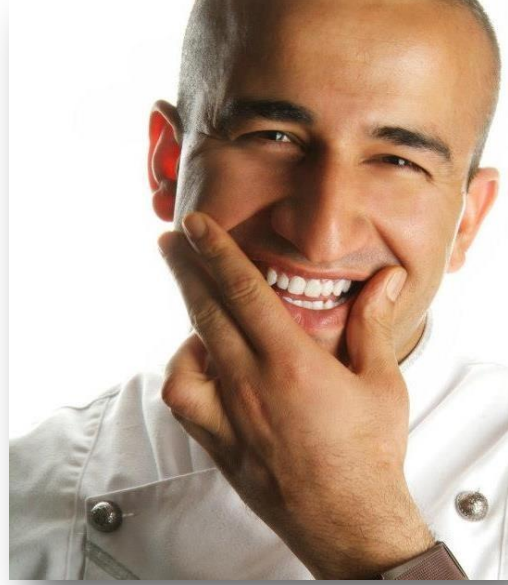


# Süleyman ENGİN

Executive Chef

[www.suleymanengin.com.tr](http://www.suleymanengin.com.tr)



## İçindekiler

|                                                         |    |
|---------------------------------------------------------|----|
| 1. Kısa Özgeçmiş.....                                   | 03 |
| 2. İş Deneyimleri.....                                  | 04 |
| 3. Çalıştığı Projeler .....                             | 05 |
| 4. Ürettiği Projeler .....                              | 06 |
| 5. Seminer, Konferans.....                              | 07 |
| 6. TV Programları.....                                  | 07 |
| 7. Kitap.....                                           | 07 |
| 8. Danışmanlık Hizmetleri .....                         | 08 |
| 9. Ödül ve Sertifikalar.....                            | 09 |
| 10. Katıldığı Eğitimler .....                           | 09 |
| 11. Sosyal Sorumluluk Çalışmaları.....                  | 10 |
| 12. Oluşturduğu Eğitim Müfredatları.....                | 10 |
| 13. Düzenlediği Organizasyon, Etkinlik, Yarışmalar..... | 11 |
| 14. Köşe Yazarlığı & Makaleler.....                     | 12 |
| 15. Sosyal Medya .....                                  | 14 |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Süleyman ENGİN</b><br>(30.04.1981)<br><br>İstanbul<br><br>İletişim<br>Cell-phone: + 90 (0)533 376 6871<br><br>E-mail address: <a href="mailto:chefsuleyman@gmail.com">chefsuleyman@gmail.com</a><br><br><a href="http://www.suleymanengin.com.tr">www.suleymanengin.com.tr</a> |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|

|                          |                                                                                                                                                                          |
|--------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Öğrenim Durumu:</b>   | Yüzüncü Yıl Üniversitesi – Özalp MYO Gıda ve Süt Teknikerliği (2000 – 2002)<br><br>Anadolu Üniversitesi –İşletme Fakültesi – Turizm ve Otelcilik Konaklama İşletmeciliği |
| <b>Askerlik Durumu:</b>  | Tamamlandı (Tunceli - Hozat) 2009                                                                                                                                        |
| <b>Uzmanlık Alanları</b> | Executive Chef, Gıda ve Süt Teknikeri, Makale Yazarı, Danışman Şef                                                                                                       |
| <b>Web Kimlik</b>        | <a href="http://www.suleymanengin.com.tr">www.suleymanengin.com.tr</a>                                                                                                   |
| <b>E-Mail</b>            | <a href="mailto:chefsuleyman@gmail.com">chefsuleyman@gmail.com</a>                                                                                                       |
| <b>Linkedin</b>          | <a href="https://www.linkedin.com/profile/view">https://www.linkedin.com/profile/view</a>                                                                                |

[https://www.google.com.tr/?gfe\\_rd=cr&ei=awnmVc-pBMXD7gSR4Y7QBQ&gws\\_rd=ssl#q=%C5%9Fef+s%C3%BCleyman+engin](https://www.google.com.tr/?gfe_rd=cr&ei=awnmVc-pBMXD7gSR4Y7QBQ&gws_rd=ssl#q=%C5%9Fef+s%C3%BCleyman+engin)

