

OTEL VE YİYECEK İÇECEK ENDÜSTRİSİNİN ÖNCÜ İŞLETMELERİ ÖZYEGİN ÜNİVERSİTESİ'NDE DÖRDÜNCÜ KEZ BİR ARAYA GELDİ

Özyeğin Üniversitesi Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu tarafından düzenlenen ve sektörün öncü işletmelerinin İnsan Kaynakları ve diğer departman yöneticilerinin Özyeğin Üniversitesi öğrencileriyle bir araya geldiği 'Sektör ile Buluşma' etkinliğinin dördüncüsü bu yıl 8 Aralık 2016 tarihinde Çekmeköy Kampüsü'nde gerçekleşti.

40'tan fazla işletmenin katılımıyla gerçekleşen '**IV. Sektör ile Buluşma**' etkinliği kapsamında, **Özyeğin Üniversitesi** öğrencileri, zorunlu yaz dönemi stajlarını gerçekleştirecekleri işletmelerle görüşmelerini yaparak geleceğe yönelik hedeflerini şekillendirmek amacıyla deneyimli sektör temsilcilerinden fikir aldılar ve Mayıs 2017 itibarıyla mezun olacak öğrenciler ise işe alım olanakları ve şartlarını görüştüler. **Özyeğin Üniversitesi Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu** öğrencilerinin gerek staj, gerekse çalışma dönemlerindeki yüksek performanslarını vurgulayan sektör temsilcileri bu yıl da yeni çalışma arkadaşları ile tanışmaktan duydukları memnuniyeti dile getirdiler.

Özyeğin Üniversitesi Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu Müdürü M. Teoman Alemdar konuyla ilgili şunları söyledi: "*Memnuniyetle gözlemlemekteyiz ki, 2013-2014 ve 2014-2015 akademik dönemlerinde Otel Yöneticiliği Lisans Programı'ndan mezun olan tüm öğrencilerimiz ABD ile Dubai ekseninde sektör tarafından istihdam ediliyor. 2015-2016 mezunlarımızın ise şu an itibarıyla yüzde 70'i yurt içi ve yurt dışında işe yerleştiler. Bu başarıda araştırma odaklı görev yapan akademik kadromuzun çalışmalarının yanı sıra, Otelcilik ve yiyecek - içecek sektörlerinin ihtiyaçlarına yönelik uygulamalı eğitim vermenin de katkısı büyük. Bu değerleri önemseyen ve onaylayanlar olarak, Özyeğin Üniversitesi, Otel Yöneticiliği ve Gastronomi ve Mutfak Sanatları Lisans Programı mezunlarını eğitimleri esnasında öncelikli olarak stajlara kabul eden ve bilahare memnuniyetle istihdam eden sektör paydaşlarımızın da bu başarıya verdikleri destek takdire şayandır.*"

*Sizinle, 2015-2016 yılında ilk mezunlarını "Le Cordon Bleu Sertifikaları" ile taçlandırarak vermiş olduğumuz Gastronomi ve Mutfak Sanatları Lisans Programı mezunlarımızdan bir örnek paylaşmak istiyorum. Gururla ifade etmek isterim ki, mezunumuz dünyaca tanınmış Şef ve Restoran Zinciri sahibi Daniel Boulud'un Miami, Florida'daki 'DB Bistro Moderne' restoranının pastane bölümünde işe kabul edildi. Tüm bu ve benzeri örnekler gösteriyor ki, **Özyeğin Üniversitesi, Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu, Otel Yöneticiliği ve Gastronomi ve Mutfak Sanatları Lisans Programları** sadece*

ülkemizde değil, dünya çapında gençlerimizin istihdam edilmesini temin eden bir eğitim modelini başarıyla icra ediyor.”

Yapılan çalışmaların **Özyeğin Üniversitesi**'nin 'sektörlerle ve yaşamla iç içe eğitim felsefesi' doğrultusunda geliştiğini ifade eden **Özyeğin Üniversitesi Rektörü Prof. Dr. Esra Gençtürk** ise şu bilgileri verdi: *“Girişimciliği, yenilikçiliği ve sürdürülebilirliği vizyon olarak benimsemiş bir araştırma üniversitesi olan Özyeğin Üniversitesi, öğrencilerin bireysel gelişimine imkan tanıyan, katma değer yaratan, dönüştürücü bir eğitim modeli uyguluyor. Öğrencilerimizin sadece akademik eğitimle sınırlı kalmayarak, eğitimlerini mutlaka gerçek dünyada, iş dünyasında, sektörlerde yaptıkları pratik/uygulamalı eğitimlerle pekiştirmelerine özen gösteriyoruz. Türkiye’de, öğrencilerin kendilerini tanımaları, öz geleceklerini planlamaları ve kişisel farkındalıklarını tüm açılımları ile geliştirmeleri için üniversite yılları çok büyük önem taşıyor. Bu ihtiyaca en iyi şekilde cevap verecek şekilde oluşturduğumuz eğitim modelimizde öğrencilerimiz okurken çalışmaya, yazları staj yapmaya ve kariyerlerini üniversitemizdeki ilk dönemlerinden itibaren planlayarak bu planlarını gerçekleştirmek için kendilerini farklılaştıran yetkinlikler kazanmaya ve deneyimler edinmeye başlıyorlar. Mezun oldukları anda sektörlerde tercih edilen adaylar olmaları bizim için en büyük gösterge oluyor. Tüm eğitim sistemimizi buna göre kurguladık ve tüm uygulamalarımızı da bu yönde gerçekleştiriyoruz. Uygulamalı Bilimler Yüksekokulumuz tarafından bu yıl dördüncüsü düzenlenen ‘Sektör ile Buluşma’ etkinliğimiz de bu eğitim felsefemizin bir uzantısıdır ve öğrencilerimizin ufkunu açarak, her yıl sektör temsilcileriyle buluşmalarını sağlamaktadır.”*

