

Mutfakta prestijin ve mükemmelliğin simgesi Le Cordon Bleu'nün ünlü mezun Şefleri ve sektörün vizyonerleri 2019 yılının gastronomi trendlerinden ne çıkan atıksız mutfak ve sürdürülebilirlik konusunu sektörle paylaŐıyor!

Dünyanın en prestijli mutfak sanatları okulu Le Cordon Bleu ile Özyeğin niversitesi iŐ birliğinde bu yıl 3.' s düzenlenen, "Gastronomi Trendleri BuluŐması 2019" Le Cordon Bleu mezunu nl Şefler ve kanaat önderleri ile 15 Ocak Salı günü Fransa Sarayı'nın büyülü atmosferinde "Atıksız Mutfak" teması ile gerçekleŐecek.

DeĐiŐen dünya, zevkler ve tatlar ile beraber en dinamik sektörlerden biri olan yeme-içme sektörü, her sene kendini güncelliyor, trendler yaratıyor ve dinamiklerini deĐiŐtiriyor. Son senelerin en öncelikli konuları arasında yer alan atıksız mutfak ve sürdürülebilirlik de birçok farklı trendi etkileyen bir makro trend olarak ortaya çıkıyor. Bu sebeple Le Cordon Bleu'nn ulusal, uluslararası mezun Şefleri ve eğitmen Őeflerinin trendleri değerlendirdiği 3.Gastronomi Trendleri BuluŐması'nın ana teması bu sene '**Atıksız Mutfak**' olarak belirlendi.

EtkinliĐin açılıŐ konuŐmasını **Fransa BaŐkonsolosu Bertrand Buchwalter** ve **Le Cordon Bleu Türkiye Direktörü Defne Ertan TüysüzoĐlu** yapacak. Bu yılın teması kapsamındaki farklı alanlar, yeni fikirler mercek altına alınacak, aynı zamanda tarifler ve lezzetler de paylaŐılacak.

Le Cordon Bleu Yönetici EĐitmen Őefi **Erich Ruppen**, Nicole'un sahibi ve Executive Őefi **Aylin Yazıcıoğlu**, The Marmara Collection Taksim ve Esm Sultan Yalısı Executive Őefi **Tolga zkaya**, Fairmont Quasar İstanbul Aila'nın Őefi **Umut KarakuŐ**, Markus Prime Ribs Society'nin kurucusu **Emirhan Paralı**, Türkiye'nin ilk kapsamlı yemek kursu Mutfaktayız'ın kurucusu **Semen ner**, "Őerife ile YaŐam" programlarını hazırlayan ve yemek atölyeleri düzenleyen **Őerife Aksoy** ve Le Cordon Bleu Paris Mezunu, 10'dan fazla ülkede catering hizmeti veren İsraili Őef **Omri Magal**'in katılımıyla yapılacak buluŐmada; Le Cordon Bleu Şefleri ve mezunları trendleri ve sektörün yönelimini değerlendirecekler. Bu sene ilk defa WWF Genel Müdürü **Aslı Pasinli**, İnce Kiler'in kurucusu **Nazlı PiŐkin**, Swiss Otel'in Őefi **Ali Ronay**, Ek Bi Ye İ 'in yöneticisi **Abdullah Koçak** ve BoĐaziçi Mensupları Tüketim Kooperatifini temsilen Doç. Dr. **Engin Ader**'in katılımıyla gerçekleŐecek, Hürriyet köŐe yazarı **Müge Akgün** moderatrlĞ'nde bir panel de yer alacak.

Bu ilham verici geleneksel buluŐma önümüzdeki senelerde de Le Cordon Bleu önderliĐinde sektöre yön vermeye devam edecek.

Le Cordon Bleu ile mutfağın büyüdü dünyasına yolculuk...

Özyeğin Üniversitesi – Le Cordon Bleu İş Birliği

2012 Temmuz ayında, Özyeğin Üniversitesi ve Le Cordon Bleu iş birliği kapsamında, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Lisans Programı ve Otel Yöneticiliği Lisans Programı'ndaki "mutfak sanatları" dersleri alanlarında uzman Uluslararası Le Cordon Bleu Master Şefleri tarafından verilmektedir. Bunun yanı sıra 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 Le Cordon Bleu Sertifika Programları lezzetli bir geleceğin kapılarını açmaktadır.

LE CORDON BLEU HAKKINDA:

Le Cordon Bleu, 1895'te "La Cuisiniere Cordon Bleu" dergisinin yayımcısı, gazeteci Marthe Distel tarafından mutfak sanatları okulu olarak Paris'te kurulmuştur. Açılışından itibaren, Le Cordon Bleu'nün uluslararası ünü dünyada 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.

ÖZYEĞİN ÜNİVERSİTESİ HAKKINDA:

Yaşamla iç içe, araştırmacı ve girişimci bir öğrenim merkezi olarak topluma hizmet vermek amacıyla kurulan Özyeğin Üniversitesi, katma değer yaratan, yenilikçi eğitim modeli ile öğrencilerinin yükselen mesleklerde derinlemesine bilgi sahibi, yabancı dile hâkim, iletişim ve bilgi teknolojileri kullanımında yetkin, girişimci, derslerde ve gerçek dünyada kazandığı donanım ve deneyimler ile çevresinde ve çalışacağı kurumlarda fark yaratan bireyler olarak mezun olmalarını hedefliyor. Bilim, Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı tarafından her yıl yayımlanan 'Girişimci ve Yenilikçi Üniversite Endeksi'nde son beş yıldır ilk 10'da yer alan Özyeğin Üniversitesi, başarılı öğrencinin şartları ne olursa olsun iyi bir eğitime ulaşabilmesi gerektiğine inanıyor. 2018-2019 akademik yılında kayıtlı lisans öğrencilerinin yüzde 86'sı burslu öğrenim gören Üniversite, 6 fakülte ve 2 yüksekokul çatısı altında toplam 23 lisans programı; 3 enstitü bünyesinde 31 lisansüstü programıyla eğitim veriyor. Çekmeköy'de bulunan kampüsünde, toplam 280 bin metrekare alanda öğrencilerini hayata hazırlıyor.