



BODTO
T.C. BODRUM TİCARET ODASI
BODRUM CHAMBER OF COMMERCE



KARYA
AKADEMİ



PROFESYONEL GASTRONOMİ ATÖLYELERİ

BODRUM GASTRONOMİSİ
'DENİZDEN'



PROFESYONEL GASTRONOMİ ATÖLYELERİ

BODRUM GASTRONOMİSİ 'DENİZDEN'

Karya Akademi / MSA Mutfak Sanatları Akademisi

Bodrum 9-10 Mayıs / 11-12 Mayıs / 13-14 Mayıs 2016



Atölye Yeri: Karya Akademi Bodrum

Atölye Tarihleri: 9-10 Mayıs / 11-12 Mayıs / 13-14 Mayıs 2016

Amacı: Yöremizin Denizinden, Bahçesinden, Tarlasından gelen ürünlerle yeni menüler çalışmak, tekrarlayan araştırma ve atölyelerle iki yıl içerisinde Bodrum gastronomisini hem yerele hem de uluslararasına özendirilecek platformlara almak.

Lider: MSA Mutfak Sanatları Akademisi

Katılımcılar: Profesyonel şefler

Açılımı: Gastronomi ilkeleri, kuralları tekrar ifade edilecek, yaratıcı gastronomi çalışmaları özendirilecektir.

Program: Atölye programı iki günlük atölye çalışması olarak planlanmış olup, bir hafta boyunca üç ayrı atölye düzenlenecektir. Atölyelere, 10 kişiden oluşan üç ayrı grup katılımcı alınacaktır. Günlük çalışma saatleri 8:30-17:30 arası olacaktır.



PROFESYONEL GASTRONOMİ ATÖLYELERİ AMACI

BODRUM GASTRONOMİSİ 'DENİZDEN'

Karya Akademi / MSA Mutfak Sanatları Akademisi

Bodrum gastronomisinin yeniden doğuşu için bir başlangıç olan bu atölyelerde gastronomi ilkeleri (değişmezler), kuralları (değişebilenler) tekrar ifadeledirilecek, yaratıcı gastronomi çalışmaları özendirilecektir.

- Temel pişirim tekniklerini açmak,
- Menüleri çeşnilendirmek, lezzetlendirmek, öznellemek, biricik kılmak
- Gelişen menüleri belgelemek, her 'şefin klasikleri' (şefin imzası menüler) oluşumuna destek olmak,
- Geleneksel yetkinlikler, atölye ortamlarında çoğalan fikirler ile hedefleri aşan sonuçlar almamıza vesile olacaktır.
- Geleneksel Bodrum Gastronomi Haftası, şefler geçidi için ilk nüveleri oluşturmak,
- 2016 Eylül-Ekim aylarında tasarımları yerli ve yabancı basına bir sergiyle sunmak, ulusal ve uluslararası tanıtımlarda, gastronomi etkinlikleri için hazırlanmak,
- Bodrum için global ölçekte marka değeri oluşumunun ilk temel taşlarını yerleştirmek.



PROFESYONEL GASTRONOMİ ATÖLYELERİ PROGRAMI

BODRUM GASTRONOMİSİ 'DENİZDEN'

Karya Akademi / MSA Mutfak Sanatları Akademisi

Tanışma ve Seminerler - 1.gün

- Atölye Lideri, Atölye Katılımcıları ve Atölye Destekçileri'nin bir araya geldiği, atölye teması ve atölye kavramsal çerçevesinin açıklandığı/ tartışıldığı, atölye ile ilgili teknik bilgilerin verildiği tanışma toplantısı gerçekleştirilir.
- Atölye teması ve kavramsal çerçevesi paralelinde, atölye sürecinde verimliliği arttıracak, atölye katılımcılarını bilgilendirici, atölye sonuç ürünlerinin değer kazanmasını sağlayacak sunumlar yapılır.
- Her tasarım atölye çalışmasının birinci gününde;
 - “tasarımla düşünmek” (design thinking),
 - “tasarımla yönetmek” (design management),
 - “iş modeli kanvası” (Business Model Generation) çalışmaları

Teorik ve Pratik Çalışmalar - 1.gün

- Hijyen çalışması
- Meze (4 adet) yapımı çalışmaları
- Ara sıcak (2 adet) çalışmaları
- Ana yemek çalışmaları
- Tatlı (1 adet) çalışmaları
- Mis en place çalışmaları
- Pişirme
- Sofrada toplama, beraber yemek
- Pişirme tekniklerinin açılımı



PROFESYONEL GASTRONOMİ ATÖLYELERİ PROGRAMI

BODRUM GASTRONOMİSİ 'DENİZDEN'

Karya Akademi / MSA Mutfak Sanatları Akademisi

Beyin Fırtınası - 2.gün

- Hijyen çalışması
- Meze (4 adet) yapımı çalışmaları
- Ara sıcak (2 adet) çalışmaları
- Ana yemek çalışmaları
- Tatlı (1 adet) çalışmaları
- Mis en place çalışmaları
- Pişirme
- Sofrada toplama, beraber yemek
- Pişirim tekniklerinin açılımı

Tasarım Süreçleri - 2.gün

- Atölye konsepti ve kavramsal çerçevesine uygun ilk tasarım fikirleri üretilir. Atölye lideri ve katılımcılar anlam ve fikirleri değerlendirirler.
- Seçilen tasarım fikirleri uygulanır, türetilir ve detaylandırılır.
- Erenler sofrası menüsü ortak tasarım olarak çıkarılır, arketip olarak pişirilir, tadım yapılır.

Ne mutlu ilk günden bu yana var etme yolcularının
tüm gezginlerine...



PROFESYONEL GASTRONOMİ ATÖLYELERİ KATILIM

BODRUM GASTRONOMİSİ 'DENİZDEN'

Karya Akademi / MSA Mutfak Sanatları Akademisi

- Atölye katılım bedeli, 472-TL'dir. BODTO Üyelerine özel olarak bu eğitim bedelinin 300-TL'si BODTO tarafından karşılanacak olup, geri kalan 172-TL ise katılımcı / firma tarafından karşılanacaktır.
- Başvurular ön talep olarak alınacaktır.
- Kapasite dahilinde başvuru sırasına göre teyit verilecektir.
- Ödemeyi takiben katılım durumu kesinleşecek olup, katılımcılara bildirilecektir.
- Atölye sonunda katılımcılara "katılım belgesi" verilecektir.

06 Mayıs 2016 tarihine kadar lütfen başvuru ve kayıt işlemlerinizi tamamlamanızı rica ederiz.

Atölye Katılımcı Katkı Payı Ödeme Bilgileri;

Uluslararası Tasarım Vakfı İktisadi İşletmesi Garanti Bankası TR94 0006 2000 4480 0006 2788 97 olup, işletme adına KDV dahil 172-TL'nin ödenmesinden sonra işletme adına fatura edilerek, atölye katılımı sırasında teslim edilecektir.

Kayıtlarınız ve sorularınız için Bodrum Ticaret Odası'na 3161412 nolu telefondan ulaşabilir veya proje@bodto.org.tr adresine mail gönderebilirsiniz.



KARYA AKADEMİ

ATÖLYELERİ

BODRUM

Karya Akademi Bodrum

Yalıkavak Mah. Ömer Efendi Cad.

47.Sokak No:7

48400 Bodrum MUĞLA

Tel: +90 252 385 36 61