## ÇALIŞTIĞI PROJELER

| TARİH                           | PROJE ADI -YER                                                 | AÇIKLAMA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | REFERANS                                                                                                                 |
|---------------------------------|----------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 2007 Eylül                      | Yerel Ustalar İçin Kapasite Geliştirme Eğitim Projesi (Mardin) | Mardin Valiliği ve Mardin Halk Eğitim Müdürlüğü'nün ortaklaşa yürüttüğü projeye valilik tarafından davet edildim. Bölgedeki tüm restoran ve otel aşçılarına periyodik olarak aşçılık eğitimleri verdim. Eğitimler, Teorik ve Pratik olmak üzere 2 farklı aşamada gerçekleştirildi. Eğitim süresi 60 saat (2 Hafta).Eğitimler Erdoba Konaklarının mutfağında gerçekleştirildi. | <b>Şehmus SÜMER</b><br>Artuklu İlçe Milli Eğitim Müdürü<br><br><b>0532 363 4385</b>                                      |
| 2007 Ekim                       | Pişirme Tekniklerini Öğreniyorum Projesi                       | Mardin askeri orduevinde görev yapan Asker (aşçılara) Mardin Halk Eğitim Merkezi bünyesinde pişirme teknikleri ile ilgili eğitim verdim.                                                                                                                                                                                                                                      | <b>Faik DÜNGER(Binbaşı)</b><br>Mardin Orduevi Müdürü<br><br><b>0532 417 7376</b>                                         |
| 2008 Nisan<br>2009 Şubat        | Genç İstihdamı                                                 | Hozat'ta askerliğimi yaptığım tugayda, askerlik görevim boyunca 12 gruptan oluşan 450 askere Öztiryakilerin de sponsorluğunda aşçılık eğitimleri verdim. Eğitim alan askerlere Hozat ilçe milli eğitim müdürlüğü tarafından Milli Eğitim Bakanlığı (MEB) onaylı aşçılık belgesi verildi.                                                                                      | <b>Cüneyt DEMİRTAŞ</b><br>Yarbay – 51Mot.p. Tugayı<br><br><b>Tahsin ÖZTİRYAKİ</b><br>Öztiryakiler Yönetim Kurulu Bşk.    |
| 2011 Aralık<br>2012 Nisan       | Hanımeli Projesi                                               | Atatürk Üniversitesi, Geliştirme Araştırma ve Uygulama Merkezi (GAUM) proje ekibi tarafından yürütülen <b>IPA4-TR07HI.02-001 /783</b> referans numaralı Avrupa Birliği projesinde 120 Aşçı adayına üniversite bünyesinde aşçılık eğitimleri verdim.<br><br>Eğitim süresi 440 saat (5 Ay)                                                                                      | <b>Ömer ÇELİK</b><br>Doç Dr.<br>Proje Danışmanı<br><br><b>Murat BİNGÖL</b><br>Proje Koordinatörü<br><b>0542 505 1155</b> |
| 2012<br>Ağustos<br>Eylül - Ekim | Gastronomi Kapasite Geliştirme Aşçılık Eğitimleri              | Birleşmiş Milletler Kalkınma Programı-Doğu Anadolu Turizmi Geliştirme Projesi kapsamında bölgedeki Turizm işletmecilerine gıda güvenliği mutfak hijyeni ve aşçılık eğitimleri verdim.                                                                                                                                                                                         | <b>Egemen ÇAKIR</b><br>Proje Koordinatörü<br>0532 606 4096                                                               |
| 2012 -<br>Kasım                 | Çoruh Yemekleri Saha Araştırması                               | Çoruh Vadisi olarak bilinen, Uzundere, Erzurum, Yusufeli, Artvin bölgelerinde yöresel yemeklere yönelik saha araştırması yaparak, tüm yemeklerin reçeteleri ile uygulamalı pişirilmesi ve fotoğraflandırılmasına yönelik çalışma yaptım.                                                                                                                                      | <b>Halis ÖZSOY</b><br>Uzundere Belediye Başkanı<br><b>0532 776 7288</b>                                                  |

