

Ben Durdu Kurtoğlu 2023/2024 eğitim öğretim yılı sonrasında Mezun oldum. Bu programda geçirdiğim iki yıl boyunca hem mesleki hem de kişisel anlamda çok şey öğrendim. Özellikle uygulamalı dersler ve staj süreci, mutfakta kendime güven kazanmamı sağladı. Hocalarımızın bize gösterdiği ilgi ve destek eğitim sürecini daha verimli hale getirdi. Arkadaşlık ortamı ve sosyal etkinlikler de üniversite hayatımı unutulmaz kıldı.

Genel olarak programdan oldukça memnun kaldım: bana mesleki bir yol açtı ve sektöre adım atarken güçlü bir temel sundu. Mezuniyet Sonrası Kahramanmaraş Büyükşehir Bld. Yemekhanesinde işe başladım. İş hayatına başladığımda, okulda öğrendiklerimin bana ne kadar katkı sağladığını fark ettim. Mutfakta çalışırken aldığım eğitimin değerini hergün hissediyorum Programın daha da gelişmesi için sektörle daha fazla iş birliği yapılması ve mezunlarla iletişimin güçlendirilmesini öneririm.

Bu okuldan mezun olmaktan gurur duyuyorum ve bana kattığı tüm değerler için teşekkür ediyorum.

Durdu K.

Ben Elif, 2021 yılında Sosyal Bilimler Meslek
Yüksek Okulunun Asayılık Bölümünde eğitimime başladım.

Eğitim hayatım boyunca değerli hocalarımızın
bizlere kazandırdığı teorik ve uygulamalı bilgiler sayesinde,
sektörün ihtiyacı duyduğu temel mesleki donanımları edinme
fırsatı buldum. Hocalarımdan özveriysi ve rehberliği, mesleki
gelişimimin temelini oluşturdu.

Mezuniyetimin ardından eğitim sürecinde edindiğim bilgi ve
deneyimleri farklı işletmelerde çalışma fırsatı bularak
geliştirdim. K. Maraşın köklü markalarından Akko birtakım olmak
üzere; Cornerstone, Arşar Kız Öğrenci Yurtları, Mabo ve The Mask
gibi farklı işletmelerde görev aldım. Bu süreçte farklı çalışma
disiplinlerini, üretim süreçlerini ve sektörün beklentilerini yakından
tanıma fırsatı elde ettim.

Şuan ise Craft Premium'da imalat zafı olarak görev
yapıyor, edindiğim bilgi ve tecrübeleri çalışma hayatımda
kullanıyorum ve kendimi geliştirmeye devam ediyorum.
Bana bu mesleğin temellerini kazandıran, yol gösteren tüm
hocalarıma çok teşekkür ederim. Aldığım eğitimi mesleki
hayatımda önemli bir yere sahip olduğunu her geçen gün
daha iyi anlıyorum.

Saygılarımla;

