

**Lisans;**

Yeditepe University,Gastronomy And Culinary Arts

**Yüksek Lisans;**

Burdur Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi,Gastronomi ve Mutfak Sanatları (Devam ediyor.)

**Hakkımda;**

Hasan Can Gülel, Yeditepe Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'nden mezun olmuştur. Üniversite eğitimi süresince mutfak sanatlarının uygulamalı ve teorik yönlerini derinlemesine öğrenerek sağlam bir akademik altyapı oluşturmuştur.

2021 yılında akademik kariyerine yönelen Gülel, bilgi ve tecrübelerini gelecek nesil şef adaylarına aktarma misyonunu üstlenmiştir.

Antalya Bilim Üniversitesi Aşçılık Bölümü'nde öğretim görevlisi olarak görev yapan Gülel, gastronominin bilimsel ve sanatsal boyutlarına yönelik eğitim faaliyetlerini sürdürmektedir.

**Araştırma Alanları;**

Food History,Word Cuisines, Modern Turkish Cuisine,Ottoman Cuisine, World Desserts.

Menu Planning

**Mesleki Tecrübeleri;**

Personel aşçısı, Titanic Resort, Antalya May 2007 - Eyl 2007

Sıcak,soğuk ve Kasaphane bölümü, Titanic Resort , Antalya May 2008 - Eyl 2008 (staj)

Pastahane,balık,kahvaltı bölümü, Titanic Resort , Antalya May 2009 - Eyl 2009 (staj)

Stajyer/Bakery, Mardan palace, Antalya Nis 2014 - Eyl 2014

Stajyer/Hot kitchen, La villa Gourmande, Bordeaux/France-May 2015 - Kas 2015

Mutfak şefi, Turgay et Lokantası(Chef owner), Antalya 2015- Devam ediyor.

CHAINE des ROTISSEURS , ANTALYA/TURGAY ET LOKANTASI (2015)

GastRoi - Gastronomy and Culinary Arts Consulting Company Owner,Freelance