|                                                            |                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                             |
|------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>2012 Aralık<br/>2013 Mart</b>                           | Üretim, Satış,<br>Pazarlama Mutfak<br>ve Aşçılık Eğitim Projesi     | Erzurum Büyük Şehir Belediyesi'nin yürüttüğü Avrupa Birliği İstihdam projesinde 45 aşçı adayını özel bir eğitim merkezinde yetiştirdim. Eğitim, 276 Saat (3 Ay) sürdü.                                                                                                                                           | <b>Gülgün ÖZDEMİR</b><br>Erzurum Büyük Şehir Bel. AB<br>Dış İlişkiler Şb. Md.<br><b>0536 306 5877</b>                                                                       |
| <b>2014<br/>Nisan –<br/>Mayıs<br/>Haziran -<br/>Temmuz</b> | Aşçılık Eğitimleri                                                  | Akşehir Belediyesinin yürütmüş olduğu bu projede Akşehir mutfağı için bir kitap çıkartmanın yanı sıra, 60 işletmecilerden oluşan 35 kursiyere 3 aylık bir aşçılık eğitimleri verdim.                                                                                                                             | <b>Emine BEDER</b><br>Gurme – Tv programı Sunucusu<br><b>0554 697 8241</b><br><br><b>Abdulkadir OĞUL</b><br>Akşehir Belediye Başkanı                                        |
| <b>2014 Eylül<br/>2015<br/>Ağustos</b>                     | Mardin'de Gastronomi<br>Meslek Eğitiminin<br>Geliştirilmesi Projesi | Avrupa Birliği tarafından finanse edilen Türkiye'nin ilk Avrupa Birliği gastronomi projesinde, proje koordinatörü olarak görev yaptım. Projesi süresi 12 aydı.<br><br>Proje detayları:<br><a href="http://www.mardingastronomi.net">www.mardingastronomi.net</a><br><br><b>Proje No: TRH2.2 IQVETII/P-03/488</b> | <b>İbrahim ŞİŞMAN</b><br>Mardin İl Milli Eğitim Müd.<br><br><b>Şehmus SÜMER</b><br>Artuklu İlçe Milli Eğitim Müd.<br><br><b>M.Mahsum BİÇEN</b><br>Mardin Halk Eğitim Müdürü |

## SOSYAL SORUMLULUK PROJELERİM

| PROJE ADI                        | YER      | AÇIKLAMA                                                                                                                                                                                           | REFERANS                                                                   |
|----------------------------------|----------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|
| <b>Çölyakla Yaşam Projesi</b>    | İstanbul | Arbella Makarna sponsorluğunda İstanbul'da bulunan çölyak hastalarına İstanbul Holiday inn Otelde glutensiz ürün pişirme eğitim semineri vererek uygulamalar eşliğinde glutensiz açık büfe kurdum. | <b>Zuhal KAYIŞAHİN</b><br>Arbella Pazarlama Müdürü<br><b>0533 293 1776</b> |
| <b>Glutensiz Belenme Projesi</b> | İzmir    | İzmir Nevvar Salih İşgören Lisesinin öğrencilerine glutensiz beslenme ile ilgili seminer vererek çölyak mutfağına yönelik farkındalık oluşturma amacı hedeflendi.                                  | <b>Sevim KARABEKMEZ</b><br>Bölüm Öğretmeni<br><b>0507 767 6551</b>         |
| <b>Kariyer Destek Projesi 1</b>  | İstanbul | Üsküdar İMKB Anadolu Teknik Lisesi öğrencilerine pişirme teknikleri semineri ve uygulamalı mutfak eğitimleri vererek kapasitelerini geliştirme olanağı sağladık.                                   | <b>Gülhan DELİBALTA</b><br>Bölüm Öğretmeni                                 |
| <b>Kariyer Destek Projesi 2</b>  | Mardin   | Artuklu Hatuniye Kız Meslek Lisesi öğrencilerine çölyakla yaşam ve glutensiz üretimin yanı sıra uygulamalı mutfak eğitimleri verdim.                                                               | <b>Hıdır DERİN</b><br>Okul Müdürü                                          |
| <b>Kariyer Destek Projesi 3</b>  | Mardin   | Mardin Anadolu Turizm otelcilik lisesi öğrencilerine çölyakla yaşam ve glutensiz üretimin yanı sıra uygulamalı mutfak eğitimleri verdim.                                                           | <b>M. Emin ÇETİN</b><br>Okul Müdürü                                        |

