

Le Cordon Bleu Ülkemizin En Kapsamlı Türk Mutfağı Eğitimini Başlatıyor

*

Türk Mutfağı Uluslararası Standarda Kavuşuyor!

*

Le Cordon Bleu İstanbul 10. Yılına Türk Mutfağı Eğitimi ile Taçlandırıyor

- *Türkiye’de en kapsamlı “Türk Mutfağı” eğitimini vermeye hazırlanan Le Cordon Bleu İstanbul, öğrencilerini 2022 Ocak ayından itibaren kabul edecek.*
- *Türkiye’de 10. yılını dolduran Le Cordon Bleu İstanbul, Türk yemek kültürünü dünya mutfaklarına taşıyacak profesyoneller yetiştirecek.*

Aşçılığın “şövalye nişanı” olarak da anılan dünyanın en prestijli mutfak sanatları okulu Le Cordon Bleu’nün Özyeğin Üniversitesi iş birliğinde Türkiye’de eğitim veren kurumu Le Cordon Bleu İstanbul’un yeni eğitim programı “**Türk Mutfağı Programı**” 22 Kasım Pazartesi günü Swissôtel the Bosphorus İstanbul’da gerçekleşen lansman ile tanıtıldı.

Le Cordon Bleu öğrencilerinin hazırladığı özel Türk Mutfağı menüsünün de sunulduğu etkinliğe gastronomi dünyasından birçok davetli katıldı. Le Cordon Bleu Türkiye Direktörü **Defne Ertan Tüysüzoğlu**, Le Cordon Bleu Yönetici Eğitimci Şefi **Erich Ruppen**, Özyeğin Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölüm Başkanı **Doçent Dr. Özge Samancı**, Accor Grubu Operasyonlardan Sorumlu Başkan Yardımcısı ve Swissôtel The Bosphorus İstanbul Genel Müdürü **Uğur Talayhan** ve Türk Gastronomi dünyasının duayen ismi Gazeteci-Yazar **Ahmet Örs** konuşmaları ile yer aldı.

Le Cordon Bleu İstanbul, Türkiye’deki 10. yılını taçlandığı bu program ile zengin ürün içeriği, köklü geçmişi, derin kültürüyle yüzyıllardır korunmuş reçetelere sahip olan Türk mutfağının uluslararası ölçekte tanıtılmasını ve Türk gastronomisini geleceğe taşıyacak şef adaylarını mezun etmeyi hedefliyor.

Le Cordon Bleu 10. Yılında Türk Mutfağına Dokunuyor

Le Cordon Bleu Türkiye Direktörü **Defne Ertan Tüysüzoğlu** yaptığı konuşmada Le Cordon Bleu’nün 10 yıldır Türkiye’de verdiği mutfak eğitimlerinde eksiksiz bir seviyeye geldiklerini belirtti.

Mükemmeli yakalama fikriyle yola çıkarak şimdi de Türk mutfağına dokunmak istediklerini söyleyen Ertan Tüysüzoğlu sözlerine şöyle devam etti:

“Bugüne dek 1.500’ü aşkın diploma veren Le Cordon Bleu’nün uluslararası mutfaklarda verdiği eğitim; Türkiye’de yeni bir standart oluşturulmasında önemli bir pozitif etki yarattı. Diğer yandan köklü Türk Mutfağının teknik ve reçetelerinin metodolojik bir yaklaşımla standartlaştırılmadığı için nesilden nesle kaybolmaya başladığını veya yanlış aktarılabildiğini gözlemliyoruz. Uzun bir süredir eğitimlerimize Türk mutfağı programını da katma planlarımız vardı. Türk mutfağı, köklü geçmişi ile derin bir kültüre sahip.

