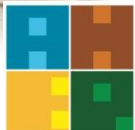




ALANYA HEP ÜNİVERSİTESİ

ALANYA HEP ÜNİVERSİTESİ





Alanya HEP
Üniversitesi

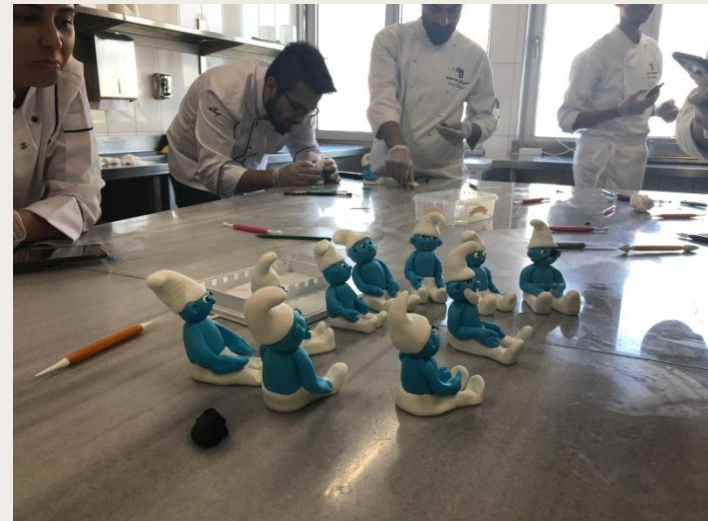
ALANYA

GASTRONOMİ ve MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ



Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü





Neden Gastronomi ve Mutfak Sanatları?

Gıda ile kültür arasındaki ilişkiyi inceleyen ve çiftlikten sofraya her aşamanın önemli olduğunu, günlük bir zorunluluktan ziyade yemeğin tadını çıkarmak olduğunu vurgulayan bir bilimdir.



Mezuniyet Sonrası İş İmkanları

Yönetici



Ulusal ve uluslararası beş yıldızlı otellerin mutfak ekibinde veya catering departmanlarında; restoranların mutfak veya iş bölümlerinde.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü





***Gıda işletmelerinin ürün geliştirme bölümlerinde
araştırma ve geliştirme uzmanlığı***

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü



Gıda kontrol uzmanı

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü

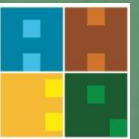


Akademisyenlik



Öğretmenlik

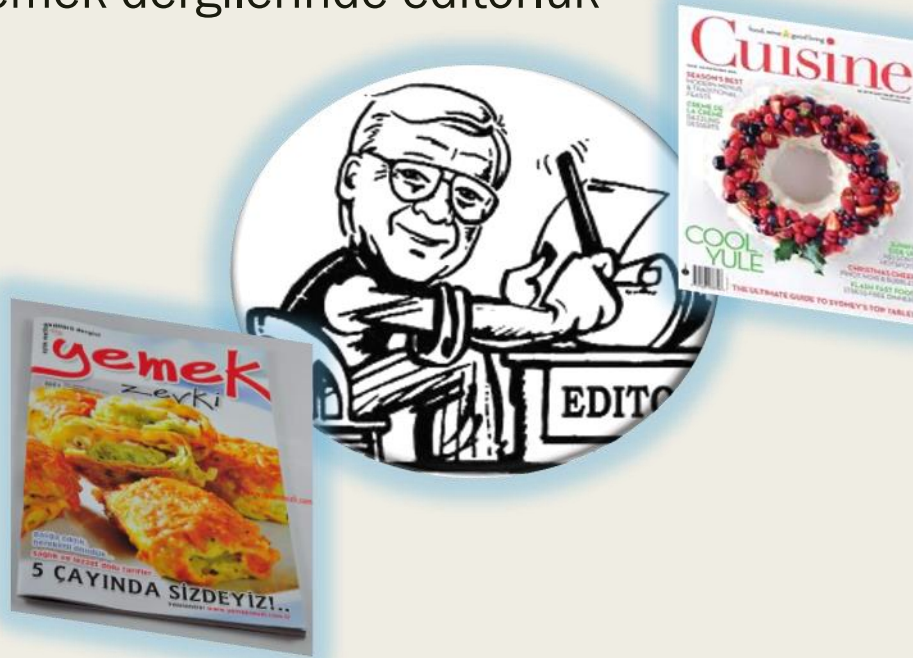
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü



■ Program sunuculuđu



- Yemek dergilerinde editörlük



■ Yazarlık



- Executive Chef pozisyonu





Neden Alanya HEP?



Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü



Ülkemizin en işlek turizm ve konaklama noktası olan Alanya'da başvuruları yakından görmek ve mezun olduktan sonra istihdam olanaklarına erişmek.



Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü







Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü



İngilizcenin yanında ikinci bir dil öğrenme imkanı

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü



Son teknoloji ile donatılmış uygulama ve pastacılık mutfaklarında eğitim



Gıda araştırma laboratuvarı altyapısı ile bilimsel temelli eğitim yaklaşımı





Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü



Öğrencilerin hazırlanmaları ve yarışmalara katılmaları için fırsatlar



Program boyunca,

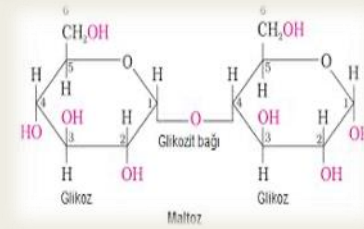
© Chef adaylarının öğrenecekleri;



■ Yiyecek-içecek yönetimi



© Yiyecek ve beslenme bilimi



■ Gıda teknolojisi



➤ Yemek Kültürü ve Tarihi





Türk Mutfağı



■ Uluslararası Mutfaklar



■ Pastacılık ve Unlu Mamuller



■ ikolata Yapım Teknikleri



■ Zeytinyağı üretimi ve Şarap Bilimi



Kazanacağımız Bilgi ve Beceriler.





AMACIMIZ

- Yiyecek içecek sektöründe ihtiyaç duyulan teorik/uygulamalı bilgi ve becerilerle donatılmış



- Ulusal ve uluslararası düzeyde rekabet edebilen
- Yiyecek ve içecek sektörüne hizmet eden
- Türk ve dünya mutfaklarını ve bu mutfaklardaki teknikleri tanıyan



- Türk mutfağımızın araştırılmasına, korunmasına ve uluslararası tanıtımına aracılık eden.
- Sağlıklı ve güvenli gıda sorunlarını işlerinin merkezinde tutan,
- Hammaddeden çatala kadar kalite arayan



- Tarihsel ve toplumsal değerlere saygılı
- Sosyal sorumluluk sahibi
- Evrensel, sosyal ve mesleki etik bilincine sahip olan



- Yaşam boyu öğrenmenin gerekliliği bilinciyle, bilim ve teknolojideki gelişmeleri takip eden bireyler yetiştirmektedir.



- Sürekli kendini yenileyen uzman personel.



Ülkemizde konaklama ve turizm sektörünün gelişmesine ve sağlıklı toplumlara ulaşılmasına aracı olarak hareket ederken, girişimci, etik değerlere sahip, zengin kültürümüzü koruyacak ve tanıtacak bireyler yetiştirmeyi önemsiyoruz.





Sizi üniversitemize davet ediyoruz,

ALANYA HEP ÜNİVERSİTESİ



Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü

