

**BASIN BÜLTENİ**

**Le Cordon Bleu İstanbul**

**Öğrencileri ve Dünyaca Ünlü Şefleri ile**

**Fransa Sarayı’nda**

Fransız Konsolosluğu ve Hybrid'in işbirliği ile düzenlenen Pastacılık ve Ekmekçilik Günü (Journée Pâtisserie et Boulangerie) 10 Ekim Cumartesi günü Fransa Sarayı’nda gerçekleşecek.

Özyeğin Üniversitesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları, Otel Yöneticiliği ve Le Cordon Bleu Sertifika Programı öğrencileri ve dünyaca ünlü şefleri ile etkinlikte yer alacak.

Fransız Kültürünün temel taşlarından pastacılık ve ekmekçilik ürünlerinin Türkiye'deki profesyonel temsilcileriyle lezzet tutkunlarını buluşturacağı etkinlik, Le Cordon Bleu şeflerinin sergileyeceği Gastro-Show’lar ve Kör Tadım deneyimleriyle renklenecek.

Özyeğin Üniversitesi öğrencilerinin yanı sıra, Le Cordon Bleu Master Şefi Christophe Bidault ve Eğitmen Şef Ammar Khliel’ın yer alacağı etkinlikte, Master Şef Christophe Bidault bir Gastro- Show gerçekleştirecek. Şef Christophe, izleyiciler karşısında Baharatlı Dacquoise Armut, Kırmızı Şaraplı Çikolata Sos (Dacquoise aux poires epicées et Sauce chocolat au vin) yapacak. Şef Ammar liderliğinde ise iki “Kör Tadım” seansı gerçekleştirilecek.

Etkinlik hakkında detaylı bilgiye [lecordonbleu@ozyegin.edu.tr](mailto:lecordonbleu@ozyegin.edu.tr) e- posta adresinden veya 0216 564 93 98 numaralı telefondan ulaşılabilir.

**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 kuruldu. Açılışından itibaren, Le Cordon Bleu’nün uluslararası ünü, hızla yayıldı. 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 artırdı. Julia Child’ın hayatı 2009 yılında vizyona giren Meryl Streep’in başrolünde oynadığı “Julie & Julia” adlı bir filme de konu oldu.

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.

**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.

**Özyeğin Üniversitesi hakkında:**

Yaşamla iç içe, yenilikçi, yaratıcı ve girişimci bir öğrenim merkezi olarak topluma hizmet vermek amacıyla Hüsnü M. Özyeğin Vakfı tarafından kurulan Özyeğin Üniversitesi, yükselen mesleklerde derinlemesine bilgi sahibi, yabancı dile hâkim, iletişim ve bilgi teknolojileri kullanımında yetkin, uygulama becerisi olan, girişimci, çevresinde ve çalışacağı kurumlarda fark yaratacak bireyler yetiştirmeyi amaçlamaktadır. Başarılı öğrencinin, şartları ne olursa olsun kaliteli eğitime ulaşabilmesi gerektiğine inanan Özyeğin Üniversitesi, ilk 5 yılda öğrencilerine 200 milyon TL karşılıksız burs sağladı. 2015-2016 akademik yılında kayıtlı öğrencilerinin % 84’ü burslu öğrenim gören üniversite, 5 fakülte ve 3 yüksekokul çatısı altında, toplam 23 lisans programıyla eğitim vermekte; Çekmeköy’de bulunan kampüsünde, toplam 280 bin metrekare alanda, öğrencilerini hayata hazırlamaktadır.

**Fransa Sarayı hakkında:**

Fransa Sarayı, Fransa’nın Bab-ı Ali ve sonrasında yeni kurulan Türkiye Cumhuriyeti nezdinde, Büyükelçilik başkent Ankara’ya taşınana kadar ilk diplomatik temsilciliğiydi. Hali hazırdaki bina 1839’da Pierre Laurécisque’in planlarından yola çıkarak inşa edilmeye başlanmıştır. Binanın, üzerinde inşa edildiği arsa dört yüzyıldan bu yana Fransa’ya aittir. Fransa Sarayı, Fransa’nın Türkiye Büyükelçisi’nin ve Başkonsolosunun İstanbul’daki rezidansıdır.