

İSTANBUL GELİŞİM ÜNİVERSİTESİ'NDE GASTRONOMİ ŞENLİĞİ DÜZENLENECEK

İstanbul Gelişim Üniversitesi, 15 Mayıs 2024 tarihinde ilk kez İGÜ Kule Bahçe'de gerçekleştireceği Gastronomi Şenliği'nde 30'dan fazla firma ve Onur Konuğu olarak Şef Mehmet Yalçınkaya başta olmak üzere alanında uzman şefleri ağırlayacak.

Gastronomi Şenliği, akademi ve sektör öncüleriyle gerçekleştirilecek olan GastroTalks söyleşileri, panayır alanında müzik eşliğinde sunulacak yiyecek ve içecek ikramlarıyla kampüse şenlik havasını taşıyacak. Yaklaşık 1300 Gastronomi öğrencisiyle İstanbul'da en fazla ön lisans, lisans ve lisansüstü düzeyde öğrenciye sahip olan İGÜ, düzenlenen şenlikte gastronomi dünyasının öncü firmalarını ağırlayacak. Gerçekleşecek şenlikte gastronomi sektöründeki başarı hikayeleri ile birlikte yapay zeka kullanımı, güncel yatırım trendi kahve ve fırın işletmeleri, yenilikçi teknolojiler, sektörün büyüme eğilimi, ikonik restoranlar ve restoran sıralamaları değerlendirilecek.

İki oturumdan oluşacak şenliğin ilk oturumunda Karaköy Güllüoğlu Baklavaları'ndan Nadir Güllüoğlu, Öztiryakiler'den Tahsin Öztiryaki, Koza Gıda'dan Osman Sekban ve Ekol Food'tan Önder Bilen firmalarının başarı hikayelerini anlatacak.

ŞEFLERDEN BAŞARI HİKAYELERİ

Şenliğin ikinci oturumunda gençlere ışık olacak başarılı şefler hikayelerini anlatacak. Sheraton İstanbul Levent'ten Şef Muhittin Fidan, Rönesans Polat İstanbul'dan Şef Arif Madakbaş, Hilton Otel'den Şef Gökhan Özcan, Raffles Otel'den Şef Okan Aydemir, Swiss Otel'den Şef Soner Kesgin, Marriott Marmara Sea Otel'den Şef Mehmet Faruk Yardımcı, Big Chef'ten Şef Şenol Demirtaş, Harmony Green Village'dan Şef Emre Karakafa sektöre dair deneyimlerini paylaşacak.

Hem sektörel hem de akademik deneyimi bir araya getirmeyi amaçlayan Gastronomi Şenliği'nde öğrenciler, bir yandan eğlenirken bir yandan da sektörün önde gelen şefleri ve firmalarıyla bir araya gelerek kariyer planlaması yapabilecek. Öğrenciler, şenlik boyunca firmalarla görüşmeler yaparak geleceğini şekillendirecek staj ve iş imkânları bulabilecek.

“GASTRONOMİ ALANINDA KENDİNİ GELİŞTİRMEK İSTEYEN HER ÖĞRENCİ DAVETLİ”

İstanbul Gelişim Üniversitesi Gastronomi Bölümleri Koordinatörü Doç. Dr. Serdar Egeli, sürdürülebilirlik çalışmalarıyla öne çıkan İGÜ'nün gastronomi

bölmelerine verdiği önemi vurgulayarak gerçekleştirilecek şenliğin kurum öğrencilerinin yanı sıra gastronomi alanında kendini geliştirmek isteyen gençlere de fayda sağlayacağını belirtti. Doç. Dr. Serdar Egeli, “Kurumumuzda öğrenim gören öğrencilerimiz başta olmak üzere kurum dışından lise, ön lisans ve lisans düzeyinde öğrenim görmekte olan öğrencilere de kapılarını açacak olan şenlik; katılımcılara kendini keşfetme, farkındalık oluşturma ve sektör öncüleriyle tanışma imkânı sunacaktır.” dedi.

