



Öğr. Gör. Mustafa Emrah FANDAKLI

İletişim: mustafa.fandakli@istinye.edu.tr

EGİTİM DURUMU

2018 - 2019 : Gedik Üniversitesi Gastronomi Bölümü Yüksek Lisans

2011 - 2013 : Lincoln Land Community College

2011 - 2012 : Eskişehir Anadolu Üniversitesi İşletme 4. Sınıf

2009 - 2010 : Eskişehir Anadolu Üniversitesi İşletme 3. Sınıf

2008 - 2009 : Haliç Üniversitesi İngilizce Hazırlık

2004 - 2007 : Fatih Üniversitesi İşletme Önlisans (İngilizce Hazırlık Dahil)

Araştırma Alanları;

Düşük Proteinli yiyecekler, Ketojenik yiyecekler, Dünya mutfakları, Restoran İşletmeciliği, Restoran Danışmanlığı, İşletme Koçluğu, Gıda Reklamları ve tanıtım ortaklığı.

Verdiği Dersler;

Dünya Mutfakları uygulamaları,

Mutfaka giriş

Soğuk Mutfak

İŞ TECRÜBELERİ

2019.. Gelişim Üniversitesi Dünya Mutfakları Eğitimci Şefi

2019.. İstinye Üniversitesi Soğuk Mutfak ve Dünya Mutfakları Eğitimci Şefi

2019... İstanbul Aydın Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Uygulamaları Eğitimci Şefi

2019.. Nuri Bey Çiftliği Arge Şefi

2019.. California cevizi Arge Şefi

2019... Kemal Kükrer Arge Şefi

2018... Unilever Cornetto Arge Şefi

2018... Takita Tatlandırıcı Arge Şefi

2018... Gürsoy Fındık Arge Şefi

2018... Adalife Zeytinyağı Arge Şefi

2016... :Nestle Health Science Medikal Eğitimci Şef (pku) devam etmekte

2016- 2017 :Vestel Mutlu Lezzetler Atölyesi Kurucu Eğitimci Şefi,

Mart 2015 - Ocak 2018 :Soffa Mutfak Atölyesi Kurucu Eğitimci Şefi,

Ocak 2015 – Şubat 2015 : Flavor Of India Restorantı

Kasım 2011 – Ağustos 2014 : Amerika'da doktor bir aileye özel aşçılık

Haziran 2012 – Kasım 2012 : Dream Hill Hotel Maliyet Kontrolü

Mayıs 2012 – Şubat 2012 : Hilton Springfield Staj

Eylül 2010 – Mayıs 2011 : Cercis Murat Konağı / Yönetici Asistanı Salon Mutfak Koordinesi

Mayıs 2010 – Temmuz 2010 : Vogue, The Marmara , Pinhan / Stajyer

2003 - 2009 : Ajans Press Medya Takip Merkezi A.Ş / Basın Takibi/ Analiz/ Satış Uzmanı