

Ünlü İtalyan şef Geovani B-Kitchen'a konuk olacak

Beykoz Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, İtalya'nın dünyaca ünlü şefi Geovani'yi ağırlayacak. Üniversitedeki B-Kitchen'da İtalyan usulü 'Al dente' yani makarna yapımının sırlarının paylaşılacağı bu sertifika eğitimine tüm gastronomi meraklıları ve bu alanda kariyer yapmak isteyen herkes katılabilecek.

Beykoz Üniversitesi etkinliklerine ara vermeden yaz tatilinde de devam edecek. Sanat ve Tasarım Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, ünlü İtalyan şef Geovani'yi atölyeleri B-Kitchen'da ağırlayacak. Beykoz Üniversitesi Yaşam Boyu Öğrenme Merkezi iş birliğiyle 20 Temmuz 2019 Cumartesi günü 11.30 – 14.00 saatleri arasında gerçekleşecek etkinlikte, İtalyan yemek kültürüne ilgi duyan ve yemeğe gönlünü vermiş tüm gastronomi meraklıları usta şeften İtalyan usulü 'Al dente', yani makarna yapmayı öğrenecekler.

Yöresel sırları verecek

Dünyanın en zengin mutfaklarından biri olan, özellikle makarna ve pizzada yüzlerce çeşide sahip olan İtalya'nın ünlü şefi, İtalyan Mutfağı'nın yöresel makarna pişirme tekniklerini ve sırlarını katılımcılarla paylaşacak. Doğru yiyeceği seçme, hazırlama ve sunmanın önemli olduğu kadar bundan keyif almanın da farkındalığını artırmaya çalışan Beykoz Üniversitesi Sanat ve Tasarım Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, bu yüzden alanında en önemli isimlerden birini ağırlayacak.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü tarafından hazırlanan bu ilk sertifika programında katılımcılar, gıdanın tarihi ve kökenleriyle birlikte sanata dönüşerek yarattığı küresel etkiyi deneyimleyebilecekler. Mutfak ve yemek kültürüyle ilgili daha bilinçli olmak isteyenler, gelecekte gıda şirketi yöneticiliği, yemek yazarlığı ve yemek eleştirmenliği yapmak isteyenler bu programa başvurabilirler.