Şenlik boyunca üniversite kampüsünde stant açacak belli başlı işletmeler:

Kimbo Kahve
Pınar Süt
White Uniform
C2M
Veggy
Ekol Food
Koza Gıda
Öztiryakiler
Güllüoğlu Baklavaları
Snerji
HArmony Green Village
BEcs Macaron
Bigchefs
Andros Meyve Püreleri
Aplus Acıbadem
Barry Callebaut
Lipton
MEK Gıda
Indomie
Pastavilla

BÜYÜMEKTE OLAN TOPLUMSAL BİR SORUN: SANAL KUMAR BAĞIMLILIĞI

Son dönemde özellikle gençlerde sıklıkla görülen sanal kumar bağımlılığı, bireylerin sosyal hayatını olumsuz yönde etkilemenin yanı sıra maddi zorluklara da yol açıyor. Psikolog Öğr. Gör. Berk Efe Altınal, “Türkiye’de kumar oynatmak ya da kumar oyunlarına ortam sağlamak kanunen suç sayılsa da kumarın geleneksel biçimlerinin ötesine geçen yeni, şansa dayalı kazanç vaat eden bir dizi platform ortaya çıktı.” dedi.

İstanbul Gelişim Üniversitesi (İGÜ), Sağlık Bilimleri Fakültesi (SBF), Çocuk Gelişimi Bölümü Öğr. Gör. Berk Efe Altınal, çevrim içi kumar platformları, kayıp ve kazanç ihtimalinin yüksek olduğu risk içeren bazı kripto para işlemleri ve video oyunlarında yer alan “loot box” uygulamaları gibi yeni formların yanı

sıra yasal olarak geçmişten beri sürdürülen şans ve bahis oyunlarının da artık internet ortamına taşınarak çok daha kolay erişilir hale geldiğini belirtti.

“ERİŞİM KOLAYLIĞI BAĞIMLILIK RİSKİNİ ARTIRIYOR”

Öğr. Gör. Berk Efe Altınal “Kumar ve şans oyunları bağımlılığı ile ilgili araştırmalar, bağımlılık riskini artıran en önemli unsurlardan birinin erişim kolaylığı olduğunu belirtiyor. İnternet ve akıllı cihazların kullanımının yaygınlaşmasıyla kumar ve şans oyunlarına zaman ve mekân fark etmeksizin erişim sağlanabiliyor. Bu sebeple bağımlılık oluşturma riski de geçmişe kıyasla çok daha büyük boyutlara ulaştı.” dedi.

Yapılan araştırmaların çevrim içi platformların bağımlılık geliştirmeye yatkın kişileri hedef alacak şekilde tasarlandığını gözler önüne serdiğini belirten Altınal, “İnternet ağının sağladığı uluslararası erişim imkânlarıyla kamusal denetlenebilirliği çok daha düşük olan bu platformlar ‘Kumar Oynama Bozukluğu’ olarak bilinen bağımlılığın daha geniş bir nüfus içerisinde yaygınlaşması riskini artırıyor.” ifadelerini kullandı.

“HEYECAN ELDE ETMEK İÇİN HARCANAN PARA MİKTARI SÜREKLİ ARTIRILİYOR”

Öğr. Gör. Berk Efe Altınal, psikiyatrik tanı kılavuzu (DSM) içerisinde hem de Dünya Sağlık Örgütü tarafından bir bağımlılık olarak tanımlanan ‘Kumar Oynama Bozukluğu’na sahip kişilerin, heyecan elde etmek için kumar oynamak amacıyla harcanan para miktarını sürekli arttırmaya ihtiyaç duyduğunu belirtti. Altınal, “Bağımlılık geliştiren kişiler kumar oynamayı azaltmaya veya durdurmaya çalıştığında huzursuzluk veya sinirlilik hissine kapılır ve bu azaltma ve durdurma girişimleri sürekli olarak başarısızlıkla sonuçlanır.” dedi.

“BAĞIMLILIK, KİŞİNİN İŞ HAYATINA VE İLİŞKİLERİNE ZARAR VEREBİLİYOR”

Bağımlı kişinin zihni çoğu zaman kumarla meşgul olduğunu belirten Berk Efe Altınal, “Bu meşguliyet, geçmiş kumar deneyimlerini zihninde tekrar yaşama, oyunların tekrar tekrar analizlerini yapma, bir sonraki kumar oynama girişimi planlama, kumar için para bulmanın yeni yollarını düşünme gibi birçok farklı şekil alabilir. Bunların yanı sıra, olumsuz hislerle baş etmek için ve kumarda kaybedilen parayı telafi etmek için yeniden kumara yönelmek, kumarla ilgili faaliyetlerini gizlemek için yalana başvurmak ve kumar sebebiyle iş hayatının, arkadaşlıklarının ve diğer ilişkilerinin zarar görmesi ve bozulan maddi durum sebebiyle başkalarına bel bağlamaya başlamak bu bağımlılıkla ilişkili.” dedi.

