



# BAŞKENT ÜNİVERSİTESİ

*Timar*  
Türk Mutfak Kültürü  
Araştırma ve Uygulama Merkezi

**TGA**

Thermopolium  
Gastronomi  
Akademisi



# 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 Sertifika** almaya hak kazanacaktır.

## EĞİTİM TAKVİMİ

**Eğitim Süresi:** 2 Aralık 2017 - 25 Mart 2018  
**Eğitim Günleri:** Cumartesi - Pazar  
**Eğitim Saatleri:** 10:00 - 17:00 (Haftada 12 / Toplam 204 saat)  
**Eğitim Ücreti:**  
Stajsız: 12.000 TL+KDV  
Stajlı: 13.500 TL+KDV  
Taksit ve Denizbank'tan uygun kredi imkanı sunulmaktadır.

## EĞİTİM PROGRAMI SETİ

1. Ders Kitapçığı
2. Başkent Üniversitesi Çantası
  - Şef Ceketi • 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

**Ödeme Seçenekleri:** EFT/Havale

**Şube Adı:** Denizbank Başkent Kurumsal Şubesi **Banka Hesap No:** 796910-450  
**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 | ORYANTASYON - MUTFAĞA GİRİŞ             | 02 Aralık 2017 (Cumartesi) |
|          | Mutfak Kuralları                        |                            |
|          | Üniforma Kuralları                      |                            |
|          | Mutfakta Gıda Güvenliği ve İş Güvenliği |                            |
|          | Mutfakta Hijyen ve Sanitasyon           |                            |
|          | Mutfakta Ekipmanları                    | 03 Aralık 2017 (Pazar)     |
|          | Büyük Ekipmanlar                        |                            |
|          | Bıçak Kullanımı ve Kesim Teknikleri     |                            |
|          | Bıçakların Özellikleri ve Çeşitleri     |                            |
|          | Doğrama Yöntemleri ve Teknikleri        |                            |
| 2. Hafta | Stoklar                                 | 9 Aralık 2017 (Cumartesi)  |
|          | White Stock                             |                            |
|          | Brown Stock, Chicken Stok               | 10 Aralık 2017 (Pazar)     |
|          | Çorbaya Giriş                           |                            |
| 3. Hafta | ÇORBALAR                                | 16 Aralık 2017 (Cumartesi) |
|          | Kıvam Arttırıcılar                      | 17 Aralık 2017 (Pazar)     |
|          | Koyulaştırma Yöntemleri                 |                            |
|          | Berrak Çorbalar                         |                            |
| 4. Hafta | SOSLAR                                  | 23 Aralık 2017 (Cumartesi) |
|          | Temel Sıcak Soslar                      |                            |
|          | Temel Soğuk Soslar                      | 24 Aralık 2017 (Pazar)     |
|          | Türk Sosları                            |                            |
|          | Mezeler                                 |                            |

|                 |   |                            |
|-----------------|---|----------------------------|
| 5-6. Hafta      | <b>TEMEL PİŞİRME YÖNTEMLERİ</b>                       | 30 Aralık 2017 (Cumartesi) |
|                 | Kırmızı ve Beyaz Et İşleme ve Pişirme Yöntemleri      | 31 Aralık 2017 (Pazar)     |
|                 | Kümes Hayvanları İşleme ve Pişirme Yöntemleri         | 06 Ocak 2018 (Cumartesi)   |
|                 | Sebze ve Su Ürünleri İşleme ve Pişirme Yöntemleri     | 07 Ocak 2018 (Pazar)       |
| 7. Hafta        | <b>ZEYTİNYAĞLILAR, BAKLAGİLLER VE SALATALAR</b>       | 13 Ocak 2018 (Cumartesi)   |
|                 | Baklagiller   |                            |
|                 | Pirinç ve Türevleri                                   |                            |
|                 | Zeytinyağlılar  |                            |
|                 | Kızartma  | 14 Ocak 2018 (Pazar)       |
|                 | Vejeteryan Mutfağı                                    |                            |
|                 | Diyet Ürünleri  |                            |
|                 | Glütensiz Ürünler                                     |                            |
| 8-9. Hafta      | <b>Kahvaltı, Açık Büfe, Süt Ürünleri ve Çeşitleri</b> | 20 Ocak 2018 (Cumartesi)   |
|                 | Gardemanager  |                            |
|                 | Kahvaltı  |                            |
|                 | Süt Ürünleri, Peynir Çeşit ve Özellikleri             | 27 Ocak 2018 (Cumartesi)   |
|                 | Açık Büfe Ürünleri ve Özellikleri                     |                            |
|                 | İç Anadolu Mutfağı, Doğu Anadolu Mutfağı              |                            |
|                 | Doğu Anadolu Mutfağı                                  |                            |
| 9-10. Hafta     | <b>Yöresel Mutfaklar</b>                              | 28 Ocak 2018 (Pazar)       |
|                 | İç Anadolu Mutfağı                                    |                            |
|                 | Doğu Anadolu Mutfağı                                  |                            |
|                 | Güneydoğu Anadolu Mutfağı                             | 03 Şubat 2018 (Cumartesi)  |
|                 | Karadeniz Mutfağı                                     |                            |
| Akdeniz Mutfağı |   |                            |
| 10-11. Hafta    | <b>Osmanlı Mutfağı</b>                                | 04 Şubat 2018 (Pazar)      |
|                 | Osmanlı Saray Mutfağı                                 |                            |
|                 | Osmanlı Mutfağı Örnek Uygulamalar                     | 10 Şubat 2018 (Cumartesi)  |
|                 | Diğer Mutfakların Osmanlı Mutfağına Etkisi            |                            |
| 11. Hafta       | İtalyan Mutfağı                                       | 11 Şubat 2018 (Pazar)      |

