

## Niğde'de denetimli serbestlik yükümlülerine aşçı yardımcılığı eğitimi başladı



Niğde Ömer Halisdemir Üniversitesinde "İkinci Şansım Gastronomi Projesi" kapsamında 20 denetimli serbestlik yükümlüsüne aşçılık eğitimi veriliyor.

Niğde Ömer Halisdemir Üniversitesinde "İkinci Şansım **Gastronomi** Projesi" kapsamında 20 **denetimli serbestlik** yükümlüsüne aşçılık eğitimi veriliyor.

Üniversiteden yapılan açıklamaya göre, üniversitenin paydaş, Niğde Çalışma ve İş Kurumu İl Müdürlüğü, Niğde Denetimli Serbestlik Müdürlüğü ve Niğde **Esnaf** ve Sanatkarları Odaları Birliği'nin proje ortağı olduğu ve Konya Ovası Projesi Bölge Kalkınma İdaresi Başkanlığı (KOP) tarafından desteklenen proje kapsamında Sosyal Bilimler Meslek Yüksekokulu Aşçılık Programında eğitim vermeye başlandı.

Eski hükümlülerin topluma kazandırılması ve sektörde çalışabilecek kalifiye eleman olarak yetiştirilmesi amaçlanan projede, denetimli serbestler, genel aşçılık eğitimi, pişirme yöntemleri, pastacılık, hijyen, sanitasyon ve girişimcilik eğitimleri alacak.

Kursun açılışına Rektör Yardımcısı Prof. Dr. İlyas Gökhan, Niğde Açık Ceza İnfaz Kurumu Savcısı Yasin Bozdağ, Türkiye İş Kurumu Niğde İl Müdürü Ali Bingül, Niğde Esnaf ve Sanatkarları Odaları Birliği Başkanı Alim Yeşil, Niğde E Tipi Kapalı Ceza İnfaz Kurumu Müdürü Faruk Yokuş, Niğde Denetimli Serbestlik Müdürü Ömer Taşçı ve Sosyal Bilimler Meslek Yüksekokulu Müdürü Prof. Dr. Hamdi Doğan katıldı.

160 saatlik eğitimi başarıyla tamamlayan kursiyerlere, Sürekli Eğitim Merkezi tarafından aşçı yardımcısı sertifikası verilecek.

