

## ÖZYEĞİN ÜNİVERSİTESİ ÖĞRENCİLERİ “CREATIVE TASTES COMPETITION- UNIVERSITY STUDENTS” YARIŞMASINDA BİRİNCİ OLDU

**Özyeğin Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Programı- Le Cordon Bleu öğrencileri, her yıl dünyanın dört bir yanından profesyonelleri bir araya getiren Salon du Chocolat Fuarı’nda gerçekleşen Creative Tastes Competition – University Students Yarışması’nda birincilik elde etti.**

Türkiye’nin yenilikçi ve girişimci üniversitesi Özyeğin Üniversitesi, gastronomi alanındaki başarılarına bir yenisini daha ekledi. Le Cordon Bleu iş birliğinde eğitim alan Gastronomi ve Mutfak Sanatları Programı öğrencileri **Ata Ayanoglu, Lara Suna ve Safa Keleş, 18-19 Nisan 2025 tarihlerinde İstanbul’da düzenlenen** dünyanın en büyük çikolata ve zanaatkar pastacılık fuarı olan Salon du Chocolat’nın ikinci gününde düzenlenen **Creative Tastes Competition - University Student Yarışması’nda birincilik elde etti.** Türkiye’den üniversite öğrencilerinin katıldığı ve yoğun rekabetin yaşandığı yarışmada Özyeğin Üniversitesi öğrencileri, özgün lezzetler, yaratıcı sunumlar ve teknik mükemmellikleriyle uluslararası jüri üyelerinden tam not aldı. Uluslararası düzeyde prestije sahip, dünyanın dört bir yanından profesyonelleri bir araya getiren bu organizasyonda elde edilen başarı, hem üniversitenin gastronomi alanındaki eğitim kalitesini hem de genç şef adaylarının yetkinliğini bir kez daha gözler önüne serdi.

**Özyeğin Üniversitesi Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu Kurucu Müdürü Mehmet Teoman Alemdar,** “Bu özel organizasyonda Türkiye’deki üniversiteler arasından öğrencilerimizin kazandığı birincilik, üniversitemizin gastronomi alanındaki yetkinliğini bir kez daha ortaya koydu. Uluslararası jüri üyelerinin değerlendirme sürecinden geçerek bu başarıya ulaşmaları bizler için büyük bir gurur kaynağı. Bu sonuç, uygulamalı eğitimin gücünü ve öğrencilerimizin tutkuyla yürüttüğü çalışmaların değerini açıkça gösteriyor” dedi.

Özyeğin Üniversitesi öğrencilerinin elde ettiği başarıdan gurur duyduğunu belirten **Uygulamalı Bilimler Fakültesi Dekan Yardımcısı ve Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölüm Başkanı Doç. Dr. Özge Samancı** ise, “Özyeğin Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Programı’nda, öğrencilerimize sunduğumuz çok boyutlu ve sağlam teorik temelin üzerine inşa ettiğimiz uygulamalı eğitimin güzel sonuçlarını görmek bizleri mutlu ediyor. Uluslararası jüri üyelerinden oluşan ve Türkiye’deki birçok üniversitenin katıldığı yarışmada birincilik kazanan öğrencilerimizi; onların gelişimi için her zaman destek olan değerli hocalarımızı ve eğitmen şeflerimizi gönülden tebrik ediyor, başarılarının devamını diliyorum” dedi.

### **Özyeğin Üniversitesi Hakkında**

*2007 yılında Hüsnü M. Özyeğin Vakfı tarafından kurulan Özyeğin Üniversitesi, küresel etki, öğrenci gelişimi ve akademik mükemmeliyet odaklı girişimci bir araştırma üniversitesidir. Üniversite yedi (7) fakülte ve üç (3) enstitüde yirmi beş (25) lisans, otuz altı (36) yüksek lisans ve on (10) doktora programı sunmaktadır. Özyeğin Üniversitesi, iddialı lisansüstü programları ve yenilikçi, disiplinler arası iş birliklerini teşvik eden dinamik akademik topluluğunun etkisiyle hızla büyüyen araştırma çıktılarıyla araştırma yetkinliklerini geliştirmeyi amaçlamaktadır. Uluslararası alanda tanınan Özyeğin Üniversitesi, “THE Genç Üniversiteler Sıralaması”nda son 20 yıl içinde kurulmuş vakıf ve özel üniversiteler arasında ikinci sırada yer almaktadır. Özyeğin Üniversitesi “THE Etki Sıralamaları”nda Türkiye’nin vakıf üniversiteleri arasında altı (6) yıldır birinci sıradadır.*



### ***Le Cordon Bleu İstanbul Hakkında***

Le Cordon Bleu, 125 yılı aşkın bir geçmişe sahip, zengin bir mirasa sahip olan ve gastronomi sanatları ile konukseverlik yönetimi alanlarında lider global bir okul ağıdır. Okul, 20'den fazla ülkede 35 okuluyla küresel varlığını sürdürmekte ve her yıl 100'den fazla farklı milliyetten 20.000'den fazla öğrenciye eğitim vermektedir. Geleneksel Fransız mutfak teknikleri, Le Cordon Bleu'nün kalbinde yer almakla birlikte, akademik programları, otelcilik sektörünün büyüyen ihtiyaçlarına uyum sağlamak için sürekli olarak yeni, yenilikçi teknolojilerle uyarlanmıştır. Enstitüler, mutfak, pastacılık, şarap, beslenme ve yönetim alanlarında kısa kurslardan sertifikalara, profesyonel diplomalardan, gastronomi ve otel yönetimi alanlarında lisans ve yüksek lisans programlarına kadar geniş bir program yelpazesi sunmaktadır.

**Le Cordon Bleu hakkında daha fazla bilgi edinmek için bağlantıyı ziyaret edin: [Cordonbleu.edu](https://cordonbleu.edu)**

**Le Cordon Bleu İstanbul hakkında daha fazla bilgi edinmek için bağlantıyı ziyaret edin: [lecordonbleu.ozyegin.edu.tr](https://lecordonbleu.ozyegin.edu.tr)**