Yurtdışında daha doğru tanıtılabileceğine inanıyoruz. Bu nedenle Le Cordon Bleu Türkiye olarak 10. yılımızı kutlarken, Türk Mutfağı eğitimini uluslararası eğitim disiplinine sahip bir modelde, standartlara bağlı kalarak öğretmek üzere yola çıktık. Türk Mutfağının tanınabilmesi için önemli koşullardan biri de iyi bir eğitim altyapısı. Başarısı dünyada kanıtlanmış Le Cordon Bleu'nün 126 yıllık eğitim tecrübesini, eğitim modellerini kullanarak Türk mutfağını öğretmeyi, Türk yemek kültürünü dünya mutfaklarına taşıyacak genç şefler yetiştirmeyi amaçlıyoruz."

Erich Ruppen: "Türk Mutfağının Dünyada Tanıtılmasına Destek Olacağız"

Le Cordon Bleu Yönetici Eğitimci Şefi **Erich Ruppen** yaptığı konuşmada "1990 yılından itibaren yarı zamanlı olarak Türkiye'de yaşıyorum. Türk Mutfak kültürünü ve lezzetli yerel ürünlerini yakından tanıma imkânım oldu. Le Cordon Bleu şeflerinin vereceği pratik ve teknik derslerin yanı sıra, Türk misafir şeflerin katılımı ve alan gezileriyle çok yönlü bir eğitim programı hazırladık. Bu zengin mutfağın eğitiminin verilerek dünyaya tanıtılmasına destek olacağımız için çok mutluyuz." diyerek programın Türkiye'de bu alanda verilen en kapsamlı eğitim olma özelliğini taşıdığını belirtti.

Doçent Dr. Özge Samancı: "Türk Mutfağının uluslararası platformda bilinir hale gelmesi için atılan önemli bir adım"

Özyeğin Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölüm Başkanı **Doçent Dr. Özge Samancı** ise "Özyeğin Üniversitesi çatısı altında oluşturulmuş olan Le Cordon Bleu Türk Mutfağı programının zengin ve çok katmanlı köklü bir kültürel mirasa sahip Türk mutfağının uluslararası alanda tanıtılmasında önemli bir role sahip olacağına inanıyor ve çok kıymetli buluyorum. Bu programın hayata geçmesi, Türk Mutfağındaki hem geleneksel hem de yörelere özgü mutfak tekniklerinin gastronomi dünyasında, Le Cordon Bleu aracılığıyla uluslararası platformda bilinir hale gelmesi için atılan önemli bir adım. Le Cordon Bleu Türk Mutfağı eğitim programının başlaması, aynı zamanda Özyeğin Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümünün yürüttüğü Türk Mutfağı alanındaki bilimsel araştırmalar ve çalışmalar için önemli bir etkileşim alanını oluşturuyor"

Le Cordon Bleu'nün mutfak sanatları eğitimindeki 125 yıllık tecrübesi ile Türk mutfak teknikleri ve reçetelerine uyarlanarak oluşturulan "Türk Mutfağı Programı" **2022** Ocak ayında, **Özyeğin Üniversitesi Çekmeköy Kampüsü**, Le Cordon Bleu Mükemmeliyet Merkezi'nde başlayacak.

"Klasik Türk Mutfağı" ile "Bölgesel Türk Mutfağı" olarak iki seviyeden oluşan program Le Cordon Bleu şefleri yanı sıra, Türk mutfağında donanımlı misafir şeflerin sunumları ve uzmanların seminerleri ve saha gezileri ile zenginleştirilecek. Her bir seviye 11 haftada 120 saatlik program, uygulama seansları, gösterimler, kuram dersleri ve saha gezileri ile İngilizce ve Türkçe çeviri şeklinde çift dilde gerçekleşecek. Her biri günde 6 saat, haftada 2 gün ve toplamda 120 saat olan her 2 seviyeyi başarı ile tamamlayan öğrencilere "Diplôme de Cuisine Turque" belgesi verilecek.

