

## Otel ve yiyecek içecek endüstrisinin öncü işletmeleri Özyeğin Üniversitesi'nde öğrencilerle buluştu

**Özyeğin Üniversitesi'nin sektörlerle iç içe eğitim anlayışı çerçevesinde her yıl düzenlediği "Sektör ile Buluşma" etkinliği, otelcilik ve yiyecek içecek endüstrisinden 50'den fazla öncü işletmenin katılımıyla gerçekleşti. İşletmelerin İnsan Kaynakları ve diğer departman yöneticileriyle bir araya gelen Otel Yöneticiliği Lisans öğrencileri ile Gastronomi ve Mutfak Sanatları öğrencileri, staj olanakları ve iş imkanları elde etti.**

"Sektör ile Buluşma" etkinliğinin altıncısı bu yıl 6 Aralık'ta Özyeğin Üniversitesi Çekmeköy Kampüsü'nde gerçekleşti. 50'den fazla işletmenin katılımıyla gerçekleşen etkinlikte Özyeğin Üniversitesi öğrencileri, zorunlu yaz dönemi stajlarını gerçekleştirecekleri işletmelerle görüşmelerini yaptılar ve geleceğe yönelik hedefleri için deneyimli sektör temsilcilerinden fikir aldılar. Mezun olacak öğrenciler ise işe alım olanakları ve şartları konusunda görüşme fırsatını yakaladı.

'VI. Sektör ile Buluşma' etkinliğinde Accor Hotels, Coutyard Marriott, Crowne Plaza İstanbul Asia, Çırağan Palace Kempinski İstanbul, Dedeman İstanbul, Dedeman Park Levent, D-Group Hotels and Resorts, Double Tree by Hilton Hotel İstanbul-Moda, Fairmont Quasar İstanbul, Four Seasons İstanbul at the Bosphorus, Hapimag Resort Sea Garden-Bodrum, Hilton İstanbul Bomonti Hotel & Conference Center, Hilton Conrad İstanbul, Hilton İstanbul Bosphorus, Hyatt Regency İstanbul Ataköy, Hyatt Centric Levent İstanbul, Le Meridien İstanbul, Mandarin Oriental Bodrum, Marriott Şişli, Marriott İstanbul Asia, Mövenpick Hotel İstanbul, Park Bosphorus İstanbul, Radisson Blu Batı Ataşehir, Radisson Blu Hotel İstanbul Ataköy, Radisson Blu Hotel & Spa İstanbul Tuzla, Radisson Blu Hotel Asia-Park Inn by Radisson Ataşehir, Radisson Blu Hotel İstanbul Şişli, Radisson Blu Hotel İstanbul Pera, Raffles İstanbul, Shangri-La Bosphorus İstanbul, Six Senses Kaplankaya, Soho House İstanbul, Swissotel the Bosphorus İstanbul, The Bodrum Edition, The Marmara Taksim, The

Ritz-Carlton Istanbul, The St. Regis Istanbul, Vogue Hotel, W Istanbul, West Side Arjaan by Rotana Istanbul and Centro West Istanbul otellerinin yanı sıra; Çiya Sofrası, d.ream, Ent Restuarant Bodrum, Feriye Lokantası, Frankie İstanbul, Lucca, Nicole Restaurant, Şans Restaurant, Sour & Sweet Artisan Bakery, Sunset, Vakko Patisserie Brasserie gibi yiyecek içecek sektörünün öncü kuruluşları da yer aldı.

### **“Sektörlerle ve yaşamla iç içe eğitim felsefesi”**

Otel Yöneticiliği ile Gastronomi ve Mutfak Sanatları Lisans Programları öğrencilerini öncelikli olarak stajlara kabul eden ve mezunları istihdam eden sektör paydaşlarına teşekkürlerini sunan **Özyeğin Üniversitesi Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu Müdürü M. Teoman Alemdar** konuyla ilgili şunları söyledi:

“Üniversitemiz sadece ülkemizde değil, dünya çapında gençlerimizin istihdam edilmesini sağlayan bir eğitim modelini başarıyla icra ediyor. Bu başarıda araştırma odaklı görev yapan akademik kadromuzun çalışmalarının ve sektörlerin ihtiyaçlarına yönelik uygulamalı eğitim vermenin katkısı çok büyük. 2019-2020 akademik yılı itibarı ile eğitim programlarımızı, yapay zeka ve robotik uygulamaları ile güçlendirerek, öğrencilerimizi dijital çağa hazırlamayı planlamaktayız. Yine sektörün talebi üzerine ilerici bir staj anlayışı ile mezun adaylarımızı üniversite eğitimlerinin son yılında, mentorluk ve “shadowing” kavramları eşliğinde iş hayatına entegre etmek için sektör paydaşlarımız ile çalışmaktayız. Gerek Otel Yöneticiliği gerekse Gastronomi alanında profesyonel hayatta gerekli olan tüm bilgi ve becerileri kazandıracak bir yapıya sahip olan Mükemmellik Merkezimiz, dört adet uygulamalı otel odası, misafir kabul ve rezervasyon alanları ile Le Cordon Bleu şef eğitimcilerinin Le Cordon Bleu eğitim materyalleri ve teknikleriyle, mutfak sanatları derslerini verdikleri gastroditoryum, demo mutfağı, pastane, çok amaçlı mutfak, duyuusal analiz laboratuvarı ve ana mutfak olmak üzere farklı uygulama alanları ile öğrencilerimize uygulamalı eğitimin tüm olanaklarını sunuyor. Gerçek sektör koşullarına en yakın şekilde verilen uygulamalı eğitimler ve stajlar ile Özyeğin Üniversitesi öğrencilerinin sektöre hazır, deneyimli ve tam donanımlı olarak mezun olmalarını sağlıyoruz.”

Yapılan çalışmaların Özyeğin Üniversitesi'nin ‘sektörlerle ve yaşamla iç içe eğitim felsefesi’ doğrultusunda gerçekleştirildiğini belirten **Özyeğin Üniversitesi Rektörü Prof. Dr. Esra Gençtürk** “Öğrencilerimizin öğrenim gördükleri alan ne olursa olsun, sadece akademik eğitimle sınırlı kalmayarak, eğitimlerini mutlaka gerçek dünyada, iş dünyasında, sektörlerde yaptıkları pratik ve uygulamalı eğitimlerle pekiştirmelerine özen gösteriyoruz. Öğrencilerimiz hazırlık sınıfından itibaren okurken çalışmaya, yazları staj yapmaya ve kariyerlerini üniversitemizdeki ilk dönemlerinden itibaren planlayarak bu planlarını gerçekleştirmek için kendilerini farklılaştıran yetkinlikler kazanmaya ve deneyimler edinmeye başlıyorlar. Henüz staj yaparken işverenleri tarafından da fark edilen özellikleri ve mezun oldukları anda sektörlerde tercih edilen adaylar olmaları bizim için en büyük

gösterge oluyor. Uygulamalı Bilimler Yüksekokulumuz tarafından bu yıl altıncısı düzenlenen 'Sektör ile Buluşma' etkinliğimiz de bu eğitim felsefemizin bir uzantısıdır ve öğrencilerimizin ufkunu açarak, her yıl sektör temsilcileriyle buluşmalarını sağlamaktadır" dedi.