinde trendler – I: kavramlar, yaklaşımlar, başarı hikâyeleri* (2. Baskı), Detay Yayıncılık, Ankara.
- Yılmaz, M. (2019). *Nazi dönemi Alman propaganda sinemasında bir örnek: iradenin zaferi*. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Maltepe Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Radyo Televizyon ve Sinema Ana Bilim Dalı, Radyo-Televizyon ve Sinema Bilim Dalı, İstanbul.
- Yorulmaz, B. (2010). *Sinema ve din eğitimi*. Yayınlanmamış Doktora Tezi, Marmara Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Felsefe Bölümü, İlahiyat Ana Bilim Dalı, Din Eğitimi Bilim Dalı, İstanbul.
- Yüksel, N. A. (2018). *Beyazperdede gastronomi: sinema*. İçinde, H. Yılmaz (Ed.), *Gastronomi ve medya*, Anadolu Üniversitesi Yayınları, Eskişehir.
- Zencir, E. (2017). *Restoran yönetimi: kavramlar ve süreçler*, M. Akoğlan Kozak (Ed.), Detay Yayıncılık, Ankara.
- Zimmerman, S. (2009). Food in films: a star is born. *Gastronomica*, 9(2), 25-34.

Extended Abstract

It should be considered that cinema movies can be used for educational purposes in the field of gastronomy. When the history of cinema is examined, it is seen that cinema is often used for educational purposes as well as for entertainment. Raising public awareness, especially on issues such as health and political propaganda are prominent topics in the use of cinema for educational purposes (Altun, 2010; Yorulmaz, 2010; Adadağ, 2012). The size of the information transmitted through sound and image and the emotional interaction accompanying this transmission are important qualities in the use of cinema for educational purposes (Yakar, 2013). Studies are showing that the use of movies for educational purposes has a positive impact on student's success (Bektaş-Öztaşkın, 2013; Oruç & Teymuroğlu, 2016; Öztaş, 2008).

Due to the influence of the depth of the literature of economic and administrative sciences, there are many detailed studies conducted in the context of management in the field of tourism and gastronomy enterprises. However, if the volume size of these studies is evaluated in the context of the inverse correlation between decreased reading comprehension skills and the dominance of visual communication as expressed by Birkök (2008), the importance of using tools such as motion pictures for educational purposes increases. If the use of cinema is intended for gastronomy education, it is necessary to identify the movies that can be used for this purpose and to examine the facts shown in these movies. Based on this, this study aimed to examine Boiling Point (2021) which shows many phenomena related to restaurant and kitchen management through qualitative research methods and phenomenological research patterns. Descriptive analysis and

content analysis were used in the data analysis.

In conclusion, *Boiling Point* displays many facts about restaurant and kitchen management such as tardiness at work, alcohol and drug use at work, occupational safety, food safety, food allergy, customer satisfaction, employee harassment, on-the-job training, staff appreciation and scolding in a way that reflects a real restaurant and kitchen atmosphere. At this point, especially considering the difficulty of a crowded group of students to experience the phenomena shown in the film in a real restaurant workflow, the importance of the cinema film for gastronomy education becomes apparent. The “plan sequence” shooting technique and the use of the camera style called “point of view” in the emergence of the fluent language of the film turning the audience into an observer in the space shown are also among the remarkable details.