

AŞÇILIK EĞİTİMİ VE KARIYER

Meslek Yüksekokulumuzda 'Aşçılık ve Eğitim' konulu söyleşi ve workshop düzenlendi. Mersin Safron Restaurant Executive Chef Ali SÜNGÜ'nün konuk olduğu etkinlik Aşçılık Programı öğrencilerine yönelik söyleşi ile başladı. Söyleşi içerisinde Şef Süngü kendisinin de 2017 yılında Aşçılık Programından mezun olduğunu, bu alanda alınan eğitimin sabırla çalışma ve deneyim sağlamayla birleştiğinde başarının kaçınılmaz olacağını vurguladı. Söyleşi sonrasında uygulama mutfağında gerçekleşen workshopta soğuk mutfak ürünlerinden Mütebbel, Girit Ezme, Tarsus Humus, Zeytin Salatası, Köylü Patates, Haydari, Mantar Dolma hazırlandı.

Program Yüksekokul Müdürümüz Öğr. Gör. Dr. Mehmet Fatih KAYRAN tarafından Şef Ali SÜNGÜ'ye teşekkür belgesi takdim edilerek son buldu.