## **İŞ HAYATI & DENEYİMLERİ**

- 1989-1992** Doyum Lokantası-Aşçı Çırağı (Aile İşletmesi-Mardin)
- 1992-1994** Lezzet Lokantası-Aşçı Çırağı (Aile İşletmesi-Mardin)
- 1994-1996** Buhara Restoran –Aşçı Kalfası (Aile İşletmesi-Mardin)
- 1996-1997** Sema Döner- Dönerci Çırağı (Antalya-Sezonluk İşçi)
- 1997-1998** Erdem Otel –Kahvaltıcı (Antalya-Sezonluk İşçi)
- 1998-1999** Boden See Otel –Aşçıbaşı Yardımcısı (Antalya-Sezonluk İşçi)
- 1999-2000** Sea Life Hotel –Sıcak Mutfak Al-A Carte Aşçısı (Antalya-Sezonluk İşçi)
- 2000-2002** Üniversite Okuma Dönemi (Yyü-Özalp Myo-Gıda Ve Süt Teknikerliği)
- 2002-2003** The Ritz Carlton İstanbul Hotel –Mutfak Commi 1 (Ekstra Çalışan- Taşeron)
- 2003 Mart-Mayıs** Ceylan İnter Continental Hotel - Mutfak Commi 1 (Ekstra Çalışan -Taşeron)
- 2003-2008** Polat Renaissance İstanbul Hotel-Commi 1 Ve Demi Chef (Kadrolu Çalışan)
- 2008-2009** Askerlik Görevi (Tuğgeneral Aşçısı-Askeri Mutfak Eğitmeni)
- 2009 Nisan-Temmuz** –Erdoba Elegance Hotel-(Gıda Ve Mutfak Eğitim Danışmanı-Sözleşmeli Danışmanlık Hizmeti)
- 2009 Ağustos-Aralık** – Trt 6 Ramazan Sofrası (Program Sunucusu Ve Aşçısı)
- 2010 Ocak-Kasım** Danışmanlık Hizmetleri (Otel Ve Şehir Restoranlarına Yönelik Danışmanlık Hizmetleri)
- 2010 Aralık-2011 Nisan** –Erzurum Atatürk Üniversitesi-Gastronomi Kapasite Geliştirme Aşçılık Programı Eğitmeni
- 2011 Mayıs-Ağustos** Sky Center –Sky Hotel,Sky Restoran –Danışman Şef (Romanya -Bükreş)
- 2011 Ağustos –Ekim** Undp- Birleşmiş Milletler Kalkınma Programı -Erzurum Saha Uzmanı-Eğitmen Aşçı-Bölgedeki Turizm Mutfak İşletmelerine Yönelik Eğitimler
- 2011 Kasım –Aralık** Montania Special Class Hotel -Yiyecek İçecek Eğitim Danışmanlığı
- 2012 Ocak-Şubat** Undp Birleşmiş Milletler Kalkınma Programı –Saha Yöresel Yemek Kitabı Çalışması-Uzundere-Erzurum-Artvin
- 2012 Mart-Temmuz** Erzurum Büyük Şehir Belediyesi-Avrupa Birliği Proje Koordinasyon Merkezi-Gıda Ve Mutfak Eğitim Danışmanı
- 2012 Ağustos-Ekim**-Rudo Restoran Cafe (Aile İşletmesi-Özel Çalışma)
- 2012 Eylül - Ekim- Kasım- Aralık**jeu Danışmanlık (Executive Chef, Yiyecek İçecek Eğitim Danışmanı)
- 2013** - Avrupa Birliği Projeleri - Eğitim Uzmanı Ve Proje Uygulayıcısı
- 2014 Ve Halen** Avrupa Birliği Projeleri - Eğitim Uzmanı Ve Proje Uygulayıcısı

### SEMİNER - KONFERANS

| ETKİNLİK ADI                         | İÇERİK    | AÇIKLAMA                                                                                                                                                                                                           | REFERANS                                                                    |
|--------------------------------------|-----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|
| Baba Anne Reçeteleri Ve Prezantasyon | Konferans | Erzurum Atatürk Üniversitesi GAUM – Geliştirme Araştırma Uygulama Merkezinde Babanne yemekleri temalı konferansta konuşmacı olarak görev aldım.                                                                    | <b>Murat BİNGÖL</b><br>Proje Koordinatörü<br><b>0542 505 1155</b>           |
| Örnek Başarı Hikâyeleri Semineri 1   | Seminer   | Mardin Halk Eğitim Merkezi Konferans Salonunda Şubat 2015’de Artuklu Üniv. Ve Mardin’de bulunan diğer mesleki liselerin öğrencilerine kariyer planlaması ve örnek başarı hikâyeleri ne yönelik aktarımlar yapıldı. | <b>M.Mahsum BİÇEN</b><br>Artuklu Halk Eğitim Müdürü<br><b>0505 237 1645</b> |
| Örnek Başarı Hikâyeleri Semineri 2   | Seminer   | Mardin Halk Eğitim Merkezi Konferans Salonunda Mart 2015’de Mardin’de bulunan tüm otel aşçılarına kariyer planlaması ve örnek başarı hikâyeleri ne yönelik aktarımlar yapıldı.                                     | <b>M.Mahsum BİÇEN</b><br>Artuklu Halk Eğitim Müdürü<br><b>0505 237 1645</b> |

### SÜLEYMAN ENGİN TV PROGRAMLARI

| PROJE İSMİ                  | GÖREV       | İÇERİK                                                             |
|-----------------------------|-------------|--------------------------------------------------------------------|
| Emine Beder ile Mutfak Aşkı | Konuk Aşçı  | Emine Beder’e konuk olduğum programda glutensiz tarifler pişirdim. |
| Sabah Sohbeti               | Konuk Aşçı  | Gastronomi Bilimi üzerine söyleşiye katıldım                       |
| Ramazan Sofrası             | Sunucu Aşçı | 2011- 2012 ramazan programın sunucu aşçısıydım                     |
| Sofra Kültürü               | Sunucu Aşçı | 2013 ramazan programının sunucu aşçılığını yaptım                  |
| Emine Beder’in Mutfak       | Konuk Aşçı  | Programda Yöresel Akşehir Mutfaklarını Tanıttım.                   |

### KİTAP ÇALIŞMALARI

| KİTAP İSMİ                                                           | İÇERİK                                                                                                                           | YAYIN EVİ  | REFERANS                                                                    |
|----------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|-----------------------------------------------------------------------------|
| Mezopotamya’nın Yer Yüzünde Ki Gastro Mirası “Mardin Mutfak” (Çıktı) | Akademik Bilgi Ve Makale İçeren Ve Mardin Mutfaklarının Tüm Hatları Ele Alınarak Reçetelerin Tarif Edildiği Yöresel Yemek Kitabı | Mardinlife | <b>M.Mahsum BİÇEN</b><br>Artuklu Halk Eğitim Müdürü<br><b>0505 237 1645</b> |

