

BASIN BÜLTENİ

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

Dünyanın önde gelen mutfak sanatları kurumu Le Cordon Bleu, dünyaca ünlü şeflerinin eğitim vereceği atölyelerini başlatıyor. 3 Ekim'de başlayacak atölyeler, Le Cordon Bleu'nün Özyeğin Üniversitesi'ndeki Mükemmellik Merkezi tesislerinde gerçekleşecek.

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

Temel Fransız Pastacılık ve Ekmekçilik (4 gün)

17-24-31 Ekim ve 7 Kasım Cumartesi günleri 10:30-17:00 saatleri arasında gerçekleşecek programda katılımcılar, Fransız pastacılık ve ekmekçilik sanatına giriş yapacaklar. Temel Fransız Pastacılık derslerinde tart, mus ve fondant gibi klasik lezzetleri özel teknikleri ile birlikte uygulamalı olarak öğrenecekler. Temel Fransız Ekmekçilik Programı ile de geleneksel teknikler kullanılarak köy ekmeği, focaccia ve viennoiserie gibi ekmek sanatının en seçkin örneklerinin yapımını uygulama fırsatı bulacaklar.

Çikolata Yapım Atölyesi (1 gün):

3 Ekim Cumartesi günü 10:30-17:00 saatleri arasında gerçekleşecek Çikolata Yapım Atölyesi programına katılacaklar, Ödüllü Master şeflerle çalışma imkanı 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.

Temel Fransız Pastacılık Atölyesi (2 gün):

17 ve 24 Ekim Cumartesi günleri 10:30-17:00 saatleri arasında gerçekleşecek programda katılımcılar, tart, mus ve fondant gibi klasik Fransız pastalarının yapımı özel teknikleri ile birlikte uygulamalı olarak öğrenme fırsatı bulacak.

Temel Fransız Ekmekçilik Atölyesi (2 gün):

31 Ekim ve 7 Kasım Cumartesi günleri 10:30-17:00 saatleri arasında gerçekleşecek programa katılanlar, geleneksel teknikler kullanılarak köy ekmeği, focaccia ve viennoiserie gibi ekmek sanatının en seçkin örneklerinin yapımını uygulamalı olarak öğrenecekler.

Atölyeler hakkında detaylı bilgi lecordonbleu@ozyegin.edu.tr adresinden veya **444 4 698** 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. 2014-2015 akademik yılında kayıtlı öğrencilerinin % 85'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.