

Mehmet Sarıççek

Öğretim Görevlisi

İstanbul

Daha Önce Verdiği Dersler

- Kesim Teknikleri
- Soslar, Stoklar ve Çorbalar
- Türk Mutfağı
- Dünya Mutfakları
- Mutfak Uygulamaları
- Beslenme ve Menü Planlama
- Soğuk Mutfak

Araştırma Alanları

- Dünya Mutfakları
- Yiyecek ve İçecek Tarihi
- Gıda Güvenliği
- Gıda Üretim Uygulamaları

Eğitimler

2022 - devam ediyor

■ **Gastronomi**
Nişantaşı Üniversitesi, İstanbul
Yüksek Lisans

2008 - 2014

■ **Gastronomi**
Lefke Avrupa Üniversitesi, Kuzey Kıbrıs Türk Cumhuriyeti
Lisans

2003 - 2007

■ **Aşçılık**
Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi, Mersin
Lise

İş deneyimi

Mar 2021 - devam ediyor

■ **Chef Instructor**
Bilgi Üniversitesi, İstanbul
DSÜ

2019

■ **Kalite Yöneticisi**
GreenMax Hotel, Antalya
Sezonluk

2018 - 2019

■ **Kalite Yönetim Sistemleri Uzmanı**
Reis Tarımsal Ürünleri A.Ş., İstanbul
Tam Zamanlı

2017

■ **Kalite Yöneticisi**
GreenMax Hotel, Antalya
Sezonluk

2016

■ **Soğuk Mutfak**
Merit Park Casino, Kıbrıs
Tam Zamanlı

2015 - 2016

■ **Kahvaltı Mutfak**
Cratos Hotel, Kıbrıs

2014 - 2015

- **Catering Hizmetleri Yönetici Yardımcısı**
ISS Catering Hizmetleri, Lüleburgaz

2013

- **Sıcak Mutfak**
Kaya Artemis Hotel, Kıbrıs
Stajyer

2007

- **Kahvaltı Mutfak**
Hydros Hotel, Antalya
Sezonluk

2006

- **Sıcak Mutfak**
Grand Haber Hotel, Antalya
Stajyer

2005

- **Kasap Mutfak**
Grand Haber Hotel, Antalya
Stajyer