



# BAŞKENT ÜNİVERSİTESİ

*Timar*  
Türk Mutfak Kültürü  
Araştırma ve Uygulama Merkezi

**TGA**

**THERMOPOLIUM  
GASTRONOMİ  
AKADEMİSİ**

## TGA Kasım Kursları



### Ulusal ve Uluslararası Çorbalar

Şef **Bülent Erdoğan** ile her ziyafetin sıcak başlangıcı çorbaların, farklı dillerdeki farklı tatlarını keşfedeceğiniz, içinizi ısıtacak bir menü sizleri bekliyor.

#### Menü

- Tahinli Mercimek Çorbası
- Közlenmiş Domates Çorbası
- Clam Chowder Çorbası
- Minestrone Çorbası
- Baharatlı Roka Salatası

**08.11.2017**  
**18.30-21.30**  
**150 TL**  
Kontenjan: 10 kişi



### Yöresel Lezzetler

Şef **Özlem Helvacıoğlu** ile doğal ve katkısız, el yapımı Türk mutfağı lezzetleri ile temel mutfak eğitimi alırken kendi yaptığınız lahmacunun keyfini sürmek ve içli köftenin yapımındaki bütün incelikleri, dumanı üstünde bir irmik helvası eşliğinde öğrenmeye ne dersiniz?

#### Menü

- Ev Yapımı Lahmacun
- İçli Köfte
- İrmik Helvası

**15.11.2017**  
**18.30-21.30**  
**120 TL**  
Kontenjan: 10 kişi



### Barista Foundation

Coffee Connoisseur **Şerif Başaran** ile 6 saatlik muhteşem bir kahve eğitimi.  
(SCA sertifikası almak isteyenler için sertifika ücreti 50 Euro'dur.)

**24.11.2017**  
**10.00-17.00**  
**1.100 TL**  
Kontenjan: 16 kişi



### Intermediate

Coffee Connoisseur **Şerif Başaran** ile 2 gün sürecek profesyonel bir kahve eğitimi. Katılım için Foundation kursunu tamamlamış olmak gereklidir.  
(SCA sertifikası almak isteyenler için sertifika ücreti 150 Euro'dur.)

**25-26.11.2017**  
**10.00-16.00**  
**1.500 TL**  
Kontenjan: 8 kişi

Ödeme Seçenekleri: EFT/Havale

Şube Adı: Denizbank Başkent Kurumsal Şubesi Banka Hesap No: 766910-450

IBAN: TR71 0013 4000 0007 9691 0013 60 (Açıklama olarak katılımcının ve kursun adı yazılmalıdır)

Elmas Sponsor



Platin Sponsorlar



Altın Sponsor



Bronz Sponsorlar



İşbirliklerimiz



Tasarım: Arş. Gör. Banu Erşanlı

**0312 246 68 38-39**  
baskent-tga.com  
info@baskent-tga.com

**TGA**

Thermopolium Gastronomi Akademisi





# BAŞKENT ÜNİVERSİTESİ

*Timar*  
Türk Mutfak Kültürü  
Araştırma ve Uygulama Merkezi

**TGA**

**THERMOPOLIUM  
GASTRONOMİ  
AKADEMİSİ**



# Profesyonel Aşçılık Sertifika Programı

Başkent Üniversitesi Thermopolium Gastronomi Akademisi tarafından düzenlenen **Uzun Dönem Profesyonel Aşçılık Sertifika Programı**; yaratıcı, teorik ve pratik bilgi açısından donanımlı başta Türk ve Dünya mutfaklarında hizmet verebilecek, ulusal ve uluslararası standartlarda eğitilmiş profesyonel işgücü yetiştirerek sektöre şef adayları kazandırmak amacıyla planlanmıştır. 4 ay boyunca **Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü**, **Aşçılık Programı** ve **Turizm Otelcilik Bölümü**'nün profesyonel eğitmenleri ile sektörde bulunan şefler tarafından verilecek olan eğitimde teorik ve uygulamalı dersler verilecektir. İkinci 4 aylık sürede öğrencilerimize staj imkanı sağlanacaktır. Eğitim tamamlandıktan sonra katılacakları sınav sonunda mezun olan öğrenciler **Başkent Üniversitesi Rektörlük onaylı profesyonel aşçılık eğitimi sertifikası** almaya hak kazanacaktır.