“TERAPİ İLE BAĞIMLILIKTAN KURTULMAK MÜMKÜN”

Öğr. Gör. Berk Efe Altınal, kumar oynama bozukluğunda müdahalenin bireysel terapi ve dayanışma grupları aracılığıyla yapıldığını belirtirken, “Bireysel terapide, kişinin kumar oynama probleminin kökenlerine göre davranışçı, bilişsel davranışçı, motivasyonel terapi gibi bir dizi terapi yöntemine kullanılabilir. Bu terapi yöntemlerinin yanı sıra ‘Anonim Kumar Oyuncuları’ gibi dayanışma gruplarından da yararlanır.” sözlerini kullandı.

“KUMAR OYNAMA BOZUKLUĞUNUN TOPLUMSAL BOYUTU GÖZ ARDI EDİLMEMELİ”

Kumar oynama bozukluğunu sadece bireysel düzeyde bir problem olarak görmek yetersiz olacağını belirten Altınal, “Bu bağımlılığı geliştirmiş kişilere yönelik bireysel terapilerin yanı sıra meselenin toplumsal yönünü göz önünde bulunduran toplum sağlığı müdahaleleri büyük öneme sahiptir. Bunların arasında genel mental sağlık bilinci oluşturulması, risk alma davranışının engellenmesi eğitimleri ve gençlere yönelik eğitim programlar gibi koruma programlarının yanı sıra şans oyunları ve benzer sektörlerin regülasyonu ve denetlenmesi de sayılabilir. Ayrıca risk altında olan grupların tespiti ve hali hazırda bağımlılık geliştiren kişilerin başvurabileceği danışmanlık kanallarının oluşturulması da bu toplum sağlığı müdahaleleri arasındadır.” dedi.

Öğr. Gör. Berk Efe Altınal, tüm bu toplum sağlığı önlemlerini, kumar ve şans oyunlarının çevrim içi platforma taşınarak daha geniş kitlelere eriştiğinin bilincinde olarak almanın içinde bulunduğumuz dönemde daha da büyük önem taşıyor hale geldiğini dile getirdi.

KAZAKİSTAN CUMHURİYETİ İSTANBUL BAŞKONSOLOSLUĞU’NDAN İGÜ’YE ZİYARET

Kazakistan Cumhuriyeti İstanbul Başkonsolosu Nuriddin Amankul ile Başkonsolosluk Müsteşarı Almatı Altay, uluslararasılaşma politikalarıyla öne çıkan İstanbul Gelişim Üniversitesi’ni ziyaret etti.

Heyet; İstanbul Gelişim Üniversitesi (İGÜ) Rektörü Prof. Dr. Bahri Şahin, Rektör Yardımcısı Prof. Dr. Necmettin Maraşlı, Rektör Yardımcısı Prof. Dr. Arda Öztürkcan, Kurumsal İletişim ve Tanıtım Daire Başkanı Dr. Öğretim Üyesi Bülent Değirmenci ile Siyaset Bilimi ve Uluslararası İlişkiler Bölümü Öğretim Üyesi Dr. Ali Semin tarafından karşılandı.

OLASI İŞ BİRLİKLERİ GÖRÜŞÜLDÜ

Rektör Prof. Dr. Şahin, gelen heyeti makamında kabul ettikten sonra üniversitemizin akademik faaliyetlerine ve İstanbul Gelişim Üniversitesi ile Kazakistan’da bulunan üniversiteler arasındaki protokoller ve iş birliklerine dair

bilgiler vererek ikili ilişkilerin geliştirilmesini amaçladıklarını vurguladı. 'Dünya Üniversitesi' vizyonu ile hareket eden İGÜ'nün uluslararası akademik platformdaki ve Türkiye'deki niteliğiyle ilgili konumundan bahseden Rektör Prof. Dr. Bahri Şahin, Kazakistanlı öğrencilerin üniversitemizde ağırlanmasından duyduğu mutluluk ve memnuniyeti dile getirdi.

