

Sadık Can Gazelci

Araştırma Görevlisi

Antalya Bilim Üniversitesi
Turizm Fakültesi
Gastronomi ve Mutfak Sanatları

sadikcan.gazelci@antalya.edu.tr
+90 242 245 02 24



Eğitim

- ▶ Lisans
 - Bilkent Üniversitesi, Uygulamalı Teknolojiler ve İşletmecilik Yüksekokulu, *Turizm ve Otel İşletmeciliği*, 2018, GPA: 3.14/4
- ▶ Yüksek Lisans
 - Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, *Gastronomi ve Mutfak Sanatları*, (Tez: Tören Yiyecek ve İçeceklerinin Gastronomi Turizmine Etkisi: Nevşehir İli Örneği), 2018 – Devam ediyor.

Akademik Görevler

- ▶ Araştırma Görevlisi Turizm Fakültesi Antalya Bilim Üniversitesi 2019-Devam.
- ▶ Yardımcı Öğretmen UTİYO Bilkent Üniversitesi, Le Piment Rouge Uygulama Restoranı 2014-2017

Profesyonel Görevler

- ▶ Chef de Partie The Bodrum Edition Hotel Haziran – Ekim 2019
- ▶ Chef de Partie Nikki Beach Resort & Spa Bodrum Mayıs – Eylül 2018
- ▶ Line Cook Trilye Restaurant Ankara Eylül – Aralık 2017
- ▶ Mutfak Şefi AIKA Boutique Hotel Bozcaada Haziran – Ekim 2016
- ▶ Staj Mikla Restaurant İstanbul Eylül – Aralık 2016
- ▶ Line Cook Kalbur Restaurant Ankara Mayıs – Ağustos 2016

| | | |
|-------------|-----------------------------------|---------------------|
| ▶ Line Cook | Ilgın Restaurant Amasya | Haziran – Ekim 2015 |
| ▶ Line Cook | The Apple Palace Hotel Amasya | Haziran – Ekim 2013 |
| ▶ Line Cook | Dosi Resort Hotel Antalya | Mayıs – Ekim 2011 |
| ▶ Staj | Voyage Türkbükü Hotel | Mayıs – Eylül 2010 |
| ▶ Staj | Sah Inn Paradise Hotel Antalya | Mayıs – Eylül 2009 |

Araştırma Alanları

- ▶ Dünya Mutfakları
- ▶ Mutfak Sanatları

Diller

- ▶ Türkçe Ana Dil
- ▶ İngilizce Akıcı

Güncelleme: 23.10.2019