

BASIN BÜLTENİ

Otel ve Yiyecek İçecek Endüstrisinin Öncü İşletmeleri Özyeğin Üniversitesi'nde Bir Araya Geldi

Özyeğin Üniversitesi Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu tarafından düzenlenen ve geleneksel olarak her yıl sektörün öncü işletmelerinin İnsan Kaynakları ve diğer departman yöneticilerinin Özyeğin Üniversitesi öğrencileriyle bir araya geldiği 'Sektör ile Buluşma' etkinliğinin üçüncüsü, bu yıl 3 Aralık'ta Çekmeköy Kampüsü'nde gerçekleşti.

"Sektör ile Buluşma" etkinliği her yıl Aralık ayında, konaklama ve yiyecek – içecek işletmelerinin işe kabul ve stajyer alım dönemi öncesi, Özyeğin Üniversitesi Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu tarafından düzenleniyor. Bu yıl üçüncüsü gerçekleşen geleneksel etkinlik, sektörün öncü işletmeleri ile Özyeğin Üniversitesi Otel Yöneticiliği ve Gastronomi – Mutfak Sanatları Bölümlerinde öğrenim gören başarılı öğrencileri bir araya getirdi.

Geçtiğimiz akademik yılda 20'den fazla işletmenin katılımıyla gerçekleşen etkinlikte bu yıl İstanbul dışından katılımın da artışıyla, 30'dan fazla işletme ağırlandı. Etkinliğe her yıl katılım gösteren işletmelerin yöneticileri, kurumlarında bu güne kadar staj yapan, yarı veya tam zamanlı çalışmış olan Özyeğin Üniversitesi Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu öğrencilerinden duydukları memnuniyeti dile getirdiler.

Etkinliğe ilk kez bu yıl katılan işletmeler ise, öğrencilerin başta yabancı dil ve iletişim olmak üzere sahip oldukları beceriler, sergiledikleri profesyonel tavır ve bilgileri ile farklılık ve niteliklerini ortaya koyduklarını ve bu etkinlik sayesinde istihdam etmekten mutluluk duyacakları pek çok adayla tanıştıklarını ifade ettiler.

Özyeğin öğrencileri ise mezuniyet sonrası çalışmayı hedefledikleri işletmelerle ve zorunlu stajlarını gerçekleştirecekleri kuruluşlarla görüşmelerini yaptılar; geleceğe yönelik hedeflerini şekillendirmek amacıyla deneyimli sektör temsilcilerinden fikir aldılar, aynı zamanda işe alım şartları hususunda görüştüler.

CVK Hotels& Resorts – CVK Hotels Park Bosphorus, Çırağan Palace Kempinski, Divan Grup, Divan İstanbul Asia, The Grand Tarabya, Hilton İstanbul Bomonti Hotel & Conference Center, İstanbul Marriott Hotel Asia, Pera Palace Hotel Jumeirah, Radisson Blu Hotel İstanbul Şişli, Radisson Blu Hotel & Spa, İstanbul Tuzla, Shangri-La Bosphorus, İstanbul, The St. Regis İstanbul, Swissôtel the Bosphorus İstanbul, The Marmara Collection, The Ritz-Carlton, İstanbul, Wyndham Grand İstanbul Kalamış Marina Hotel etkinliğe İstanbul'dan katılan konaklama işletmeleri oldu.

D-Hotels& Resorts (D-Hotel Maris & D-Resort Göcek), Hapimag – World of Experiences (Bodrum Sea GardenVillage), Hillside Beach Club, Mandarin Oriental-Bodrum, Maxx Royal Resorts ise İstanbul dışından etkinliğe katıldılar.

Konaklama işletmelerinin yanı sıra, 360 Entertainment Group, Big Chefs, d.ream, Frankie İstanbul, İstanbul Yiyecek – İçecek Grubu, Jamie's Italian, Şans Restaurant, Turkish Do. &Co. gibi yiyecek-içecek sektörünün önde gelen işletmeleri de katılım gösterdi.

'Sektör ile Buluşma' etkinliği, Özyeğin Üniversitesi Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu yönetiminin liderliğinde, aynı zamanda staj koordinatörlüğü görevini yürüten öğretim üyesi Yrd. Doç. Dr. Ayşın Paşamehmetoğlu'nun koordinasyonu ve tüm yüksekokul kadrosunun desteği ile gerçekleşti.

Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu Müdürü Teoman Alemdar, bu geleneksel etkinlikle Üniversite olarak, öğrencilerin sektöre katılımını teşvik etmek, günümüzde dünyanın lokomotif endüstrisi olarak tanımlanan otelcilik ve yiyecek – içecek sektörlerine gençleri kazandırmak konusunda önemli bir işlevi sahiplenmeyi hedeflediklerini ifade etti.

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, teorik bilgilerin yanı sıra, Çekmeköy Kampüsü'nde 3.650 m² 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 CordonBleu şef eğitimlerinden, Le CordonBleu eğitim materyalleri ve teknikleriyle, mutfak sanatları derslerini alacakları gastroditoryum, demo mutfağı, pastane, çok amaçlı mutfak, duyuşsal analiz 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 (PrivateDiningRoom) alanlarından oluşan restoran L'AtelierBleu, hafta içi öğlen yemeklerinde ve kimi akşamlar hizmet veriyor. Öğrenciler birçok etkinliklerini, misafirlerinin beğenilerine ziyafet salonunda da sunabiliyor.

Özyeğin Üniversitesi'nin sektörlerle iç içe eğitim anlayışı çerçevesinde gerçek koşullara en yakın şekilde verilen uygulamalı eğitimler ve stajlar ile ÖzÜ 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 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; 2 enstitü bünyesinde 32 lisans üstü programla eğitim vermekte, Çekmeköy'de bulunan kampüsünde, toplam 280 bin metrekare alanda, öğrencilerini hayata hazırlamaktadır.