## DANIşMANLIK HİZMETLERİ

| ŞİRKET                                 | KONU                   | AÇIKLAMA                                                                                                                                                                                                                                                                | REFERANS                                                                                                   |
|----------------------------------------|------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Erdoba Elegance Hotel Mardin</b>    | Danışmanlık Hizmetleri | Mardin’de bulunan güneydoğunun ilk 5 yıldızlı oteli olan Erdoba Elegance’nin mutfağının kurulması personelinin eğitilmesi menü planlamasının yapılması ve eğitim hizmetlerinin sağlanması hususlarında danışmalık hizmeti verdim.                                       | <b>Metin SÜMER</b><br>Yönetim Kurulu Bşk.<br><br><b>Bülent SÜMER</b><br>Yönetim Kurulu Bşk. Yrd.           |
| <b>De Port Cafe İstanbul -Yeşilköy</b> | Danışmanlık Hizmetleri | İstanbul Yeşilköy de bulunan De Port Cafe’nin tüm menü çalışmalarının yanı sıra tabak prezantasyon ve personel eğitimlerini verdim.                                                                                                                                     | <b>Yılmaz GÖKSEL</b><br>Cafe Sahibi                                                                        |
| <b>Arbella Makarna 1 Mersin</b>        | Danışmanlık Hizmetleri | Arbella Makarna için Glütensiz Makarna üretimi, Çeşitli makarna soslarının üretimini sağladım.                                                                                                                                                                          | <b>Abdulkadir KÜLAHÇIOĞLU</b><br>Arbella Genel Müdür<br><br><b>Aylin RAZAKİ</b><br>Halkla İlişkiler Müdürü |
| <b>Arbella Makarna 2 Mersin</b>        | Danışmanlık Hizmetleri | Mersin Üniversitesi içerisinde Arbella Makarna adına Türkiye’nin ilk kurumsal makarna evini kurdum. Menü planlaması ve personel eğitimleri verildi.                                                                                                                     | <b>Levent KAVAK</b><br>Genel Müdür Yardımcısı<br><br><b>Fatih Sağnak</b><br>Satış Pazarlama Müdürü         |
| <b>Montania Hotel Bursa/Mudanya</b>    | Danışmanlık Hizmetleri | Bursa Mudanya Montania Hotel bünyesinde bulunan Le Gar Restoranın tüm menü çalışmalarını yaparak mutfak personelinin eğittim.                                                                                                                                           | <b>Nagihan GÜLER</b><br>İnsan Kaynakları Müdürü<br><br><b>Sezen RÜSTEM</b><br>Genel Müdür                  |
| <b>Güllüoğlu İstanbul / Beşiktaş</b>   | Danışmanlık Hizmetleri | İstanbul Beşiktaş’ta Franchising olarak açılan cafenin menü planlaması, personel eğitimlerini vererek reçetelerini tasarladım.                                                                                                                                          | <b>Ahmet Hamdi KÜÇÜK</b><br>İşletme Sahibi                                                                 |
| <b>Kahve Diyarı Eskişehir</b>          | Danışmanlık Hizmetleri | Eskişehir’de bulunan 2 adet kahve diyarının tüm menü çalışmalarını yeniden yapıp, açık büfe, reçete, tabak prezantasyon, demo çalışmalarını yaparak iki şubenin 14 aşçısını eğittim.                                                                                    | <b>Emrecan AYDIN</b><br>Genel MÜDÜR                                                                        |
| <b>Mardius Tarihi Konak Mardin</b>     | Danışmanlık Hizmetleri | 2015’de Türkiye’nin en iyi butik oteli seçilmesini sağladığımız Mardius Tarihi Konak’ın tüm menü çalışmalarını yaparak mutfağını kurdum. Reçeteleri de oluşturup, mutfak personelinin 3 ay boyunca eğittim. Menüsü en iyi gastronomi konağı ödülü kazandırmıştır otele. | <b>Günel ENSARİ</b><br>İşletme Sahibi                                                                      |
| <b>Rudo Cafe İstanbul/Bahçeşehir</b>   | Danışmanlık Hizmetleri | İstanbul Bahçeşehir’de bulunan Rudo cafenin menü ve reçete çalışmalarını yapıp,                                                                                                                                                                                         | <b>Cihan YEDİKARDEŞ</b><br>İşletme Sahibi                                                                  |

## ÖDÜL VE SERTİFİKALAR

|      |                                                                                                                                                |
|------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 2007 | Mardin Valiliği –Teşekkür Belgesi (Mardin Valisi Mehmet Kılıçlar Tarafından) Mardin                                                            |
| 2008 | 51.Mot.P.Tugayı-Tunceli HOZAT –Takdir Belgesi - Tunceli                                                                                        |
| 2009 | 51.Mot.P.Tugayı-Tunceli HOZAT- Üstün Hizmet Belgesi (Tuğgeneral Orhan Ak Tarafından) Tunceli                                                   |
| 2009 | Erdoba Elegance Hotel –Teşekkür Plaketi (Yönetim Kurulu Bşk. Metin Sümer Tarafından) Mardin                                                    |
| 2011 | Atatürk Üniversitesi Altın Şef Yarışması, Teşekkür Plaketi (Doç Dr.Ömer Çelik Tarafından) Erzurum.                                             |
| 2011 | UNDP Birleşmiş Milletler Kalkınma Programı –Eğitime Destek Teşekkür Plaketi (Prof.Dr Erol Çakmak Tarafından) Erzurum.                          |
| 2012 | Erzurum Büyük Şehir Belediyesi – Yöresel Yemek Tanıtım Projesi –Teşekkür Plaketi (AB Dış İlişkiler Şube Md. Gülgün Özdemir Tarafından)Erzurum. |
| 2013 | Akşehir Mutfağı Destek Ödülü –A.Kadir OĞUL – Belediye Başkanı Tarafından- Konya - Akşehir                                                      |
| 2014 | En İyi Avrupa Birliği Gastronomi Ödülü – Kocaeli Profesyonel aşçılar Derneği Tarafından                                                        |

