HALFETİ MESLEK YÜKSEKOKULUNDA WORKSHOP (GAZİANTEP MUTFAĞI) VE KARİYER SÖYLEŞİSİ DÜZENLENDİ

Meslek Yüksek Okulumuzun yöresel mutfaklar dersi kapsamında Gaziantep mutfağı konulu workshop ve kariyer söyleşisi gerçekleşti. Gaziantep Orkide pastaneleri mutfak koordinatörü Executive eğitmen şef Mehmet Akif BÜYÜK'ün konuk olduğu etkinlik, Aşçılık Programı birinci ve ikinci sınıf öğrencilerinin katılımı ile kariyer konulu şöyleşiyle başladı. Söyleşide Şef BÜYÜK, mesleki bilgi ve tecrübelerini öğrencilerle paylaştı. Söyleşi sonunda öğrencilerin katılımıyla aşçılık mesleği ile ilgili soru-cevap yapıldı. Söyleşi bitiminde uygulama mutfağında Aşçılık Programı ikinci sınıf öğrencileri ile Eğitmen Şef Mehmet Akif BÜYÜK öncülüğünde Gaziantep mutfağının yöresel ve eşsiz lezzetlerinden olan Malhıtalı Köfte, Simit Kebabı, Antep Yuvarlaması, İçli Köfte, Öcce, Tırnaklı Pide ve Şam Tatlısı, dersin öğretim elemanı Öğr. Gör. Başak BOZ eşliğinde hazırlandı. Ardından Gaziantep mutfağının yöresel lezzetlerinin tadımı, okulumuzun Aşçılık Programı ve Turist Rehberliği programı müdür, müdür yardımcıları, idari-akademik personel ve öğrencilerin katılımı ile gerçekleştirildi.

Etkinlik, Yüksekokul Müdürümüz Öğr. Gör. Dr. Mehmet Fatih KAYRAN ve Aşçılık Programı öğretim elemanı Öğr. Gör. Başak BOZ tarafından eğitmen şefe katılım belgesi takdim edilerek sona erdi.

"Hayatta En Hakkı Mürşit İlimdir"