

ULUSLARARASI GENÇ AŞÇI YARIŞMASININ TÜRKİYE ELEMELERİNDE KAZANANLAR BELLİ OLDU

La Chaîne des Rôtisseurs Derneği'nin uluslararası prestije sahip Uluslararası Genç Aşçı Yarışması'nın Türkiye elemeleri, Le Cordon Bleu İstanbul'un Özyeğin Üniversitesi Çekmeköy Kampüsü'ndeki Mükemmellik Merkezi'nde gerçekleşti. Yarışmada birincilik ödülünü Grand Hyatt İstanbul'dan İnan Rakıcı kazandı.

Odak noktası mutfak sanatları tutkusunu küresel ölçekte paylaşmak olan **La Chaîne des Rôtisseurs Derneği'nin** genç aşçılara beceri ve yaratıcılıklarını uluslararası arenada sergileme fırsatı sunan organizasyonu **Uluslararası Genç Aşçı Yarışması (Jeunes Chefs Rotisseurs)** Türkiye elemeleri, **Le Cordon Bleu İstanbul'un Özyeğin Üniversitesi Çekmeköy Kampüsü'ndeki Mükemmellik Merkezi** ev sahipliğinde gerçekleşti. Türkiye'nin önde gelen otellerinden genç şeflerin yarıştığı etkinlikte yaratıcılık, lezzet, teknik beceri ve sunum kriterlerinde kıyasıya bir rekabet yaşandı.

Yarışmanın birincisi **Grand Hyatt İstanbul'dan İnan Rakıcı**, ikincisi **Mövenpick Marmara Sea Otel'i'nden Engin Özcan**, üçüncüsü ise **Vakko Sumahan Hotel'den Seyran Kaan İçören** oldu. Yarışmada birincilik elde eden İnan Rakıcı, **Le Cordon Bleu İstanbul'da eğitim bursu** kazandı. Rakıcı, Nisan 2026'da yine ÖZÜ kampüsünde gerçekleşecek olan **Uluslararası Chaîne des Rôtisseurs Genç Aşçılar Yarışmasına**, Le Cordon Bleu Eğitim Şefleri ile yoğun bir eğitim sürecinden geçerek hazırlanacak.

Yarışma birincisi **İnan Rakıcı**, duygularını şu sözlerle ifade etti: “Bu yarışmayı kazandığım için mutlu ve gururluyum. Tek başıma kazandığım bir yarışma olmadı, mutfak ekibinin ve özellikle 2016 yılında Türkiye birincisi olan Executive Chef Yusuf Gülyiyen'in katkıları çok değerliydi benim için. Bu vesileyle Yusuf Şefe, bütün ekip arkadaşlarıma ve Grand Hyatt ailesine teşekkür ediyorum. Şimdi önümüzde zorlu bir dünya finali var. Umarım daha nice başarılarla imza atacağız.”

La Chaîne Des Rotisseurs Türkiye Başkanı Yves Léon: “Jeunes Chefs Rôtisseurs yarışması, La Chaîne des Rôtisseurs için önemli bir dayanak noktasıdır. Bu yarışma, üye kuruluşlarda çalışan 27 yaşına kadar olan genç şeflere ulusal yarışmamıza katılma fırsatı sunar. Kazanan, çeşitli diğer ödüllerin yanı sıra, La Chaîne des Rôtisseurs Türkiye Bailliage'ı ile Le Cordon Bleu'nun ortak iş birliğiyle sunulan Le Cordon Bleu Basic Cuisine Certificate için 180 saatlik yoğun bir eğitim hakkı kazanır. Bu prestijli yarışmanın finali gelecek yıl 49. kez düzenlenecek olup, İstanbul'da Le Cordon Bleu iş birliğiyle bu etkinliği organize etmekten Türkiye Bailliage'ı olarak gurur duyuyoruz.” dedi.

Dünyada en prestijli yarışmalardan biri kabul edilen ve genç şefleri destekleyen yarışmasına Le Cordon Bleu Mükemmeliyet Merkezi'nde ev sahipliği yapmanın kendileri için büyük bir onur olduğunu belirten **Le Cordon Bleu Türkiye Direktörü Defne Ertan Tüysüzoğlu**, “Genç aşçıların yeteneklerini uluslararası arenada sergilemelerine olanak sunan bu yarışmanın Türkiye elemelerine, İstanbul'daki kuruluşumuzdan bu yana ev sahipliği yapıyoruz. Köklü mirasımızı gelecekle buluşturan bir vizyonla genç şeflerin gelişimine destek olmak bizim için çok kıymetli. Bu yarışma; genç yeteneklerin



yaratıcılıklarını, teknik becerilerini ve tutkularını sergilemeleri için ilham verici bir sahne. Le Cordon Bleu'nün 130 yıllık mükemmeliyet geleneğini, geleceğin mutfak profesyonelleriyle paylaşmaktan ve onlara alan açmaktan gurur duyuyoruz. Tüm katılımcıları tebrik ediyor, bu sürece emek veren tüm şeflerimize, jüri üyelerimize ve paydaşlarımıza teşekkür ediyorum." dedi.

La Chaîne Des Rotisseurs Türkiye Başkanı Yves Léon: 'un Yarışma Başkanlığı, **Le Cordon Bleu Yönetici Eğitim Şefi Erich Ruppen** 'in Komite Üyeliği yaptığı yarışmanın jürisinde, **Le Cordon Bleu Eğitim Şefi Marc Pauquet** yanı sıra **Melda Farimaz, Defne Ertan Tüysüzoğlu, Özgür Aktaş, Fahri Demir, Elif Er, Nur Şen Negiözen ve İsmet Saz** gibi sektörün tanınan isimleri de yer aldı.

Le Cordon Bleu İstanbul'un Mükemmellik Merkezi ev sahipliğinde gerçekleşen bu organizasyon, Türkiye'deki genç şeflerin uluslararası arenada yeteneklerini sergileyebilecekleri ilham verici bir platform olmaya devam ediyor.

Özyeğin Üniversitesi Hakkında

2007 yılında Hüsnü M. Özyeğin Vakfı tarafından kurulan Özyeğin Üniversitesi, global etki, öğrenci gelişimi ve akademik mükemmeliyet odaklı girişimci bir araştırma üniversitesidir. Üniversite 7 fakülte ve 3 enstitüde 23 lisans, 36 yüksek lisans ve 10 doktora programı sunmaktadır. Özyeğin Üniversitesi, iddialı lisansüstü programları ve yenilikçi, disiplinlerarası iş birliklerini teşvik eden dinamik akademik topluluğunun etkisiyle hızla büyüyen araştırma çıktılarıyla araştırma yetkinliklerini geliştirmeyi amaçlamaktadır. Uluslararası alanda tanınan Özyeğin Üniversitesi, "THE Genç Üniversiteler Sıralaması"nda son 20 yıl içinde kurulmuş vakıf ve özel üniversiteler arasında ikinci sırada yer almaktadır. Özyeğin Üniversitesi "THE Etki Sıralamaları"nda Türkiye'nin vakıf üniversiteleri arasında 6 yıl 1. sırada yer almıştır; 2025 sıralamasında ise ilk 3'tedir.