



Arçelik A.Ş.

Sütlüce Karaağaç Caddesi

No: 2/6

Beyoğlu 34445 İstanbul

T: 0212 314 34 34 / 30 20

F: 0212 314 34 82

www.arcelikas.com.tr

**Arçelik Geleceğin Şeflerini Yetiştiriyor**

**Arçelik’in deneyim mutfağı The Kitchen’da şef adayları geleceğin teknolojileri ile yeteneklerini geliştiriyor ve uluslararası gastronomi trendlerini öğreniyor. Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesi iş birliği ile yürütülen proje kapsamında Gastronomi ve Mutfak Sanatları öğrencilerinden oluşan ilk öğrenci grubu eğitimlerini tamamladı. Arçelik’in deneyim mutfağı The Kitchen proje ile Türk yemek kültüründe önemli yeri olan Bolu’dan uluslararası ölçekte başarılı şefler yetişmesine katkıda bulunmayı hedefliyor.**

Arçelik, geleceğin mutfak teknolojilerini tasarladığı The Kitchen ile Türk yemek kültürüne ve uluslararası standartlarda şeflerin yetişmesine de katkı sağlamayı amaçlıyor. Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü iş birliğinde başlattığı "The Kitchen, Geleceğin Şeflerini Yetiştiriyor" projesi kapsamında, programa katılan ilk grup şef adayının eğitimleri tamamlandı.

Abant İzzet Baysal Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü’nden 10 öğrenci 4 günlük bir programa alındı. Program kapsamında öğrencilere; sürdürülebilirlikten, doğal ve sağlıklı yaşama, temel mutfak tekniklerinden uluslararası gastronomi trendlerine, mesleki gelişimlerine katkı sağlayacak konularda eğitimler verildi. Programın sonunda Abant İzzet Baysal Üniversitesi Rektörü Prof. Dr. Mustafa Alişarlı, Rektör yardımcıları Prof Dr. Samettin Gündüz, Prof. Dr Aydın Him, Prof. Dr. Mustafa Yaman, Turizm Fakültesi Dekanı Prof. Dr. Seyit Köse, Arçelik Pişirici Cihazlar Direktörü Alp Karahasanoğlu ile The Kitchen şeflerinin jüriliğini yaptığı bir yarışma düzenlendi.

Şef adayları, kapalı kutulardan çıkan ürünlerle başlangıç, ana yemek ve tatlıdan oluşan bir menü hazırladılar. Sunum, eğitime uygunluk, hijyen, mutfak duruşu, renk, tat, kombinasyonu ve yaratıcılığın değerlendirildiği yarışmada, Zeynep Aydemir ve Aleyna Pektaş vejetaryen menüleriyle finalist seçildi.

Finalistler, The Kitchen’daki etkinliklerde yardımcı şef olarak görev alabilme imkanını elde etti. Ayrıca, bu yıl yapılacak diğer eğitim programlarında finale kalan şef adaylarıyla şampiyonluk için yarışma hakkını kazandılar.

Her öğretim yılında The Kitchen’da toplam 4 programda 50 öğrenci eğitime alınacak. Her eğitim programı sonunda 2 finalist seçilerek yıl sonunda 2 şampiyon belirlenecek. Öğrencilerin program boyunca geliştirdikleri tarifler bir kitapta toplanarak, tariflerden Kitchen’daki pişirme ve deneyimleme etkinliklerinde faydalanılanacak.

Arçelik’in deneyim mutfağı The Kitchen, bu proje ile öğrencilere okulda teorik olarak aldıkları eğitimi uygulama, en yeni teknolojiye sahip mutfak ekipmanlarını deneyimleme imkanı sunuyor. Okul müfredatında olmayan ve Arçelik’in sahiplendiği gıdaya saygı, sıfır atık gibi vizyonlar da öğrencilere anlatılarak geleceğin şeflerinin doğanın korunması ve israfa karşı farkındalıkları artırılmaya çalışılıyor. Programlarda ortaya çıkan yaratıcı fikirlerin ürüne dönüştürülmesi ve profesyonel şeflerle çalışma ortamı oluşturularak kariyer fırsatı yaratmaları da hedefleniyor.

Arçelik, mutfak deneyim merkezi The Kitchen’ı 2019 yılında Pişirici Cihazlar İşletmesi’nin bulunduğu Bolu’da hayata geçirdi. The Kitchen’da, Arçelik’in yenilikçi teknolojilerinin deneyimleme imkanı sağlanırken; kullanıcı, şef geri bildirimleri ve müşteri iç görülerinden yola çıkılarak yeni ürün fikirleri geliştiriliyor, mevcut ürünlerde de düzenlemelere gidilerek geleceğin mutfak teknolojileri tasarlanıyor.