## EĞİTİMLER

|      |                                                                                                           |
|------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 2005 | Genel Hijyen eğitimi ( <b>Johnson Diversey</b> )                                                          |
| 2004 | ISO 22000, HACCP ve ISO 9001-2000-22000 ( <b>Polat Renaissance İstanbul Hotel</b> )                       |
| 2005 | Hasar Önleme ve Yangın Güvenlik Eğitimi ( <b>İstanbul Büyük Şehir Belediyesi İtfaiye Eğitim Merkezi</b> ) |
| 2006 | Mutfak Hijyeni, Gıda Muhafaza ve Depolama Koşulları ( <b>Polat Renaissance İstanbul Hotel</b> )           |
| 2004 | İş Güvenliği ve İşçi Sağlığı ( <b>Polat Renaissance İstanbul Hotel</b> ) İş Güvenliği Uzmanı Tarafından   |
| 2004 | İlk Yardım Ani Müdahale - <b>Polat Renaissance İstanbul Hotel</b> –İşyeri Hekimliği Tarafından            |
| 2005 | Mesleki İngilizce ( <b>Polat Renaissance İstanbul Hotel</b> )                                             |
| 2015 | İş Güvenliği ve İşçi sağlığı (Mardin Halk Eğitim Merkezi)                                                 |

## **SOSYAL SORUMLULUK ÇALIŞMALARI**

| <b>Proje</b>                            | <b>Açıklama (İçerik)</b>                                                                                                                                                                            | <b>Referans</b>                                                                                             |
|-----------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Glütensiz Menü</b>                   | 2012’de, Türkiye’nin ilk çölyak menüsünü oluşturdum. Menü, 70 tariftten oluşup, tariflerin dışında teknik bilgi, Glutensiz mutfak, glütensiz gıda ve üretim aşamaları hakkında bilgi verilmektedir. | <b>Şebnem ERCEBECİ ÇINAR</b><br>Ankara Çölyak Dernek Bşk.<br><br><b>Dr. Aziz DENİZ</b><br>Kepez Tıp Merkezi |
| <b>Diyabet Menüsü</b>                   | 2013’de Diyabet hastaları için 8 kalemlik özel menü oluşturdum. Menü, diyabet hastalarına doktorlar tarafından tüketilmesi önerilen gıdaların ele alınması ile oluşturulmuştur.                     | <b>Dr. Aziz DENİZ</b><br>Kepez Tıp Merkezi                                                                  |
| <b>Emzirme Dönemi Anne Menüleri</b>     | 2013’de, emzirme dönemi içerisinde bulunan anneler için süt verimi ve çocuk sağlığına ilişkin menüler yaptım. Menüler reçeteleri ile beraber arşivlidir.                                            | <b>Dr. Aziz DENİZ</b><br>Kepez Tıp Merkezi                                                                  |
| <b>Anne Sütü Sonrası Bebek Menüleri</b> | 2014’de Anne sütünden kesildikten sonra, çeşitli sebze ve meyve pürelerinden oluşan karışımlardır. Sebzeli karışımlar, vitamin ve protein değeri yüksek çorbalar halinde menüleştirildi.            | <b>Dr. Aziz DENİZ</b><br>Kepez Tıp Merkezi                                                                  |

