MUTFAK ELÇİLERİ

GASTRONOMİ DİPLOMASİSİ



BY

CUMHUR AŞÇI MEKTEPLERİ



GRAND OPENING

CUMHUR AŞÇI MEKTEPLERİ

29 Ekim 2027

C.A.M.



biz kimiz

hamdım, piştim, yandım

Pozitif değişime inanıyouz.

Cumhur Aşçı Mektepleri, bir mutfak projesinden fazlasıdır

Bu, bilgiyi sofraya, sofrayı dünyaya taşıyan bir sistemdir.
Biz yemek pişirmeyi bir zanaat olarak değil, toplumun kimliğini geleceğe aktaran dil olarak görürüz.

C.A.M.

Sürdürülebilirlik artık kaçınılmaz







Gastronomi adına girdiğimiz bu yolda, her zamandaha iyisini yapabilmek için çabalayacağımızın sözünü veriyoruz.

Ancak dürüstlük ve nezaketle, en önemlisi de harika bir lezzet ve yemek serüveniyle, hem ülkemizin hem de gastronomi tutkunlarının ihtiyaç duyduğu bazı olumlu değişikliklerin yaratılmasına yardımcı olabileceğimize inanıyoruz.

C.A.M.

Katmanlı gastronomi

Sürdürülebilirlik hala temel hedefimiz.

Özellikle de bu kavramın tam anlamıyla etkili yürütülmediğini düşündüğümüz yiyecek ve içecek sektöründe...

Nihayet küresel gündemde sürdürülebilirliğin yer almasından memnuniyet duyuyoruz, ancak bunu yüksek sesle söylemenin yeterli olmadığına inanıyoruz.
Bunu katkı sağlamak da istiyoruz.



Katmanlar

01

Mutfak Elçileri

02

Mutfak Atlası

03

Sentez Mutfağı

04

Diplomasi Sofrası

05

Ustalık Forumu

06

Tarih Teknesi

01

Mutfak Elçileri köprü

C.A.M.



12 KADIN, 12 ÜLKE, TEK HİKÂYE

Her yıl Cumhur Aşçı Mektepleri, bu program için 12 genç kadını öğrenci seçer.
Kadınlar C.A.M. çatısı altında eğitilir.
Eğitimin ardından T.C. Dışişleri Bakanlığı'na bağlı temsil konutlarının mutfaklarında görevlendirilirler.
Bulundukları mutfaklarda üretime katılır, ekiple birlikte çalışır ve işin bir parçası haline gelirler.

Amaç, görev alacakları mutfakla Türkiye arasında kalıcı bir temas noktası oluşturmaktır.
Mutfak Elçileri, farklı ülkelerdeki çalışma yapısını yakından tanır, sonrasında deneyimlerini Türkiye'ye taşır.
C.A.M. için bu proje, kültürel mirasın mutfak üzerinden yeniden paylaşılmasını sağlayan bir köprü modelidir. Çünkü bu köprü ile projenin ikinci adımına geçilecektir.