GÖRÜŞMEYE KAZAKİSTANLI ÖĞRENCİLER DE KATILDI

Başkonsolos Nuriddin Amankul, gerçekleştirdiği bu mühim ziyaret sırasında uluslararasılaşma stratejileriyle öne çıkan İstanbul Gelişim Üniversitesi bünyesinde öğrenimi sürdüren Kazakistanlı öğrenciler ile bir araya geldi. Görüşme sırasında üniversitemizdeki Kazakistanlı öğrencilerin eğitime ve akademik çalışmalarına ilişkin bilgiler alan Başkonsolos Nuriddin Amankul ile üniversitemizin yönetimi arasındaki ilişkilerin geliştirilmesi yönünde konuşuldu.

İGÜ GSF'DEN BİR BAŞARI DAHA! RTS ÖĞRENCİLERİNİN FİLMİ SEÇKİDE YER ALDI

İstanbul Gelişim Üniversitesi (İGÜ), Güzel Sanatlar Fakültesi (GSF), Radyo Televizyon ve Sinema Bölümü öğrencilerinden Muhammet Emir Akarşan'ın yönetmenliğini üstlendiği Zomm's kısa filmi seçkide yer aldı.

Art arda başarılarına imza atan Güzel Sanatlar Fakültesi bu kez yeni bir seçkiyle adından söz ettirdi. Radyo Televizyon ve Sinema Bölümü 4.sınıf öğrencilerinden Muhammet Emir Akarşan, yönetmenliğini üstlendiği Zomm's kısa filmi ile bu yıl 8'incisi düzenlenen DEA Open Air Uluslararası Film Festivali'nde seçkide yer aldı.

Ekip çalışmasını etkili bir şekilde gerçekleştiren bölüm öğrencileri, geçmiş yıllarda da başarılı projelerle isimlerinden söz ettirmişlerdi. Bölüm öğrencilerinden Onur Karakuş, Muhammet Emir Akarşan, Mert Hakan, Bedia Zerin Hökenek ve Ahmet Serkan Aldüz'ün senaryosunu birlikte yazdıkları, görüntü yönetmenliğini Onur Karakuş'un, yardımcı yönetmenliğini Bedia Zerin Hökenek'in üstlendiği Zomm's projesi Lift Off Global Network seçkisine seçilmelerinin ardından DEA Open Air Uluslararası Film Festivali'nde de izleyiciyle buluşma şansı yakaladı.

İGÜ ÖĞRENCİSİ AHSEN SUDE SADIKLAR FİNAL MENÜSÜYLE BİRİNCİLİK ÖDÜLÜ ALDI!

İstanbul Gelişim Üniversitesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları (İngilizce) bölümü öğrencisi Ahsen Sude Sadıklar, 13 hafta boyunca performans gösterdiği ve finale kaldığı Gürkan Şef ile Görevimiz Mangal yarışmasında birinci oldu.

Blu TV’de yayınlanan ve 13 Mayıs 2024 tarihinde finali gerçekleşen ‘Gürkan Şef ile Görevimiz Mangal’ yarışmasında, İstanbul Gelişim Üniversitesi (İGÜ) Uygulamalı Bilimler Fakültesi (UBF) Gastronomi ve Mutfak Sanatları (İngilizce) bölümü öğrencisi Ahsen Sude Sadıklar, final menüsüyle birincilik ödülünü kazandı. Sadıklar’ın final menüsünde “5 peynir soslu dallas steak, sebze dolgulu bonfile, pepper steak sos eşliğinde porterhouse steak, cheddarlı pesto soslu kumpir patates ve avokadolu hellim ızgara salatası” yer aldı.

İGÜ öğrencisi Ahsen Sude Sadıklar yarışmada elde ettiği başarı sayesinde Gürkan Şef Akademi’de yönetici şef olarak görev almaya hak kazandı.

LEZZET VE KARIYER “GASTRONOMİ ŞENLİĞİ”NDE BULUŞTU!

İstanbul Gelişim Üniversitesi tarafından düzenlenen Gastronomi Şenliği’nde üniversite öğrencileriyle bir araya gelen ve deneyimlerini onlarla paylaşan ünlü Şef Mehmet Yalçinkaya, gastronomi sektöründe büyük bir eleman açığı olduğunu belirtti. Kaliteli yetişen mezunlara ihtiyaç duyduklarını belirten Şef Yalçinkaya, “Üniversitelerde yetişen kaliteli öğrencilerimizin hızlıca sektöre gelmesini sabırsızlıkla bekliyoruz. Çünkü bu eksikliğin etkilerini yaşıyoruz” dedi.