## **SÜLEYMAN ENGİN (EĞİTİM MÜFREDATLARI)**

| <b>Müfredat</b>                                                             | <b>İçerik</b>                                                                                                                                                                      |
|-----------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Gastronomi Kapasite Geliştirme Aşçılık Eğitimleri Müfredatı (Teorik)</b> | 2011’de Erzurum Atatürk Üniversitesinde çalışmaya başladığım Avrupa birliği projeleri için oluşturduğum mutfak sanatlarına yönelik 46 saatlik teorik eğitim müfredatıdır.          |
| <b>Gastronomi Kapasite Geliştirme Aşçılık Eğitimleri Müfredatı (Pratik)</b> | 2011’de Erzurum Atatürk Üniversitesinde çalışmaya başladığım Avrupa birliği projeleri için oluşturduğum mutfak sanatlarına yönelik 92 saatlik pratik uygulama eğitim müfredatıdır. |
| <b>Meyve Ve Sebze Kurutma Teknolojisi</b>                                   | 36 saatlik meyve kurutma teknoloji üzerine uygulama eğitimleri müfredatı.                                                                                                          |
| <b>Ev Ürünleri Yiyecek İçecek Müfredatı</b>                                 | 36 saatlik ev ürünleri yapımı üzerine uygulama eğitimleri müfredatı.                                                                                                               |

## SÜLEYMAN ENGİN DÜZENLEDİĞİ ORGANİZASYON VE YARIŞMA ETKİNLİKLERİ

| ORGANİZASYON İSMİ                           | YER                            | İÇERİK  | GÖREV                | REFERANS                                           |
|---------------------------------------------|--------------------------------|---------|----------------------|----------------------------------------------------|
| Altın Şef Yarışması 1                       | Erzurum                        | Yarışma | Organizasyon Başkanı | <b>Murat BİNGÖL</b><br>Proje Koordinatörü          |
| Alın Şef Yarışması 2                        | Erzurum                        | Yarışma | Organizasyon Başkanı | <b>Gülgün ÖZDEMİR</b><br>AB Dış. İl. Şb. Müd.      |
| Altın Şef Yarışması 3                       | Mardin                         | Yarışma | Organizasyon Başkanı | <b>Lokman TOPRAK</b><br>Doç. Dr.                   |
| Uzundere Yöresel Yemek Yarılması            | Uzundere - Erzurum             | Yarışma | Organizasyon Başkanı | <b>Erol ÇAKMAK</b><br>Prof. Dr.                    |
| Altın Şef Yarışması 4                       | Konya - Akşehir                | Yarışma | Organizasyon Başkanı | <b>Abdulkadir OĞUL</b><br>Akşehir Belediye Başkanı |
| Çömlek Yemekleri Yarışması                  | Eskişehir                      | Yarışma | Konuk Jüri           | <b>Naif BAĞI</b><br>Yarışma Organizatörü           |
| Uluslar Arası İstanbul Gastronomi Festivali | İstanbul                       | Yarışma | Konuk Jüri           | <b>Naif BAĞI</b><br>Jüri Komite Bşk.               |
| Liseler Arası Yemek Yarışması               | İstanbul- Üsküdar              | Yarışma | Konuk Jüri           | <b>Umut ŞİMŞEK</b><br>Öğretmen - Organizatör       |
| Yöresel Yemek Yarışması                     | Atatürk Üniversitesi           | Yarışma | Organizasyon Başkanı | <b>Murat BİNGÖL</b><br>Proje Uzmanı                |
| Yöresel Yemek Yarışması                     | Erzurum Büyük Şehir Belediyesi | Yarışma | Organizasyon Başkanı | <b>Nurgül DEMİRCİ</b><br>Organizatör               |

## SÜLEYMAN ENGİN (REFERANSLAR)

| AD SOYAD      | ÜNVAN                                 | TELEFON       |
|---------------|---------------------------------------|---------------|
| Bülent SÜMER  | Sümer Aş Yönetim Kurulu Bşk. Yrd.     | 0532 277 9071 |
| Ali HASDEMİR  | Genel Müdür                           | 0533 962 2020 |
| Murat BİNGÖL  | Atatürk Üniversitesi - Proje Uzmanı   | 0542 505 1155 |
| Levent KAVAK  | Arbella Makarna Genel Müdür Yrd.      | 0532 295 9828 |
| Günel ENSARİ  | İşletme Sahibi (Mardius Tarihi Konak) | 0532 432 2817 |
| Emrecan AYDIN | Doradus Turizm – Genel Koordinatör    | 0542 836 2612 |

