

GASTRONOMİDE 130 YILLIK DENEYİM

Dünyanın en köklü mutfak sanatları okulu Le Cordon Bleu, 2025 yılı itibarıyla 130. yılını, Türkiye’deki temsilcisi Le Cordon Bleu İstanbul ise 13. eğitim yılını kutluyor.

Le Cordon Bleu, 130 yıllık deneyimiyle gastronomi dünyasına ilham vermeye devam ediyor. Paris’te başlayan bu yolculuk, bugün beş kıtada 20’den fazla ülkede faaliyet gösteren kampüsleriyle, binlerce öğrencisi ve mezunlarıyla mutfak sanatlarının geleceğini şekillendiriyor.

Le Cordon Bleu Mezunları 130. Yılı Kutladı

Le Cordon Bleu kuruluşunun 130. Yılını, Le Cordon Bleu İstanbul ise 13. eğitim yılını Özyeğin Üniversitesi Çekmeköy kampüsünde yer alan Mükemmellik Merkezi’nde kutladı. Le Cordon Bleu, mezunlarına özel olarak uluslararası eğitimci şefler ve Le Cordon Bleu öğrencileri tarafından hazırlanan tatların sunulduğu bir kokteyl organizasyonu gerçekleştirdi. Etkinlikte uluslararası mezunlar ve Le Cordon Bleu İstanbul mezunları da bir araya geldi.

Le Cordon Bleu Türkiye Direktörü Defne Ertan Tüysüzoğlu, “*Le Cordon Bleu’nün 130 yıllık küresel mirasını, İstanbul’daki kampüsümüzde 13 yıldır başarıyla sürdürüyoruz. Bu süre zarfında yüzlerce mezunumuz hem Türkiye’de hem uluslararası sahnede önemli başarılarla imza attı. İstanbul olarak, bu büyük markanın bölgesel eğitim üssü hâline gelmekten ve Türkiye’nin gastronomi vizyonuna katkı sunmaktan gurur duyuyoruz*” dedi.

Türkiye’de Uluslararası Standartta Eğitim

Le Cordon Bleu, dünya standartlarında bir eğitim sunmak amacıyla yeni programlar geliştirmeye ve mevcut olanları güçlendirmeye devam ediyor. Enstitü, Özyeğin Üniversitesi’nin Gastronomi ve Mutfak Sanatları lisans programı ile entegre bir yapı sunarken, ayrıca Diplôme de Cuisine, Diplôme de Pâtisserie ve her ikisini kapsayan prestijli Grand Diplôme® gibi uluslararası geçerliliğe sahip sertifika programlarıyla da profesyonel ve amatör öğrencilere kapsamlı eğitim fırsatları sağlıyor.

Alanında birçok ödüle layık görülen Le Cordon Bleu, Dünya Aşçılık Ödülleri tarafından “En İyi Mutfak Eğitimi Enstitüsü”, Premios Somos tarafından “Peru’nun En İyi Aşçılık Okulu”, CHT International tarafından “Uluslararası Üstün Başarılar” ödülleriyle sahip.

İstanbul kampüsü de bu vizyon doğrultusunda, her yıl düzenlediği yarışmalar, etkinlikler ve uluslararası iş birlikleriyle gastronomi kültürünün gelişimine katkıda bulunuyor. 2026 yılında Uluslararası Genç Aşçılar Yarışması Dünya Finali’ne de ev sahipliği yapacak olan Le Cordon Bleu İstanbul, Türkiye’de genç şeflerin küresel düzeyde temsil edilmesini sağlayacak.



2007 yılında Hüsni 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.

Özyeğin Üniversitesi Le Cordon Bleu İş Birliği

Le Cordon Bleu, 130 Yıllık bir geçmişe ve zengin bir mirasa sahip olan, gastronomi sanatları ile otel yönetimi alanlarında lider global bir okul ağıdır. Okul, 20’den fazla ülkede 35 okuluyla küresel varlığını sürdürmekte ve her yıl 100’den fazla farklı milliyetten 20.000’den fazla öğrenciye eğitim vermektedir.

Özyeğin Üniversitesi 2012 Temmuz ayında Gastronomi ve Mutfak Sanatları Lisans Programı’nı açarken, dünyanın en prestijli mutfak sanatları kurumu Le Cordon Bleu ile iş birliği anlaşmasını da imzalayarak Özyeğin öğrencilerini dünyanın en usta şefleriyle birlikte yetiştirmeyi hedeflemiştir.

Le Cordon Bleu ile açtığı sertifika programlarıyla bu alanda kendini geliştirmek ve ilerletmek isteyenlere de yeni bir geleceğin kapılarını aralamaktadır. Özyeğin Üniversitesi ve Le Cordon Bleu iş birliği kapsamında, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Lisans Programı ve Otel Yöneticiliği Lisans Programı’ndaki “Mutfak Sanatları” dersleri Le Cordon Bleu Eğitim Şefleri tarafından verilmektedir. 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, Özyeğin Üniversitesi Çekmeköy Kampüsü’nde verilmeye devam etmektedir.