

Öğr. Gör. Franck G. BRUWIER

Eğitim:

B.S., Hotel and Restaurant Management Diablo Valley College,
San Fransisco – Kaliforniya, 1992-1996

Araştırma Alanları:

Mutfak Teknikleri

Gastronomide Reaksiyonlar

Pastacılık

Dünya Mutfakları

Yemek Stilistiği

Soğuk Mutfak

Soslar

Stoklar ve Çorbalar

Dersler:

Kesme ve Pişirme Teknikleri

Soslar, Stoklar ve Çorbalar

İleri Pastacılık

Pastacılıkta Süsleme Sanatı

Dünya Mutfakları 1

Dünya Mutfakları 2

Soğuk Mutfak

Basic Skills in Gastronomy

Soğuk Mutfak

Basic Knowledge in Gastronomy

Klasik Mutfak Teknik ve Becerileri

Yayınlar:

Özer, Ç., **Bruwier, F.**, Olgay, P . (2020). Potatoes With its History, Usage in TurkishFrench Cuisine and Outstanding . Gastroia: Journal of Gastronomy And Travel Research, 4(2), 300-312.

Özer Ç., **Bruwier, F.** Olgay, P., Elmacioğlu, F. (2020). The Importance of The Nutritional Values of Some Tropical Fruits Grown in Turkey and New Approaches in Gastronomy, Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi, 3(3), 437-459.

Konferans Bildirileri:

Özer, Ç., **Bruwier, F. G.**, Tepe, F. B., Olgay, P., Elmacioğlu, F. (2019). Türkiye'de Yetiřen Bazı Tropikal Meyvelerin Beslenme Açısından Önemi ve Gastronomide Yeni Yaklaşımlar. Uluslararası Gastronomi Beslenme ve Diyetetik Kongresi (GANUD), 21-24 Kasım, Gaziantep