

Program Hakkında Bilgi

Zengin Türk mutfak kültürünün geliştirilmesini, uluslararası düzeyde tanıtılmasını ve saygınlığının korunmasını sağlayan, bununla birlikte dünya mutfaklarını da bilen ve takip eden, modern ve klasik pişirme teknikleriyle yiyecek-içecek yönetimi, maliyet kontrolü ve menü mühendisliği konularında donanımlı, gıda güvenliği sistemine hakim, çevreye duyarlı ve yemek pişirme kültür ve aktivitesini sorumluluğundaki görevlilerle birlikte resim, heykel, felsefe, görgü kuralları, işletmecilik, turizmcilik, mühendislik temelleri gibi disiplinlerarası konularla birleştirerek görsel şölen içerisinde sunabilen, hem şef hem de yönetici kişiler yetiştiren disiplinlerarası bir programdır.