Toplantıya İştirak Eden İşletmeler

‘IV. Sektör ile Buluşma’ etkinliği kapsamında, Divan Grubu-Genel Merkez, Divan İstanbul, Divan Asia, Divan Suites İstanbul G-Plus, Four Seasons İstanbul at the Bosphorus, The St. Regis İstanbul, Swissotel the Bosphorus, The Marmara Collection Group, Çırağan Palace Kempinski İstanbul, InterContinental İstanbul, İstanbul Marriott Hotel Asia, Hilton İstanbul Bosphorus, Hilton İstanbul Bomonti Hotel & Conference Center, Conrad İstanbul Bosphorus, Hilton İstanbul ParkSA, Doubletree by Hilton Hotel İstanbul-Moda, Shangri-La Bosphorus İstanbul, Radisson Blu Hotel İstanbul-Şişli, Radisson Blu Hotel İstanbul-Ataköy, Radisson Blu Hotel İstanbul-Asia, Radisson Blu Hotel İstanbul-Pera, Radisson Blu Hotel İstanbul-Tuzla, CVK Park Bosphorus Hotel İstanbul, Dedeman Bostancı İstanbul Hotel and Convention Center, Park Dedeman Bostancı İstanbul, Mandarin Oriental Bodrum, Maxx Royal Hotels & Resorts, Gloria Hotels & Resorts Bellek Antalya, Barut Hotels Antalya, Hapimag Resort Sea Garden Bodrum, yiyecek ve içecek sektörünün önde gelen işletmelerinden ise, Turkish Do&Co, Jamie’s Italian Zorlu İstanbul, Eataly Zorlu İstanbul, İstanbul Yiyecek ve İçecek Grubu, Frankie İstanbul, Feriye Lokantası, 360 İstanbul Restoran, CookShop adlı kuruluşlar yer aldılar.

Editöre bilgi notu:

Özyeğin Üniversitesi Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu 'Mükemmellik Merkezi' nde Uygulamalı Eğitim

Özyeğin Üniversitesi Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu bünyesinde bulunan Otel Yöneticiliği Lisans Programı ile Gastronomi ve Mutfak Sanatları Lisans Programı öğrencileri, eğitim kadrosunun araştırmalarıyla desteklenen teorik bilgilerin yanı sıra, Çekmeköy Kampüsü'nde 3.650 metre kare alana kurulmuş olan 'Mükemmellik Merkezi'nde uygulamalı eğitim alıyor. Gerek Otel Yöneticiliği gerekse Gastronomi alanında profesyonel hayatta gerekli olan tüm bilgi ve becerileri kazandıracak bir yapıya sahip olan Mükemmellik Merkezi'nde dört adet uygulamalı otel odası, misafir kabul ve rezervasyon alanları ile öğrencilerin, Le Cordon Bleu şef eğitimlerinden, Le Cordon Bleu eğitim materyalleri ve teknikleriyle, mutfak sanatları derslerini alacakları gastroditoryum, demo mutfağı, pastane, çok amaçlı mutfak, duyu analizi laboratuvarı ve ana mutfak olmak üzere farklı uygulama alanları yer alıyor.

Ayrıca öğrencilerin pişirdikleri yemekleri sunabilme olanağı buldukları bistro, lüks restoran (Fine-dining) ve özel yemek salonu (Private Dining Room) alanlarından oluşan restoran L'Atelier Bleu, hafta içi öğlen yemeklerinde ve kimi zaman akşam yemeklerinde konuklara hizmet vermeyi amaçlıyor. Öğrenciler birçok etkinliklerini, misafirlerinin beğenilerine ziyafet salonunda da sunabiliyor.

Özyeğin Üniversitesi'nin sektörlerle iç içe eğitim anlayışı çerçevesinde gerçek sektör koşullarına en yakın şekilde verilen uygulamalı eğitimler ve stajlar ile **Özyeğin Üniversitesi** öğrencilerinin sektöre hazır, deneyimli ve tam donanımlı olarak mezun olmaları hedefleniyor.

Özyeğin Üniversitesi hakkında:

Yaşamla iç içe, yenilikçi, yaratıcı ve girişimci bir öğrenim merkezi olarak topluma hizmet vermek amacıyla Hüsni 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/kuruluşlarda fark yaratacak bireyler yetiştirmeyi amaçlamaktadır. Başarılı öğrencinin, şartları ne olursa olsun kaliteli eğitime ulaşabilmesi gerektiğine inanan Özyeğin Üniversitesi'nde 2016-2017 akademik yılında kayıtlı lisans öğrencilerinin yüzde 86'sı burslu öğrenim görüyor. Üniversite, 6 fakülte ve 2 yüksekokul çatısı altında, toplam 23 lisans programıyla; 3 enstitü bünyesinde 30 lisansüstü programla eğitim veriyor. Çekmeköy'de bulunan kampüsünde, toplam 280 bin metrekare alanda öğrencilerini hayata hazırlıyor.