



BAŞKENT ÜNİVERSİTESİ



Thermopolium
Gastronomi
Akademisi



Amatör Aşçılık Eğitimi

Amatör Aşçılık Eğitimi ile şefler eşliğinde mutfağın teknik ve sırlarını öğrenirken, reçete sayınızı artıracaksınız, yaratıcılığınızı geliştirerek kendi mutfağınızın şefi olabileceksiniz 6 hafta sürecek eğitimin sonunda **Başkent Üniversitesi Amatör Aşçılık Katılım Sertifikası** verilecektir.

AMATÖR AŞÇILIK EĞİTİMİ DERS PROGRAMI

- 2 Ocak 2018** Bıçak Kullanımı ve Kesim Teknikleri-Doğrama Yöntemleri ve Teknikleri
- 4 Ocak 2018** Türk ve Dünya Mutfaklarından Çorba Çeşitleri
- 9 Ocak 2018** Et(Kümes-büyükbaş-küçükbaş hayvanları) işleme ve pişirme yöntemleri
- 11 Ocak 2018** Su Ürünleri İşleme ve Pişirme Yöntemleri
- 16 Ocak 2018** Sosların Hazırlanması
- 18 Ocak 2018** Salatalar
- 23 Ocak 2018** Zeytinyağlı Menü Çalışmaları
- 25 Ocak 2018** Yöresel Mutfaklardan Örnek Menü Çalışmaları
- 30 Ocak 2018** Türk Mutfağı Klasiklerinden Örnek Menü Çalışmaları
- 1 Şubat 2018** Dünya Mutfaklarından Örnek Menü Çalışmaları
- 6 Şubat 2018** Türk ve Dünya Mutfağı Tatlıları
- 8 Şubat 2018** Tabak Sunum ve Dizayn Örneklemeleri

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

HİZMETLER EĞİTİM TAKVİMİ

Eğitim Süresi: 2 Ocak 2018 - 8 Şubat 2018
Eğitim Günleri: Salı - Perşembe
Eğitim Saatleri: 18:30 - 22:30
(Haftada 8 saat / 6 Hafta / Toplam 48saat)

Eğitim Ücreti:
2.500 TL (KDV Dahildir)

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

Uygulama: Arş. Gör. Naz Önen

Ödeme Seçenekleri: Banka EFT/Havale

Şube Kodu: 3010 Banka Hesap No: 796910-400 | IBAN: TR71 0013 4000 0007 9691 0009 84

Elmas Sponsor



Platin Sponsorlar



Altın Sponsor



Bronz Sponsorlar



İşbirliklerimiz



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

TGA

Thermopolium Gastronomi Akademisi