

BASIN BÜLTENİ

Le Cordon Bleu İstanbul'da Mutfak Tutkunları ile Lezzetli Bir Aralık Ayı Başlıyor

Dünyanın önde gelen mutfak sanatları kurumu Le Cordon Bleu, dünyaca ünlü şeflerinin eğitim vereceği atölyelerini başlatıyor. 12 Aralık'ta başlayacak atölyeler, Le Cordon Bleu'nün Özyeğin Üniversitesi'ndeki Mükemmellik Merkezi tesislerinde gerçekleşecek.

Cumartesi günlerine lezzet katmak, özel günlerde sevdiklerine lezzetli ve şık hediyeler vermek isteyenlere yönelik hazırlanan atölyelerin içerik ve programları ise şöyle:

Kutlama Keki Dekorasyonu (1 gün)

12 Aralık Cumartesi, 10:30-17:00 saatleri arasında gerçekleşecek kursta katılımcılar, ödüllü Le Cordon Bleu şeflerinden marzipan, "royal icing", çiçek işçiliği, ve pastiyaj konularında detaylı teorik ve pratik eğitim alma fırsatı bulacaklar. Kursu tamamlayan öğrencilerin kek kaplama ve süsleme sanatı inceliklerine hâkim olmaları ve bu sanatı derinleştirecek temel bilgileri edinmeleri hedefleniyor.

Yeni Yıl Keki "Chocolat Bûche de Noël" (1 gün)

19 Aralık Cumartesi, 10:30-17:00 saatleri arasında yapılacak etkinlikte katılımcılara Uluslararası Le Cordon Bleu Şeflerinden soğuk yılbaşı akşamlarına sıcak lezzet katacak geleneksel Fransız yılbaşı pastası "Chocolate Bûche de Noël" in yapımı anlatılacak. Ağaç gövdesi görünümündeki çikolatalı genoise kek ve tereyağı kremasının birleşimiyle yapılan bu dekoratif kek, spiral görünümüyle katılımcılara yılbaşı davetleri için zarif bir alternatif sunacak.

Yeni Yıl Yemeği (1 gün)

26 Aralık Cumartesi, 10:30-17:00 saatleri arasında gerçekleşecek atölyeye katılanlar, Le Cordon Bleu master şeflerinden giriş, ana yemek ve tatlıdan oluşan seçkin bir sunumun inceliklerini öğrenme fırsatı bulacaklar. Kadayıf zarfında karides salatası, iki farklı usulde pişmiş Provans aromalı kuzu eti ile Cointreau ve Şampanyalı granita' dan oluşan menü, klasik yılbaşı menülerine alternatif arayanlar için farklı bir seçenek sunacak.

Çikolata Yapım Atölyesi (1 gün):

26 Aralık Cumartesi, 10:30-17:00 saatleri arasında yapılacak programın katılımcıları, Ödüllü Master şeflerle çalışma imkânı bularak çikolatadan kutu ve truffle çeşitleri yapacaklar. Bu programda katılımcılar Limonlu truffle, fındık ve bademin sütlü çikolata ile birleşimiyle "Malakoff" u uygulayarak, karamel yapımının ince tekniklerini de öğrenecekler.

Atölyeler hakkında detaylı bilgi lecordonbleu@ozyegin.edu.tr adresinden veya **0216 564 93 98** no'lu telefondan alınabilir.

Editöre Bilgi Notu:

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.

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 kurulmuştur. Açılışından itibaren, Le Cordon Bleu'nün uluslararası ünü, 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.

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. 2015-2015 akademik yılında kayıtlı lisans öğrencilerinin % 86,8'i 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.