## EĞİTİM PROGRAMI SETİ

1. Ders Kitapçığı
2. Başkent Üniversitesi Çantası
  - Şef Çeketi • Şef Önlüğü • Fular • Kep • Bıçak Seti
  - Balık Cımbızı • Aşçı Cımbızı • Soyucu • Parizyen kaşık(Eğitim programı seti eğitim ücretine dahildir.)

## HİZMETLER

- Ulaşım için servis imkanı
- Ankara dışından katılacak öğrenciler için uygun konaklama hizmeti (Gölbaşı Patalya Lakeside Resort)

## İLETİŞİM BİLGİLERİ

- Ali Ulaş Kılıç  
E-Mail: aukilic@baskent.edu.tr  
Tel: 0 (312) 246 68 39
- Ebru Vural  
E-Mail: mevural@baskent.edu.tr  
Tel: 0 (312) 246 68 38 - 0 (532) 261 12 54

## EĞİTİM TAKVİMİ

Eğitim Süresi: 4 Kasım 2017 - 24 Şubat 2018  
Eğitim Saatleri: 10:00 - 17:00 (Haftada 12, Toplam 198 saat)  
Eğitim Ücreti:  
Stajsız: 12.000 TL+KDV  
Stajlı: 13.500 TL+KDV  
Taksit ve Denizbank'tan uygun kredi imkanı sunulmaktadır.

Ödeme Seçenekleri: EFT/Havale

Şube Adı: Denizbank Başkent Kurumsal Şubesi **Banka Hesap No: 766910-450**

**IBAN: TR71 0013 4000 0007 9691 0013 60** (Açıklama olarak katılımcının ve kursun adı yazılmalıdır)

Elmas Sponsor



Platin Sponsorlar



Altın Sponsor



Bronz Sponsorlar



İşbirliklerimiz



Tasarım: Arş. Gör. Banu Erşanlı

**0312 246 68 38-39**  
baskent-tga.com  
info@baskent-tga.com

# TGA

Thermopolium Gastronomi Akademisi





## Profesyonel Aşçılık Eğitim Programı

1. Hafta	<b>MUTFAĞA GİRİŞ</b>	04 Kasım 2017 / Cumartesi
	Mutfak Kuralları	
	Üniforma Kuralları	
	Mutfakta Gıda Güvenliği ve İş Güvenliği	
	Mutfakta Hijyen ve Sanitasyon	05 Kasım 2017 / Pazar
	Mutfakta Ekipmanları-Bıçağa Giriş	
	Bıçak Teknikleri (devam)	
	Kullanımı	
	Doğrama Yöntemleri ve Teknikleri	
	Stoklara Giriş	
2. Hafta	Stoklar	11 Kasım 2017 / Cumartesi
	Çorbaya Giriş	12 Kasım 2017 / Pazar
3. Hafta	<b>ÇORBALAR</b>	18 Kasım 2017 / Cumartesi
	Çorba Çeşitleri	
	Kıvam Arttırıcılar	
	Koyulaştırma Yöntemleri	
	Berrak Çorbalar	19 Kasım 2017 / Pazar
	<b>SOSLAR</b>	
	Temel Sıcak Soslar	
Temel Soğuk Soslar		
4. Hafta	Türk Sosları	25 Kasım 2017 / Cumartesi
	Mezeler	26 Kasım 2017 / Pazar
	<b>TEMEL PİŞİRME YÖNTEMLERİ</b>	

