



Türk Mutfak Kültürü Araştırma ve Uygulama Merkezi (TÜMAR) bünyesinde faaliyetlerini sürdüreceği olan Thermopolium Gastronomi Akademisi (TGA) ulusal ve uluslararası önemli bir çok etkinliğe de evsahipliği yapacak şekilde planlanmıştır.

TGA ismini Roma İmparatorluğunda "sıcak yemeklerin satıldığı bir alan" olarak adlandırılma Thermopolium teriminde esinlenerek almıştır.

TGA öğrencilerin 8 farklı atölyede aynı anda eğitim alabilecekleri olanaklara sahiptir. Atölye isimleri Anadolu'nun antik dönem kültür ve uygarlıklarını yaşatma temasından esinlenerek antik kent isimleri ile adlandırılmıştır

TGA bünyesinde; Ephesus Modüler Uygulama Mutfağı, Letoon Uygulama Mutfağı ve Perge Hazırlık Mutfağı, Zeugma ve Kaunos Gastronomi laboratuvarları, Ankyra Uygulama

Restoranı, restoran alanı içinde Troia Bar Uygulama alanı ve 1. Kat girişinde Gordion Ön Büro Uygulama alanı yer almaktadır.

Bu atölyelerin haricinde 2 adet soğuk hava deposu, 2 adet kuru erzak ve malzeme deposu, toplantı ve dinlenme salonu, öğretim elemanı odası, soyunma odaları, duşlar ve tuvaletler de tesisin diğer ünitelerini oluşturuyor.

12 Mayıs 2017 tarihindeki açılış hazırlıklarına devam eden TGA Nisan ve Mayıs içinde düzenleyeceği bir çok workshop ile sizlerle birlikte olmaktan mutluluk duyacaktır.

Detaylı Bilgi İçin;

[www.baskent-tga.com](http://www.baskent-tga.com)