"Türk Mutfağı Programı" hakkında detaylı bilgileri lecordonbleu@ozyegin.edu.tr adresinden veya

0216 5649398 no'lu telefondan alabilirsiniz.

www.lecordonbleu.ozyegin.edu.tr

[instagram.com/lecordonbleuistanbul](https://www.instagram.com/lecordonbleuistanbul)

Editöre Not:**Özyeğin Üniversitesi Le Cordon Bleu İş Birliği:**

Özyeğin Üniversitesi 2012 Temmuz ayında Gastronomi ve Mutfak Sanatları Lisans Programını açarken, dünyanın en prestijli mutfak sanatları kurumu Le Cordon Bleu ile iş birliği anlaşmasını da imzalayarak Özyeğin öğrencilerini dünyanın en usta şefleriyle birlikte yetiştirmeyi hedefledi. Le Cordon Bleu ile açtığı sertifika programlarıyla bu alanda kendini geliştirmek ve ilerletmek isteyenlere de yeni bir geleceğin kapılarını araladı. Özyeğin Üniversitesi ve Le Cordon Bleu iş birliği kapsamında, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Lisans Programı ve Otel Yöneticiliği Lisans Programlarındaki “Mutfak Sanatları” dersleri Le Cordon Bleu master şefleri tarafından veriliyor. 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, Le Cordon Bleu Sertifika Programları Üniversitesi Çekmeköy Kampüsünde verilmeye devam etmektedir.

Le Cordon Bleu Hakkında:

Le Cordon Bleu (Mavi Kurdele) isminin mutfak sanatları ile ilişkilendirilmesi ilk olarak 16. yüzyılda ortaya çıktı. Le Cordon Bleu ismi, Fransa Kralı III. Henri tarafından verilerek, zaferlerini şatafatlı ziyafetlerle kutlayan Saint-Esprit Şövalyeleri’nin sembolünde bulunan mavi kurdelen aldı. 16. yüzyıldan itibaren mutfaktaki mükemmeliyetin simgesi oldu. Le Cordon Bleu, 1895’te *La Cuisiniere Cordon Bleu* Dergisinin yayımcısı, gazeteci Marthe Distel tarafından mutfak sanatları okulu olarak Paris’te kuruldu. Açılışından itibaren, Le Cordon Bleu’nün uluslararası ünü hızla yayıldı. 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 artırdı. Julia Child’ın hayatı 2009 yılında vizyona giren Meryl Streep’in başrolünde oynadığı “Julie & Julia” adlı bir filme de konu oldu. Günümüzde Le Cordon Bleu, 20 ülkede, 35’i aşkın uluslararası okulda yılda 20.000 öğrenciye eğitim veriyor.

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 eğitim görmektedirler. Usta aşçılar, klasik Fransız mutfağı ve uluslararası aşçılık tekniklerine ait bilgi ve deneyimlerini Le Cordon Bleu öğrencilerine aktarmaktadırlar.

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 öğrencilerin, şartları ne olursa olsun kaliteli eğitime ulaşabilmeleri gerektiğine inanan Özyeğin Üniversitesi, Çekmeköy’de bulunan kampüsünde 6 fakülte, 3 enstitü ve 2 yüksekokulu ile 23 lisans, 32 yüksek lisans ve 10 doktora programıyla eğitim vermektedir. Birleşmiş Milletler’in “Sürdürülebilirlik Kalkınma Hedefleri” doğrultusunda yaptığı çalışmalar ile Times Higher Education (THE) Impact 2019 dünya sıralamasında “Toplumsal Etkisi En Yüksek Türk Üniversitesi” seçilen Özyeğin Üniversitesi, THE Emerging Economies 2021 sıralamasında ise Türkiye’deki en iyi beş vakıf üniversitesinden biri olmuştur.

Basın İletişim:**Logos İletişim**

İnci Koç

inci@logosiletisim.com

0541 566 92 15

Ayşegül Azemar

aysegul.azemar@gmail.com

0532 624 28 11