 

Basın Bülteni 15.08.2016

**Le Cordon Bleu Eylül ayına hızlı giriyor**

**Mutfak tutkunları ile lezzetli bir Eylül ayı başlıyor**

**Özyeğin Üniversitesi ile dünyanın en ünlü mutfak sanatları okulu Le Cordon Bleu, mutfağın büyülü dünyasına doğru bir yolculuğa çıkarıyor. Özyeğin Üniversitesi’nde Eylül ayı boyunca düzenlenecek atölye çalışmalarına katılanlar, Çikolata, Akdeniz Mutfağı, Dana Strogonof ve Armutlu Krep, Croissant ve Brioche tariflerini öğrenecek.**

Dünyanın önde gelen mutfak sanatları kurumu Le Cordon Bleu, dünyaca ünlü şeflerinin eğitim vereceği atölyelerini başlatıyor. 3 Eylül'de başlayacak atölyeler, Le Cordon Bleu’nun **Özyeğin Üniversitesi**’ndeki Mükemmellik Merkezi tesislerinde gerçekleşecek. Özel günlerde sevdiklerine lezzetli ve şık hediyeler vermek isteyenlereyönelik hazırlanan atölyelerin içerik ve programları ise şöyle:

1. **Akdeniz Mutfağı Atölyesi (** *3 Eylül 2016 / 10:30 – 17:00)*
2. **Dana Strogonof ve Armutlu Krep Yapım Teknikleri** *(5 Eylül 2016 / 15:00 – 18:00*
3. **Çikolata Yapım Teknikleri** *( 20 Eylül 2016 / 12:00 – 15:00 )*
4. **Croissant ve Brioche Atölyesi** *( 24 Eylül 2016 / 10:30 – 17:00 )*

Atölyeler hakkında detaylı bilgi [**lecordonbleu@ozyegin.edu.tr**](mailto:lecordonbleu@ozyegin.edu.tr)adresinden veya**444 4 698** no’lu telefondan alınabilir.

***Editöre Bilgi Notu:***

**Özyeğin Üniversitesi – Le Cordon Bleu İş Birliği**

2012 Temmuz ayında Gastronomi ve Mutfak Sanatları Lisans Programı’nı açarken dünyanın en prestijli mutfak sanatları kurumu Le Cordon Bleu ile işbirliği anlaşmasını da imzalayan Özyeğin Üniversitesi, öğrencilerini dünyanın en usta şefleriyle yetiştirirken, Le Cordon Bleu ile birlikte açtığı Sertifika Programları ile bu alanda kendini geliştirmek ve ilerlemek isteyenlere de yeni bir geleceğin kapılarını araladı.

Özyeğin Üniversitesi ve Le Cordon Bleu işbirliği kapsamında, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Lisans Programı ve Otel Yöneticiliği Lisans Programı’ndaki “mutfak sanatları” dersleri Le Cordon Bleu Master Şefleri tarafından verilirken,  20’den fazla ülkede olduğu gibi,  üniversite öğrencisi olmasa da, mutfak sanatları alanındaki yetkinliğini geliştirmek ve bunu uluslararası saygı gören bir Sertifika ile taçlandırmak isteyen, ya da kariyerini değiştirmeyi hedefleyen herkes için,  Ocak 2013’ten bu yana Le Cordon Bleu Sertifika Programları da mevcut.

**LE  CORDON BLEU HAKKINDA:**

Le Cordon Bleu, 1895’te “La Cuisiniere Cordon Bleu” dergisinin yayımcısı, gazeteci Marte Distel tarafından mutfak sanatları okulu olarak Paris’te kurulmuştur.  Açılışından itibaren, Le Cordon Bleu’nün uluslararası ünü, hızla yayılmıştır. 1950’li yıllarda Paris’te yaşayan Julia Child’ın bu okulda eğitimini tamamlayıp ünlü bir aşçı ve yemek yazarı olması da Le Cordon Bleu’nün tanınırlığını artırmıştır. Julia Child’ın hayatı 2009 yılında vizyona giren Meryl Streep’in başrolünde oynadığı “Julie & Julia” adlı bir filme de konu olmuştur.

Günümüzde Le Cordon Bleu,  20 ülkede, 40’ı aşkın uluslararası okulda yılda 20.000 öğrenciye eğitim vermektedir. Le Cordon Bleu öğrencileri, Michelin yıldızlı restoranlardan gelen usta şefler ya da prestijli yarışmalarda galip gelerek Meilleur Ouvrier de France gibi unvanları elde eden isimler tarafından eğitilirler. Usta aşçılar, klasik Fransız mutfağı ve uluslararası aşçılık tekniklerine ait bilgi ve deneyimlerini Le Cordon Bleu öğrencilerine aktarırlar.