Bahar ve Uluslararası Öğrenci Şenlikleri kapsamında, İstanbul Gelişim Üniversitesi’nde (İGÜ) ‘Gastronomi Şenliği’ düzenlendi. Sektörden birçok ünlü ismin ve firmanın üniversite öğrencileriyle bir araya gelme fırsatı bulduğu şenlikte özel stantlar da kuruldu. Ayrıca ‘Firmaların Başarı Hikâyeleri’ ve ‘Şeflerin Başarı Hikâyeleri’ başlıklı seminerler de verildi.

Gastronomi Şenliği’nde konuşma gerçekleştiren İstanbul Gelişim Üniversitesi Rektörü Prof. Dr. Bahri Şahin, üniversitenin gastronomiye verdiği öneme vurgu yaparak “İGÜ olarak, öğrencilerimize gastronomi alanında alabilecekleri en kapsamlı eğitimin verilmesini sağlıyoruz. Öğrencilerimizi iş hayatına en iyi şekilde hazırlamak, gerek ulusal gerekse küresel çapta başarılar elde etmelerine yardımcı olmak için gerçekleştirdiğimiz bu gibi şenliklere önem veriyoruz.” dedi.

**“ÖĞRENCİLERİMİZE SADECE MUTFAK BECERİLERİNİ DEĞİL,
SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK BİLİNCİNİ VE YARATICILIĞI DA ÖĞRETİYORUZ”**

Gastronomi Şenliği’nin açılış konuşmasını gerçekleştiren İstanbul Gelişim Üniversitesi Gastronomi Bölümleri Koordinatörü Doç. Dr. Serdar Egeli, sürdürülebilirlik çalışmalarıyla öne çıkan İGÜ’nün gastronomi bölümlerine verdiği önemi vurgulayarak “Gastronomi sadece bir mutfak sanatı değil, aynı zamanda kültürel bir mirastır. Yemek, insanları bir araya getiren, kültürleri paylaşan ve toplumları birbirine yaklaştıran bir araçtır. Üniversitemiz, bu değerlere olan bağlılığını sürdürerek, öğrencilerimize sadece mutfak

becerilerini değil, aynı zamanda kültürel anlayışı, sürdürülebilirlik bilincini ve yaratıcılığı da öğretmektedir.” dedi. Gastronomi sektörü hakkında önemli gelişmelere değinen Doç. Dr. Serdar Egeli, gastronomi ile entegre hale gelen yeni teknolojiler, yapay zeka kullanımı, güncel yatırım trendi kahve ve fırın işletmeleri, yenilikçi teknolojiler, sektörün büyüme eğilimi, ikonik restoranlar ve restoran sıralamaları hakkında değerlendirmelerde bulundu.

“SEKTÖRLE BAĞLANTI KURMAK İÇİN MÜKEMMEL BİR FIRSAT”

İstanbul Gelişim Üniversitesi’nde gerçekleşen Gastronomi Şenliği’nde öğrenciler, staj ve iş imkânı için sektördeki ünlü firmaların temsilcileriyle görüştü. Kariyerlerine katkı sağlayacak isimlerden önemli tüyolar alan öğrenciler kurulan stantlarda yeni tatlar da deneyimledi. Kurum dışından da büyük ilgi gören Gastronomi Şenliği’ne katılım oldukça yoğundu. Öğrenciler; şenliğin sektör hakkında bilgi edinmek, ünlü firmalar ve başarılı şeflerle bağlantı kurmak için mükemmel bir fırsat olduğunu belirtti.

Şenliğe katılan gastronomi alanındaki önemli isimler arasında; Mehmet Yalçinkaya, Nadir Güllüoğlu, Osman Sekman, Önder Bilen, Hasan Fehmi Peker, Muhittin Fidan, Arif Madakbaş, Gökhan Özcan, Soner Kesgin, Şenol Demirtaş, Emre Karakafa, Cihan Keçeli, Özay Akar yer aldı.

