

## Türkiye’de bir ilk; Sektör Yetenek Avında etkinliği gerçekleşti...

Türkiye Otelciler Birliği (TÜROB), Milli Eğitim Bakanlığı işbirliğiyle Türkiye’de orta ve uzun vadede gastronomi turizminin gelişmesine katkı sağlamasının yanı sıra turizm meslek liselerinden mezun olanlara da istihdamın yolunu açacak bir projeye imza atıyor. TÜROB ve Milli Eğitim Bakanlığı tarafından ‘**Sektör Yetenek Avında**’ sloganıyla hayata geçirilen proje kapsamında Turizm Meslek Liseleri Arası Aşçılık Yarışması, **18 Nisan 2018 tarihinde** Güneşli’de bulunan **Gastronometro** evsahipliğinde gerçekleştirildi.

Açılış törenine İstanbul Valisi Vasip Şahin, Milli Eğitim Bakan Yardımcısı Orhan Erdem, İstanbul Vali Yardımcısı İsmail Gültekin, İstanbul İl Kültür ve Turizm Müdürü Dr. Coşkun Yılmaz, Milli Eğitim Bakanlığı Mesleki ve Teknik Eğitim Genel Müdürü Osman Nuri Gülay’ın da katıldığı yarışma öğrencilerden ve sektörden büyük ilgi gördü.

Jüri başkanlığını Şef Vedat Başaran’ın yaptığı yarışma ilk etapta İstanbul’da bulunan 11 meslek lisesinin öğrencileri arasında düzenlendi. Geleneksel hale getirilmesi hedeflenen yarışmanın önümüzdeki yıldan itibaren Türkiye geneline yayılması hedefleniyor. Tamamen sosyal sorumluluk amacını taşıyan bu projeye turizm otelcilik sektörünün nitelikli eleman ihtiyacının karşılanmasını ve meslek lisesi mezunlarının eğitim aldıkları alanda istihdam edilme imkanlarının artırılması ana hedef olarak belirlendi.



### **Bu kapsamda ilk yarışma**

Sunuculuğunu *Radyocu Cem Arslan'ın* gerçekleştirdiği etkinliğin, açılış töreninde konuşan TÜROB Başkanı Timur Bayındır, TÜROB olarak Milli Eğitim Bakanlığı ile birlikte turizm otelcilik sektörü ve meslek liseleri arasında bir köprü oluşturmak üzere bir işbirliğine adım attıklarını söyledi. Bu kapsamda MEB ile gerçekleştirilen ilk etkinlik olduğunu dile getiren Bayındır, meslek liselerini sektöre kazandırmayı hedefiyle yola çıktıklarını işaret etti. Böyle bir yarışma fikrinin doğmasında en büyük rolü, konaklama sektörünün yaşadığı kalifiye çalışan sıkıntısının oynadığını belirten Bayındır, “Sadece aşçılar, mutfak konusunda değil konaklama sektörünün tüm çalışma alanlarında bu sıkıntıyı yaşıyoruz. Bu yüzden geleneksel hale getireceğimiz ve gelecek yıldan itibaren tüm Türkiye çapında gerçekleştireceğimiz bu yarışmanın kapsamını genişleteceğiz. Kat hizmetleri, ön büro, servis vs kategorilerini de yarışmaya dahil edeceğiz. Konaklama sektörü olarak turizm meslek liselerinden mezun olan tüm kalifiye çalışanlara talibiz. Meslek liseleri bizim ana istihdam kaynağımız olmalı” diye konuştu. Bayındır, meslek liselerinin imajının yükseltilmesine de katkıda bulunmayı amaçladıklarını belirterek, “Kamu ve özel sektör işbirliğiyle geleceğin aşçılarını yetiştirmeyi istiyoruz” dedi.

### **Meslek lisesi algısını değiştirecek**

Projenin, turizm otelcilik sektörünün nitelikli eleman ihtiyacının karşılanması ve meslek lisesi mezunlarının eğitim aldıkları alanda istihdam edilme imkanlarının artırılması amaçladığına dikkat çeken Bayındır, şöyle devam etti: “Meslek liselerinde okuyan öğrencilere; mesleklerini tanıtmayı ve sevdirmeyi, vizyon katmayı; onları iş hayatına hazırlamayı ve alanında ilgi ve yeteneği olan öğrencileri keşfederek meslekte ilerleyebilmelerine imkân tanımayı, sektör olarak en büyük sorumluluklarımız arasında görüyoruz. Bu sorumluluğu yerine getirmek için ise yıllardır meslek liseleri ile ilgili olarak öğrenci ve velilerde oluşan iş bulabilme ve itibar kazanabilme kaygısını kırmanın ve sektörde oluşan düşük nitelikli eleman ve eğitim algısını değiştirmenin önemli olduğuna inanıyoruz.”