|              |   |                           |
|--------------|---|---------------------------|
| 12. Hafta    | Uzakdođu Mutfağı                          | 17 Şubat 2018 (Cumartesi) |
|              | Güney Amerika Mutfağı                     |                           |
|              | Fransız Mutfağı                           | 18 Şubat 2018 (Pazar)     |
|              | KiŐilere Özel Menü Hazırlama              |                           |
| 13. Hafta    | <b>Restoran Őİletmeciliđi ve Kurulumu</b> | 24 Şubat 2018 (Cumartesi) |
|              | Konsept Seđimi                            |                           |
|              | Fizibilite ÇalıŐmaları                    |                           |
|              | Menü Belirleme- Menü Tasarımı             |                           |
|              | Maliyet Hesaplama                         |                           |
|              | Satın Alma                                |                           |
|              | Stoklama                                  |                           |
|              | Ürün Güvenlik Sistemleri                  |                           |
|              | Atık Yönetimi                             |                           |
|              | Proje                                     |                           |
| 13-14. Hafta | <b>SERVİS ŐEKİLLERİ VE İÇECEKLER</b>      | 25 Şubat 2018 (Pazar)     |
|              | Temel Servis Kuralları                    |                           |
|              | İçecek Bilgisi                            |                           |
|              | İçecek Servis Eđitimi                     |                           |
|              | Yemek İçecek Uyumu                        |                           |
|              | Temel İçecek Uygulamaları                 |                           |
|              | PROJE SUNUMU                              | 03 Mart 2018 (Cumartesi)  |
| 14-15. Hafta | <b>Temel Pastacılık</b>                   | 04 Mart 2018 (Pazar)      |
|              | Mayalı Ürünler                            |                           |
|              | Pandispanya ve Kekler                     |                           |
|              | Sütlü Tatlılar                            | 10 Mart 2018 (Cumartesi)  |
|              | Őerbetli Tatlılar                         |                           |
| 15-16. Hafta | <b>UNLU MAMÜLLER</b>                      | 11 Mart 2018 (Pazar)      |
|              | Fırıncılık                                |                           |
|              | Hamur Çeşitleri                           |                           |
|              | Tatlı Tuzlu Kurabiyeler                   | 17 Mart 2018 (Cumartesi)  |
|              | Tartlar                                   |                           |
|              | Glutensiz Ürünler                         |                           |

|               |   |                          |
|---------------|---|--------------------------|
| 16. Hafta     | Çikolata                                      | 18 Mart 2018 (Pazar)     |
|               | Çikolata Çeşitleri                            |                          |
|               | Çikolata Yapımı                               |                          |
|               | Çikolata Şekillendirme                        |                          |
| 17. Hafta     | Simülasyon                                    | 24 Mart 2018 (Cumartesi) |
|               | Simülasyon                                    | 25 Mart 2018 (Pazar)     |
| Ders Saatleri | SINAV   | 31 Mart 2018 (Cumartesi) |
|               | Cumartesi - Pazar : 10:00-13:00 / 14:00-17:00 | Toplam: 204 Saat         |

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