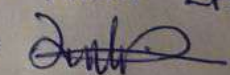
Elif Korkmaz



Merhabalar. Adım Halil KAPCAN. 28 yaşındayım. Kahraman-
maraşlıyım. Yemek yapmaya ilgin olduğu için, bununla ilgili
bir bölüm okumaya karar verdim. 2019 yılında Sıtca İmam
Üniversitesinde 2 yıllık aşçılık bölümünü katandım. Burada
kendimi yemek yapma konusunda geliştireceğimi düşünüyordum.
Lakin bunun bana sadece yemek yapmaktan daha ilerisi
olduğunu öğretti. Örneklemeye gerekirse, bir yemeğin farklı tekniklerle
hazırlanması, farklı tekniklerle püf edildiğine farklı şekillerle
sunum yapıldığı gibi yeni bir bakış açısı oluştu bende.
Mutfakta sadece yemek hazırlanıp püf edilmez. Mutfakın kendine
has bir, yönetim şekli olduğu. Örneğin çalışma arkadaşların
ile bir uyum içinde çalışman gerektiği gibi, Mutfakın sorumlusu
sen isen sadece yemek yapmıyorsun. Mutfaka dair herşeyi,
gibi çıkan malzemeleri, mutfak içerisindeki araç gereçleri,
mutfakta çalışan personel gibi herşeyi senin kontrolünde
ve sorumluluğundadır. Mutfaktaki işlemin okadarda kolay
olmadığı, yeri gelir sekiz saat değil on saat, on iki saat, belki
daha fazla çalışabileceğini öğrendim. Üniversitem sayesinde
Antalya gibi bir bölgede, otelde çalıştım. Otel mutfaklarının
çalışma prensibi ve bölümlerini gördüm. Yeni tecrübeler
kattım. Örneğin benim gibi birinin otellerde çalışamayacağı
gibi sorumluluk olduğu için sınırlılık yok. Bunu orada çalışarak
anladım. İşiti otel ortamını gördüm. Okulumdan mezun oldum.
Bu süreçte okulum sayesinde çok yeni şeyler öğrendim.
KPSS ile, mezun olduktan sonra Millî Eğitim bakanlığının
aşçı alımlarına başvurduyım. Ön lisans mezunu olduğum için
atamada 408-419'un önünde yer aldım. Ve kendi şehriime
oturduğum ilçeğe erime yakın bir devlet panisyonuna aşçı olarak
atandım. Beş yıla yakın çalışmaktayım. Sıtca İmam
Üniversitesindeki Aşçılık bölümü bana, hem iş öğretti. Hemde
yeni bir iş imkanı sağladı. İşitide okudum, mezun oldum.
Şu anda devlet memuru olarak çalışıyorum. Bu bölümü okuyarak
arkadaşlarımda başarılarını canı gönülden destekliyorum.

Bu habiri diletiğinit sosyal medya hesabımda paylaşabilişitiniz.

Adı soyadı = Halil KAPCAN

İmta = 

Merhaba. adim Hunav KANDEMİR 26 yasındayım. Kahtaman netaş
Süleyman İmam Üniversitesi Aşulık mezunuyum yaklaşık 2 yıldır sektördeyim
2 yıl gırtlarda Dubai'de kendini geliştirmek ve daha iyi gettne tasamak
İçin Pastacılık ve tulli üzerine çalıştım, şu an istanbulda mesleğine devam
ediyorum. Mesleğimi iara ederken Okuldaki hocalarımı ve sektörde birlikte
deneyim kazandığım şeflerini örnek aldım. Aşulık okumanın en büyük avantajı
benim için estim gördüğüm hocalarımın tüm deneyimlerini bize kusursuz aktardılar
Ara minetorum bu konuda teşekürlerimi iletiyorum. Mesleğimi severek yapıyorum
her geçen gün üzerine katarak ve daha iyi olmayı hedefliyorum. meslekte daha
Ara restorancılık kısmında devam etmeyi tercih ediyorum için Ala kart ve
Line dining çalışma şekli yoğun tempo beni mesleğine daha da bağlıyor. evet
bu işin zor yanları'davar yoğun, yoğun tempolarda çalışmak insani yetatılıyca
ama geldiginiz yekleği görünce sizi daha da azimli ve mesleğe
bağlı biri yapıyor ben mesleğimi seviyorum ve sektörde uzun yıla
devam etmeyi istetm. Gerçek gırtlai getel gırtlai olun meslekte her zaman
önceliğim disiplin ve titiz çalışmak oldu. Şu an istanbulda Fransız ve dünya mutfağı
üzerine çalışıyorum. meslekte her zaman azimli oldum olmayı devam ediyorum. ve
Mesleğin başında üniversite estiminde destek olan tüm hocalarımın yardım ve
destekleri için tekrardan teşekkür ediyorum

Hunav KANDEMİR



Ben Levret ÖCAL, 2022 Asilik Önlisans Programı mezunuyum. Bu programda geçirdiğim ilk yıl boyunca hem mesleki hem kişisel anlamda çok şey öğrendim. Özellikle uygulandığı dersler ve staj süreci, mutfakta kendime güven kazanmamı sağladı. Hocalarımızın bize gösterdiği ilgi ve destek, eğitim süreci daha verimli hale getirdi. Arkadaşlık ortamı ve sosyal aktiviteler de üniversite hayatıma anlam kıldı. Genel olarak programdan oldukça memnun kaldım. Bana mesleki bir yol açtı ve sektöre adım atarken güçlü bir temel sundu. Mesunyet Sonrası Milli Öğretilerimi bana ve kadın katkı sağladığını fark ettim. mutfakta çalışırken aldığım eğitimimin değeri hissediyorum. Programın daha da gelişmesi için sektöre daha fazla işbirliği yapılmasını ve mesunlarla iletişimin güçlendirilmesini öneriyorum. Bu okuldan mesun olmakten gurur duyuyorum ve bana kattığı tüm değerler için Teşekkür ediyorum.

