

Mutfak sanatlarında prestijin ve mükemmelliğin simgesi Le Cordon Bleu İstanbul'da yeni bir dönem başlıyor

123 yıllık Mutfak Sanatları Okulu "Le Cordon Bleu İstanbul"un Özyeğin Üniversitesi kampüsünde düzenlemeye başladığı hafta sonu eğitimlerine katılanlar evlerinde "Michelin Yıldızlı" menüler hazırlayabilecek.

Le Cordon Bleu İstanbul'un mutfakta kendini geliştirmek isteyen, zamanı kısıtlı olan ve hafta sonunu değerlendirmek isteyen mutfak meraklıları için hazırladığı ve **10 Mart'ta başlayacak** olan yeni programı ile katılımcılar **10 hafta boyunca her Cumartesi 6 saat** Le Cordon Bleu master şefleriyle beraber profesyonel mutfaklarda eğitim alma şansı yakalayacaklar.

Kadrosundaki dört Fransız, bir İsviçreli ve bir Türk Eğitimci Şef önderliğinde "mutfak ve pastacılığa" dair çeşitli tekniklere ve püf noktalarına yoğunlaşılacak. Le Cordon Bleu Yönetici Eğitimci Şef Erich Ruppen eğitimi şöyle tarif ediyor; *"Pişirme tekniklerini bilmek ve uygulamak en az doğru malzemeleri seçmek kadar önemlidir. İstenilen sonucu elde etmek için her malzemenin doğru teknikle hazırlanması gerekir. Bu kurs size mutfakta ustalığınızı artırarak, teknikleri anlamaya ve bu tekniklerle kendi yemeklerinizi ve tariflerinizi yaratmanıza yardımcı olacak. Sonuçta ister sofistike bir Fransız menüsü, ister kendi favori ev yemekleriniz olsun doğru teknikle daha pratik sonuçlar elde edebileceksiniz."*

Bu eğitimde Şef Erich Ruppen gibi, dünyanın en iyi mutfaklarında ve Michelin yıldızlı restoranlarında üst düzey görevlerde çalışmış, klasik eğitim almış olan uluslararası Le Cordon Bleu Master Şeflerinin teknikleri sayesinde katılımcılar sevdiklerini şaşırtacak lezzette yemekler yapacak, harika sofralar hazırlayacak ve kendi evlerinin şefi olacak bilgiye ve deneyime sahip olacaklar.

Üstelik eğitime katılanlar 10 haftanın sonunda dünyanın en köklü mutfak sanatları okullarından biri olan "Le Cordon Bleu" sertifikasının sahibi olacak.

Le Cordon Bleu ile mutfağın büyülü dünyasına yolculuk...

Şef Erich Ruppen

İsviçre doğumlu Şef Erich Ruppen 1979 yılında eğitimini tamamlayarak "Swiss Chef Diploma" almaya hak kazanmış ve İsviçre'den Bermuda ve Güney Afrika'ya kadar uzanan bir coğrafyada birçok otel ve "fine dining" restoranlarda çalışmıştır. 1989 yılında Sun International Hotel Group'ta "Executive Sous Chef" görevine terfi etmiştir. Şef Ruppen 1990 yılında Çırağan Sarayı Kempinski Otel'in açılışı için Türkiye'ye gelmiş ve 1992'de bu otelde, "Executive Chef" pozisyonuna atanarak aralarında George Bush, Boris Yeltsin, Helmut Kohl, Turgut Özal gibi muhtelif Uluslararası ve Türk Siyasetçiler ile birlikte çeşitli ileri gelen bürokrat ve ünlülere hizmet vermiştir. 1995 yılında, Türkiye Bölgesi'nden sorumlu "Executive Chef" olarak Gate Gourmet/USAŞ'ta çalışmaya başlamış, 2008'de ise LSG Sky Chefs'e "Ürün Geliştirme ve Mutfak Mükemmellik Departmanı Direktörü" olarak atanmış, 2015 yılında ise LSG Grubu'na "Avrupa Mutfak Mükemmellik Direktörü" olarak atanarak Almanya'ya taşınmıştır. 1996 yılından beri üyesi bulunduğu La Chaîne des Rôtisseurs Derneği'nde "Conseiller Culinaire" görevinde olan Şef Erich Ruppen, 2017 yılında Le Cordon Bleu İstanbul ekibine Yönetici Eğitim Şefi olarak katılmıştır.

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 UYGULAMALI BİLİMLER YÜKSEKOKULU HAKKINDA:

Özyeğin Üniversitesi Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu, biri Otel Yöneticiliği diğeri Gastronomi ve Mutfak Sanatları olmak üzere, alanlarında türünün tek örnekleri olan, uluslararası saygınlığa sahip iki ayrı lisans programı (dört yıllık) sunmaktadır.

İngilizce eğitim veren, Otel Yöneticiliği ve Gastronomi ve Mutfak Sanatları programları yapısı itibariyle çağdaş kuramsal ve pratik uygulamaların birbiriyle harmanlanmasını gerektirir. Bu nedenle öğrencilere vaka çalışmaları, profesyonel otel yönetimi yazılımları, öğrencilerin pratik becerilerini geliştirmeye yönelik mutfak/laboratuvar çalışmaları, interaktif simülasyon programları, projeler, stajlar, seçmeli dersler ve Rusça, Çince, Almanca ve İspanyolca gibi ikinci yabancı diller içeren, multimedya tabanlı bir eğitim sunulmaktadır.

Her iki programın da nihai amacı, otel yöneticiliği ve/veya mutfak sanatları alanında, mezuniyetlerinden sonra kendi işlerini kurabilecek ve uluslararası otel ve restoran zincirlerinde üst düzey yönetici pozisyonlarına yükselebilecek başarılı ve uluslararası itibara sahip profesyoneller yetiştirmektir.

Girişimci, yaratıcı, iş hayatına adım atar atmaz katma değer üretebilecek, sorun çözmeye odaklı, sektörel bilgi ve becerilerle bezenmiş, üniversite eğitim hayatını başarıyla tamamlamış gençleri, sağlıklı bir kariyer planlaması ile gastronomi ve otel yöneticiliği alanında geleceğin liderleri olarak yetiştirmeyi hedeflemektedir.

İletişim: Nalan Aydın > nalan.aydin@ozyegin.edu.tr

Duygu Karakeçili > duygu.karakecili@ozyegin.edu.tr