ŞEF YALÇINKAYA: ÖĞRENCİLERİN SEKTÖR TEMSİLCİLERİYLE BİR ARAYA GELMESİ ÇOK ÖNEMLİ

Organizasyonu düzenledikleri için İstanbul Gelişim Üniversitesi’ne teşekkürlerini sunan Şef Mehmet Yalçinkaya, “Öğrencilerin sektörle veya sektör temsilcileriyle bir araya gelmesi çok önemli. Özellikle son dönemde gastronomi bölümündeki öğrencilerin sayısının artmasıyla her okuldan talepler olduğu için sektörün sizlerle bunu buluşturması da biraz daha zorlaştı. Bunun farkındayız ama bu tür gastronomi etkinlikleri artık sizi kolayca sektörle ve gıda yatırımcılarıyla buluşturabilir” dedi.

“YAPACAĞINIZ ÖN HAZIRLIKLAR, STAJLAR BİZİM İÇİN ÇOK DEĞERLİ”

Gastronomi sektöründe hem servis hem de mutfak boyutunda ciddi anlamlı eleman açığı olduğuna işaret eden Şef Yalçinkaya, “Burada alacağınız eğitimler, yapacağınız buluşmalar, sektöre gelmeden önce yapacağınız ön hazırlıklar, stajlar bizim için çok değerli. Gastronomi etkinliklerinin bu şekilde ilgi görmesi bizi mutlu ediyor. Çünkü sektörümüzün beslendiği yerler tam da buralar” şeklinde konuştu.

“ŞEFLERLE TANIŞIP SEKTÖRDE KENDİNİZE HARİKA BİR YOL HARİTASI ÇİZEBİLİRSİNİZ”

Öğrencileri ne yapmaları gerektiği hakkında yönlendiren Şef Yalçınkaya sözlerini şöyle sürdürdü:

“Buradaki buluşmalar sonrası kendinize bir rota çizin. Buraya gelen firmalarla kuracağınız kontaklar sayesinde; farklı insanlarla, farklı şeflerle tanışıp sektörde kendinize harika bir yol haritası çizebilirsiniz. Bütün katılımcılarla diyalog kurmanızda fayda var.”

“GENÇLERİN FİKİRLERİNDEN FAYDALANMAK İSTİYORUZ”

İstanbul’da büyük bir firmanın yiyecekten sorumlu Genel Müdür Yardımcısı Özey Akar, “Sektörlerin en büyük problemi gençlerle bir araya gelememek. Biz de aslında bunun için buradayız. Gençlerimizi şirketlerin bünyesine katıp onların geleceğe bakışlarından, fikirlerinden faydalanmak istiyoruz. Şirketlerin personel ihtiyacını da karşılamak istiyoruz” dedi.

“SEBAT ETMEK VE SÜREKLİ AYNI MOTİVASYON İLE ÇALIŞMAK ÇOK ÖNEMLİ”

Ünlü bir otelde çalışan Şef Soner Kesgin ise “Yaklaşık 25 yıldır sektördeyim. Yurt dışında birçok farklı ülkede çalıştım. Öğrenci arkadaşlara hem yurt dışında hem de yurt içinde meslek adına neler yapabileceklerini anlatmak istedik. Gastronomi sektörünün gelişmesi anlamında birtakım konuşmalar da yaptık. Geleceğe yönelik bizlerle çalışmak isteyenler olursa bu onlar için büyük bir fırsat. Yıllar içinde öğrendiklerinizin zamanla aslında ne kadar faydalı olduğunu görüyorsunuz. Ürün, menü bilgisi, bazen de mevsimlere göre değişen menü içerikleri olabiliyor. Uzun soluklu bir yol. Sabırlı olmak lazım. Her yerde olduğu gibi mutfakta da zorluklar var. Sebat etmek ve sürekli aynı motivasyon ile çalışmak çok önemli” dedi.

“İSTEKLİ, HEYECANLI, TEMPOSU OLAN ÖĞRENCİLERİMİZİ STAJDA TESPİT EDİYORUZ”

Yine ünlü bir otelde Şef Arif Madakbaş da şunları söyledi:

“Amaca ulaşmak için vazgeçmemek gerekiyor. Şans vazgeçmeyenleri buluyor. Öğrenciler iyi bir teorik eğitim aldıktan sonra kendilerini uygulamalı olarak ciddi anlamda geliştirebilecekleri yerlerde staj yapmalı. Ardından meslek hayatına girince de gelişim sürecini devam ettirmeliler. Burada onlara yardımcı olmak için bulunuyoruz. İşletmeler öğrenci alımı konusunda çok fazla seçici. İstekli, heyecanlı, temposu olan öğrencilerimizi stajda tespit ediyoruz. Akabinde kendileriyle de devam etmeye çalışıyoruz.”