02

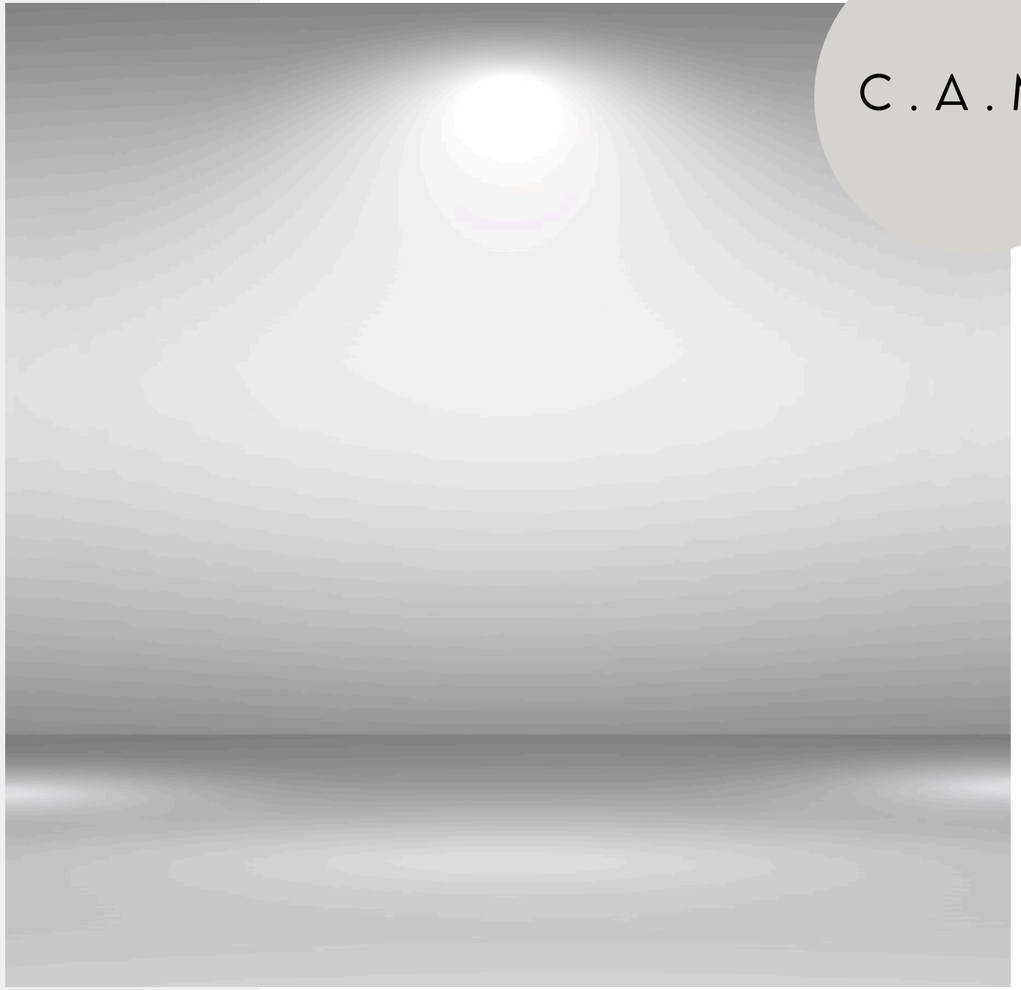
Mutfak Atlası hafıza

C.A.M.

Mutfak Elçileri'nin kurduğu köprü artık iki yönlü çalışır. C.A.M., bu köprü aracılığıyla temsil konutlarının mutfaklarıyla organik temas halindedir.

Amaç, tüm temsilcilikler için ortak bir çalışma rehberi hazırlamaktır. Hazırlanacak kitapta davet, kokteyl ve resmi menüler yer alır. Bu içerik hem basılı hem dijital olarak sunulur.

Her ülkenin kendi dokusuna saygılı, ancak Türkiye merkezli bir mutfak standardı gözetilmektedir.



03

Sentez Mutfağı dönüşüm

C.A.M., artık köprünün diğer ucundadır.
Her temsil konutunun mutfağı, bulunduğu ülkenin ürünleriyle yeniden düşünülür.

Amaç, her ülkenin yerel malzemesini Türk mutfak geleneğiyle birleştirerek ortak bir gastronomik ifade geliştirmektir. Her temsil konutu, bulunduğu coğrafyanın ürünlerini kullanarak farklı örnekler üretir.

Hazırlanacak içerikler “Mutfak Atlası”nı tamamlayan ikinci kitapta, hem basılı hem dijital formatta yer alacaktır.

C . A . M .



04

Diplomasi Sofrası buluşma

C.A.M. bu kez ev sahibidir.

Mutfak Elçileri' nin görev alacağı 12 şehirden 12 şef, Türkiye'ye davet edilir. Her şef, öğrencilerimizle birlikte çalışarak ortak bir akşam yemeği hazırlar.

Bu sofrada iki kültür, iki mutfak ve iki temsil anlayışı bir araya gelir.

Diplomasi mutfak sayesinde aynı masada buluşurken Mutfak Elçileri gerçek bir servis deneyimi yaşayacaktır.



C.A.M.

05

Ustalık Forumu **yeniden öğrenme**

C.A.M.

Bu adımda C.A.M., geleneğin sesini yeniden duyulur kılma çalışmalarına girecektir.

Dünyanın her yerinden ustalar, zanaatkârlar ve şefler Türkiye'de öğrencilerle buluşur. Bu buluşmalar, atölyeler, söyleşiler ve seminerler şeklinde düzenlenir.
Podcast ve radyo programları gibi medya mecraları aracılığıyla da toplumla iletişime geçmek hedeflenir.

Bu "Kültür Sesi", mutfağın üretimden söze, insandan topluma uzanan yeni ifadesidir..



06

Tarih Teknesi **kürsü**

C.A.M.

Tarih Teknesi, geçmişle bugünün aynı hamurda yoğrulduğu yerdir.

C.A.M., tarih ile mutfak arasındaki sis perdesini aralamak niyetindedir. Özellikle İstanbul' un Fetih döneminin araştırılması bugüne uzanan üretim kültürünü yeniden anlamlandırmak adına büyük önem teşkil etmektedir.

Burada bilgi arşivlenmez, yeniden biçimlenir; her araştırma, kültürel mayanın tutması için yeni bir katkıdır.
Tarih Teknesi, geçmişi anlatmaz — onu yeniden pişirir.



Cumhur Aşçı Mektepleri, yalnızca mutfağın değil, üretimden eğitime uzanan bir sistemin geleceğini tasarlamaktadır.

Bizim için bu yol, söylenenleri tekrarlamak değil; yeni yöntemler, yeni anlayışlar ve kalıcı çözümler üretmektir.

Bugün attığımız her adım, yarının mutfaklarını yeniden tanımlamak içindir.