5. Hafta	ET(Kümes-Büyükbaş-Küçükbaş Hayvanları İşleme ve Pişirme Yöntemleri	02 Aralık 2017 / Cumartesi
	Sebze Ürünlerini İşleme ve Pişirme Yöntemleri	03 Aralık 2017 / Pazar
6. Hafta	Su Ürünleri İşleme ve Pişirme Yöntemleri	09 Aralık 2017 / Cumartesi
	<b>ZEYTİNYAĞLILAR, BAKLAGİLLER VE SALATALAR</b>	10 Aralık 2017 / Pazar
	Baklagiller	
	Pirinç ve Türevleri	
Zeytinyağlı- Kızartmalar		
7. Hafta	Vegan ve Vejeteryan Mutfağı	16 Aralık 2017 / Cumartesi
	Diyet Ürünleri ve Glutensiz Ürünler	
	<b>KAHVATI, AÇIK BÜFE, SÜT ÜRÜNLERİ VE ÇEŞİTLERİ</b>	17 Aralık 2017 / Pazar
	Gardemanager	
Kahvaltı		
8. Hafta	Süt Ürünleri,Peynir Çeşit ve Özellikleri	23 Aralık 2017 / Cumartesi
	Açık Büfe Ürünleri ve Özellikleri	24 Aralık 2017 / Pazar
	İç Anadolu Mutfağı	
	Doğu Anadolu Mutfağı	
9. Hafta	Akdeniz Mutfağı	30 Aralık 2017 / Cumartesi
	Ege Mutfağı	
	Güneydoğu Anadolu Mutfağı	31 Aralık 2017 / Pazar
	Karadeniz Mutfağı	
10. Hafta	Osmanlı Mutfağı	06 Ocak 2018 / Cumartesi
	Osmanlı Saray Mutfağı	
	Osmanlı Mutfağı Örnek Uygulamalar	07 Ocak 2018 / Pazar
	Diğer Mutfakların Osmanlı Mutfağına Etkisi	
11. Hafta	İtalyan Mutfağı	13 Ocak 2018 / Cumartesi
	Uzakdoğu Mutfağı	14 Ocak 2018 / Pazar
	Güney Amerika Mutfağı	

<b>12. Hafta</b>	Fransız Mutfağı	<b>20 Ocak 2018 / Cumartesi</b>
	Kişilere Özel Menü	
	Restoran İşletmeciliği ve Kurulumu	<b>21 Ocak 2018 / Pazar</b>
	Konsept Seçimi	
	Fizibilite Çalışmaları	
	Menü Belirleme- Menü Tasarımı	
	Maliyet Hesaplama	
	Satın Alma	
	Stoklama	
	Ürün Güvenlik Sistemleri	
	Atık Yönetimi	
	Proje	
<b>13. Hafta</b>	<b>SERVİS ŞEKİLLERİ VE İÇECEKLER</b>	<b>27 Ocak 2018 / Cumartesi</b>
	Temel Servis Kuralları	
	İçecek Bilgisi	
	İçecek Servis Eğitimi	
	Yemek İçecek Uyumu	
	Temel İçecek Uygulamaları	
	PROJE SUNUMU	<b>28 Ocak 2018 / Pazar</b>
<b>14. Hafta</b>	Temel Pastacılık	<b>03 Şubat 2018 / Cumartesi</b>
	Mayalı Ürünler (Ekmeğe Giriş-Ekşi Maya)	
	Pandispanya ve Kekler	
	Sütlü Tatlılar	<b>04 Şubat 2018 / Pazar</b>
	Şerbetli Tatlılar	
<b>15. Hafta</b>	<b>UNLU MAMÜLLER</b>	<b>10 Şubat 2018 / Cumartesi</b>
	Fırıncılık (Ekmek ve Çeşitleri)	
	Hamur Çeşitleri	
	Tatlı Tuzlu Kurabiyeler	<b>11 Şubat 2018 / Pazar</b>
	Tartlar	
	Glutensiz Ürünler	

16. Hafta	Çikolata Çeşitleri	17 Şubat 2018 / Cumartesi
	Çikolata Yapımı	
	Çikolata Şekillendirme	
	Simülasyon	18 Şubat 2018 / Pazar
17. Hafta	Simülasyon	24 Şubat 2018 / Cumartesi
	SINAV	25 Şubat 2018 / Pazar

Elmas Sponsor



Platin Sponsorlar



Altın Sponsor



Bronz Sponsorlar



İşbirliklerimiz



Tasarım: Arş. Gör. Banu Erşanlı

0312 246 68 38-39  
baskent-tga.com  
info@baskent-tga.com

**TGA**

Thermopolium Gastronomi Akademisi