27/09/2026



T.C. KAHRAMANMARAŞ
SÜTÇÜ İMAM ÜNİVERSİTESİ

Ben Celal Akyıldız, Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi
2021-2023 Eğitim-Öğretim dönemi Aşçılık programı mezunuyum.

Mesleki kariyerime 2013 yılında Muğla ili Marmaris ilçesinde başladım.
Meslek hayatım boyunca Marmaris Bonjour Restaurant'ta 2 yıl, Marmaris
palace'ta 2 yıl ve Marmaris Park'ta 1 yıl görev yaptım. Halen Marmaris
D Maris Bay Hotel'de A La Carte Chef De Partie olarak görev yapmaktayım.

Üniversitemizde almış olduğumuz eğitim süresince, profesyonel mutfak
uygulamalarının yanı sıra mesleğimizin temelini oluşturan gıda kabul ve depolama
süreçleri, hammadde kontrolü, üretim ve servis uygulamaları, personel
hiijyeni, temizlik ve sanitasyon, mutfak düzeni ve iş disiplini gibi birçok
konuda bilgi ve uygulama becerisi kazandık.

Bunun yanı sıra eğitim sürecimiz boyunca sos hazırlama, dograma teknikleri,
farklı pişirme yöntemleri, tabak tasarımı ve geliştirme gibi mesleki alanlarda
kendimizi geliştirme ve edindiğimiz teorik bilgileri uygulama fırsatı
bulduk. Üniversitemizde aldığımız eğitimin bizlere yalnızca mesleki bilgi ve
beceri kazandırmakla kalmayıp; disiplin, sorumluluk, ekip çalışması, saygı
ve meslek ahlakı gibi önemli değerleri de kazandırdığına inanıyorum.

Eğitim hayatım boyunca mesleki gelişime önemli katkılar sağlayan
değerli şeflerim Ali Abdioğlu ve Güvenç Köprücü'ye, bilgi ve tecrübelerini
bizlerle paylaşarak mesleki gelişimimize sundukları katkılardan dolayı
teşekkürlerimi sunarım.

Üniversitemizde aldığımız eğitim ve şeflerimizin rehberliği doğrultusunda 2022 yılında üniversiteler arasında düzenlenen "Anadolu Mirasın Şefinde" adlı yarışmada Türkiye ikinciliği elde ettik. Elde edilen bu başarıyı, Üniversitemizin, akademik ve uygulamalı eğitim kadrosunun, şeflerimizin ve öğrencilerimizin ortak emeğinin önemli bir sonucu olarak değerlendiriyorum.

Mezuniyetimin ardından da mesleki gelişimimi sürdürerek farklı çalışma ortamlarında deneyim kazanmaya, bilgi ve becerilerimi geliştirmeye devam ettim. Profesyonel mutfak sektöründe edindiğim tecrübeler, Üniversitemizde aldığım eğitimin mesleki hayatıma önemli katkılar sağladığını bir kez daha göstermiştir.

Bugün geldiğim noktada aşçı olarak atanmış olmanın mutluluğunu ve gururunu yaşamaktayım. Bu sürecin; düzenli çalışma, disiplin, sabır, sürekli öğrenme ve mesleğe duyulan bağlılığın bir sonucu olduğuna inanıyorum.

Bu vesileyle eğitim hayatım boyunca üzerimde emeği bulunan başta Kahramanmaraş Süteci İmam Üniversitesi'nin değerli akademik ve uygulamalı eğitim kadrosu olmak üzere, tüm hocalarıma ve şeflerime teşekkürlerimi ve saygılarımı sunuyorum.

İşbu açıklamamın, Kahramanmaraş Süteci İmam Üniversitesi'nin resmi internet sitesi ve ilgili kurumsal iletişim kanallarında paylaşılmasını kabul ve beyan ederim.

Saygılarımla.

Celal ARYILDIZ

Aşçı

Kahramanmaraş Süteci İmam Üniversitesi

2021-2023 Aşçılık programı mezunu.