### **İspanya gastronomiden 10 milyar Euro kazanıyor**

Gastrominin turizm sektörünün en önemli alanlarından biri haline geldiğine de değinen Bayındır, “Turizm Sektörü, günümüzde, sadece konaklama veya eğlence dışında birçok alanda yürütülen faaliyetlerin bütününe kapsamaktadır. Geç de olsa önemi keşfedilen gastronomi, turizm sektörünün önde gelen ürünleri arasında yerini almıştır. Bir örnek vermek gerekirse, Akdeniz'deki en büyük rakiplerimizden İspanya'nın 87 milyar Euro'luk turizm gelirinin yaklaşık 10 milyar Euro'sunun gastronomiden geldi” dedi.

Başkan Bayındır'ın ardından, etkinliğe ev sahipliği yapan Gastronometro adına Metro Toptancı Market Genel Müdür Yardımcısı ve Satın alma Direktörü Deniz Alkaç, İstanbul İl Kültür ve Turizm Müdürü Dr. Coşkun Yılmaz, Milli Eğitim Bakanlığı Bakan Yardımcısı Orhan Erdem ve İstanbul Valisi Vasip Şahin açılış konuşmalarını yaparak, mesleki eğitimin önemine değindi.

## **Sektörel Konferanslar**

Açılış konuşmalarının ardından, etkinlik programı sektörel konferanslar ile devam etti. Alanında uzman konuşmacıların katılım sağladığı konferanslarda sırasıyla,

- 1- Şef Vedat Başaran; Şef gözüyle Sektörel Eğitimin Önemi,
- 2- T.C. Milli Eğitim Bakanlığı Mesleki ve Teknik Eğitim Genel Müdürü Osman Nuri Gülay moderatörlüğünde, Çırağan Palace Kempinski IK ve Risk Yönetimi Direktörü Haluk Ertan, Hilton İstanbul Bosphorus F&B Müdürü Hasan Sabuncu ve Özyeğin Üniversitesi Le Cordon Bleu Türkiye Direktörü Defne Ertan Tüysüzoğlu; Ülkemizdeki Gastronomi Eğitimi ve İstihdamdaki Yeri
- 3- Yöresel Ürünler ve Coğrafi İşaretler Türkiye Araştırma Ağı (YÜciTA) Başkanı Prof. Dr. Yavuz Tekelioğlu ve Karaköy Güllüoğlu Baklavaları Nadir Güllü; Türk Mutfağında Baklava ve Coğrafi İşaretlerin Turizmdeki Önemi
- 4- TURYİD (Turizm Restaurant Yatırımcıları ve İşletmecileri Derneği) Başkanı Kaya Demirer; Gastronominin Turizmdeki Yeri ve Önemi
- 5- Sözen Yayıncılık ve Organizasyon Genel Müdürü Gökmen Sözen ve Big Chefs Koordinatör Şefi Murat Aslan Dünya Gastronomisi ve Türkiye

Konularında çok değerli bilgiler paylaşmışlardır. Sektörel konferansların ardından Jüri ve okulların takdimi sonrasında ödül töreni yapılmış ve ilk üçe giren takımlar açıklanmıştır.

## **Jüri Üyeleri**

Yarışma boyunca her biri alanında uzman seçkin jüri üyelerimiz sadece puanlama yapmakla kalmadı, değerli birikimlerini öğrencilerle paylaşarak önemli bir deneyime katkı sağladı.

