

‘‘ Selçuk Üniversitesi Gastrochefler’’ Kuruldu

Selçuk Üniversitesi Beyşehir Ali Akkanat Turizm Fakültesi bünyesinde kurulan "Selçuk Üniversitesi Gastrochefler Topluluğu" 27. 12. 2023 tarihinde resmi olarak kuruldu.

Topluluk, yeni dönemde yapılacak olan etkinlikler ve planlanan projeler için akademik danışman Arş. Gör. Yiğit BURAK önderliğinde, topluluğa üye öğrenciler ve gönüllü Gastronomi ve Mutfak Sanatları öğrencilerinin katılımıyla ilk toplantısını Subat ayında gerçekleştirdi. Toplantıda, Selçuk Üniversitesi Gastrochefler Topluluğu'nun misyonu ve hedefleri hakkında detaylı bir değerlendirme yapıldı.

Topluluğun önümüzdeki dönemlerde gerçekleştireceği projeleri ve etkinlikler arasında; yemek yarışmaları, mutfak atölyeleri, seminerler ve gastronomi ile ilgili geziler yer almaktadır. Ayrıca yerel lezzetlerin tanıtımı, sürdürülebilir gastronomi uygulamalarının yaygınlaştırılması ve gıda israfının azaltılması gibi konuları içeren çeşitli sosyal sorumluluk projeleri de bulunmaktadır.

İlerleyen zamanlarda toplantılarda üye ve katılım sağlayan öğrencilerin, topluluğun faaliyetlerine aktif olarak katkıda bulunma ve liderlik rolleri üstlenme fırsatları değerlendirilecektir.



SELÇUK ÜNİVERSİTESİ GASTROCHEFLER TOPLULUĞU

Vizyon

Selçuk Üniversitesi Gastrochefler Topluluğu, Beyşehir Ali Akkanat Turizm Fakültesi'nin yanı sıra tüm kampüs öğrencilerini gastronomi ve mutfak sanatları alanında bir araya getirerek onları motive eden, ilham veren ve sektörde öncü olmalarını sağlayan bir topluluk olmayı hedefler.

Misyon

Biz, Selçuk Üniversitesi Gastrochefler Topluluğu olarak, üyelerimize gastronomi ve mutfak sanatları alanında teorik ve pratik bilgi sunarak onları sektörde başarılı birer profesyonel haline getirmeyi amaçlıyoruz. Ayrıca, tüm kampüs öğrencilerine yönelik çeşitli etkinlikler ve projelerle onları gastronomi dünyasına çekmeyi, yaratıcılıklarını desteklemeyi ve onların kariyer gelişimlerine katkıda bulunmayı hedefliyoruz.

Amaç

Tüm kampüs öğrencilerini gastronomi ve mutfak sanatları alanına çekmek ve ilgilerini artırmak.

Öğrenciler arasında iletişimi güçlendirmek ve işbirliğini teşvik etmek.

Önemi

Selçuk Üniversitesi Gastrochefler Topluluğu olarak, sadece gastronomi ve mutfak sanatlarına değil, tüm kampüs öğrencilerine hitap eden etkinlikler ve projeler düzenleyerek onların kariyer gelişimlerine katkıda bulunmayı önemsiyoruz. Amacımız, öğrencilerin ilgi alanlarını keşfetmelerine yardımcı olmak ve onların potansiyellerini maksimum düzeyde kullanmalarını sağlamaktır.

Planlanan Bazı Faaliyetler

- Gastronomi ve mutfak sanatları üzerine workshop'lar ve seminerler düzenleme
- Yemek yarışmaları ve tadım etkinlikleri organize etme
- İşletme ziyaretleri ve staj imkanları sağlama
- Kariyer ve iş fırsatları hakkında bilgilendirme seminerleri düzenleme
- Kültürel etkinlikler ve gastronomi ile ilgili film gösterimleri gibi sosyal etkinlikler düzenleme