- 1-Yarışma Koordinatörü ve Jüri Başkanı Şef Vedat Başaran
- 2-Özyeğin Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölüm Başkanı Doç. Dr. Özge Samancı,
- 3-Conrad İstanbul Executive Şef Alex Atlamazoğlu,
- 4-Divan Grup Corporate Şefi Giancarlo Gottardo,
- 5-Sözen Yayıncılık ve Organizasyon Genel Müdürü Gökmen Sözen,
- 6-Hilton Yiyecek ve İçecek Müdürü Hasan Sabuncu,
- 7-Gastronometro Direktörü Maximilian Thomae,
- 8-Big Chefs Koordinatör Şefi Murat Aslan,
- 9-Four Seasons Bosphorus Hotel Executive Şef Savaş Aydemir,
- 10-The Marmara Taksim Executive Şef Tolga Özkaya,
- 11-Hijyen Jürimiz Ecolab Eğitim Müdürü Mustafa Emirli

## **Moderatörler**

Yarışma süresinde moderatörlerimiz yarışma alanındaki koordinasyonu sağlamak üzere bizlere destek oldu;

Şef Uğur Alparslan, Şef Murat Özipek, Şef Sinan Dikmen.

### 11 okulun öğrencileri yarıştı...

İstanbul'daki Turizm ve Otelcilik alanında eğitim veren 11 Meslek Lisesi 4 kişilik takımları ve koçları ile yarışmaya katılım sağladı.



- 1-Şile Borsa İstanbul Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi
- 2-Zeytinburnu M.İhsan Mermerci Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi
- 3-Selimpaşa İMKB Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi
- 4-Küçükçekmece İMKB Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi
- 5-Tuzla Asım Kibar Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi
- 6-Şenesenevler Mualla Selcanoğlu Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi
- 7-Selahattin Eyyubi Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi
- 8-Etiler Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi
- 9-Sarıyer Vehbi Koç Vakfı Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi
- 10-Şişli Kervansaray Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi
- 11-Kumburgaz Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi

### **Birincilik Zeytinburnu M. İhsan Mermerci Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi'nin**

Türkiye Otelciler Birliği'nin (TÜROB), Milli Eğitim Bakanlığı işbirliğiyle 'Sektör Yetenek Avında' sloganıyla Gastronometro'da düzenlenlediği Turizm Meslek Liseleri Arası Aşçılık Yarışması'nda birinciliği Zeytinburnu M. İhsan Mermerci Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi kazandı. (Takımın menüsü; Karides mücveri, Carpaccio Pazar sos ile - Dana Bonfile patates püresi, ege otları kavurması, közde soğan, nar ekşili demi glace sos ile - Havuçlu Bursa süt helvası ,Türk kahvesi kütürü, Ceviz talaşı ile)

Kumburgaz Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi ikinci olurken, Selimpaşa İMKB Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi üçüncü oldu.

### **Ödüller**

**Birincilik ödülü** Öztiryakiler'den 5 bin TL, **İkincilik ödülü** 3 bin TL, **Üçüncülük ödülü** ise 2 bin TL'lik hediye çeki oldu. Ayrıca, **İlk üçe giren tüm takımların yarışmacılarına** Metro tarafından Pirge Şef Bıçağı Seti hediye edilmiştir.

Kadıköy Şenesenevler Mualla Selcanoğlu Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi ise özel kategori “Hijyen Ödülü”nü aldı. Bu ödül kapsamında, okula Ecolab tarafından NSF Onaylı Sanjamar Kesme Tahtası Seti hediye edilmiştir.

Yarışmaya katılan tüm okullara Divan Grubu’ndan özel prestij eseri “Semahat Arsel Yemek Kitabı”, Metro Toptancı Market Yayınları Yemek Kitabı Seti, Ecolab’tan 1.000’er TL’lik hediye çeki ve Katılım Sertifikası verilirken, Tüm öğrencilere Madalya, Divan Grubu’ndan özel prestij eseri Semahat Arsel Yemek Kitabı ve Gastronometro Master Chef Workshop katılımı hediye edildi.

Projenin hayata geçmesinde desteğini esirgemeyen başta **T.C. Milli Eğitim Bakanlığı** olmak üzere, Organizasyonumuza büyük katkı sağlayan tüm destekçilerimize sonsuz teşekkürlerimizi sunuyoruz.

### **Destekçilerimiz**

METRO TOPTANCI MARKET  
GASTRONOMETRO  
ARASTA MİMARİ TASARIM  
DDF (DREAM DESIGN FACTORY)  
DİVAN GRUBU  
ECOLAB  
KARAKÖY GÜLLÜOĞLU  
ÖZTİRYAKİLER  
REİS GIDA  
ÇEREZ PAZARI



Etkinlik Sponsorları



Destekleyenler

