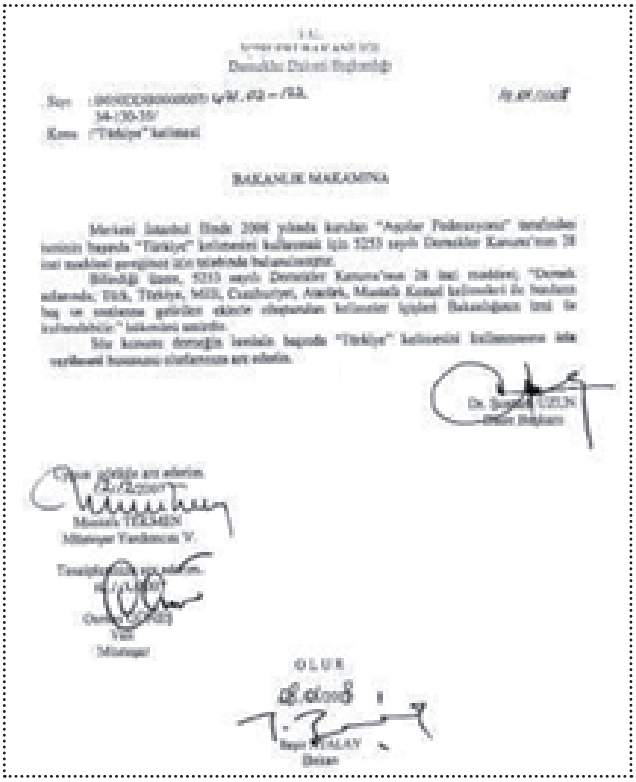

TÜRKİYE AŞÇILAR FEDERASYONU
2006
TAFED
TURKISH CULINARY FEDERATION

TÜRKİYE AŞÇILAR FEDERASYONU

Türkiye Aşçılar Federasyonu (TAFED) 8 derneğin birleşimiyle, Türkiye'nin seçkin aşçıları tarafından 2006 yılında derneklerin üst kuruluşu olarak İstanbul merkezli kurulmuştur. Federasyon şu anda 23 derneği bünyesinde barındırmakta ve Türkiye'nin 6 Coğrafi Bölgesinde çalışmalarını sürdürmektedir.

Türkiye Aşçılar Federasyonu bünyesindeki üye dernekler:

Mengen Aşçılık ve Turizm Derneği – Bolu / 1981
İstanbul Profesyonel Aşçılar Derneği, - İstanbul / 1997
Akdeniz Profesyonel Aşçılar Birliği, - Alanya / 1998
Kuşadası Profesyonel Aşçılar Derneği, - İzmir / 1995
Başkent Aşçılar ve Turizm Birliği Derneği, - Ankara / 2004
İzmir Aşçılar Derneği, - İzmir / 2006
Manavgat Aşçılar Derneği, - Antalya / 2006
Çukurova Aşçılar Derneği, - Adana / 2007
Bolu Profesyonel Aşçılar Derneği, - Bolu / 2007
Güney Ege Marmaris Aşçılar Derneği - Muğla /2007
Kapadokya Aşçılar Derneğidir - Nevşehir / 2007
Eskişehir Aşçılar Derneği – Eskişehir / 2009
Karadeniz Aşçılar ve Turizm Birliği Derneği – Samsun / 2007
Afyonkarahisar Profesyonel Aşçılar Derneği – Afyonkarahisar / 2005
Gaziantep Gastronomi ve Aşçılar Derneği – Gaziantep / 2010
Hatay Aşçılar ve Turizm Derneği – Hatay / 2012
Bursa Aşçılar Derneği – Bursa / 2013
Kayseri Profesyonel Aşçılar Derneği – Kayseri / 2013
Ordu Profesyonel Aşçılar Derneği – Ordu / 2015
Konya Gastronomi ve Turizm Derneği – Konya / 2015
Şanlı Urfa GAP Aşçılar Derneği – Ş.Urfa / 2016
İstanbul Aşçılar Derneği – İstanbul 2014
Antalya Gastronomi ve Eğiticileri Derneği – Eylül 2017



BAKANLIK MAKAMINA

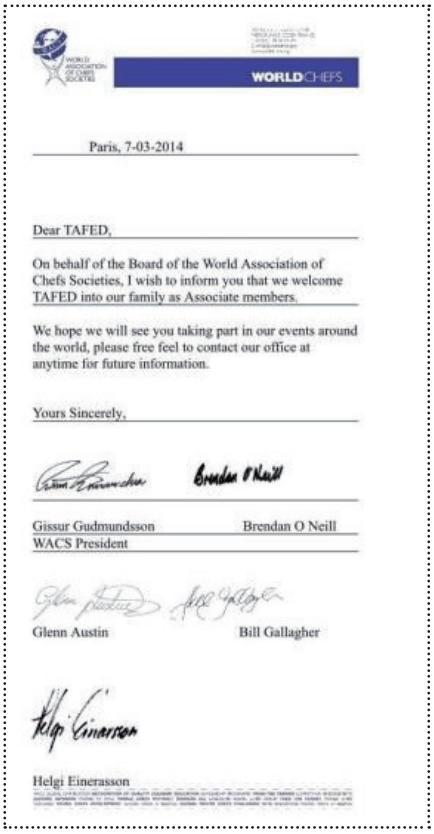
OLUR

Federasyonumuz bir yılı aşkın süre İç İşleri Bakanlığının denetimi ve Ocak 2008 yılındaki onayından sonra "Türkiye" adını almaya hak kazanmış ilk Federasyondur.

Federasyon bünyesindeki derneklerin üye sayısı 9000 üzerindedir. 2008' den buyana 4 dönemdir Yönetim Kurulu Başkanlığını Zeki AÇIKÖZ yürütmekte olup Federasyonun Genel Merkezi İstanbul' da, Temsilcilik ofisi de Ankara'da bulunmaktadır.

Türkiye Aşçılar Federasyonun kuruluş amacı Türkiye deki bütün bölgesel dernekleri aynı çatı altında toplayarak birlik içinde daha güçlü bir hale getirmektir. Aşçılık mesleğinin ülkemizde ve dünyadaki gelişimine katkıda bulunmak, mesleği hem hukuksal hem de sosyal yönde daha iyi konumlandırmak, mutfak sanatkârlarının mesleki eğitimini destekleyerek daha üst seviyelere getirmek, gençleri ve kadınları destekleyerek onları da bu mesleğe kazandırmaktır. Aşçılık mesleğini gerek yurt içinde gerekse yurt dışında tanıtıcı faaliyetlerde bulunmak, festivaller, yarışmalar düzenlemek, mesleğimizle ilgili bütün organizasyonlara katılmak Federasyonumuzun faaliyetlerini oluşturmaktadır. Federasyonumuzun en önemli hedefi de, Türk Kültürünün önemli parçası olan zengin Türk Mutfağının Dünya çapında hak ettiği yere gelmesi için mesleki çalışmalar yaparak tanıtımını sağlamaktır.

Türk mutfağını ve Aşçılığını Dünya' ya tanıtabilmek amacıyla Federasyonumuz Dünyanın en büyük ve kapsamlı birliği olana "World Association of Chefs Societies – Dünya Aşçılar Birliği" ne 7 Şubat 2014 tarihinde üyeliği kabul edilmiştir.



WORLDCHEFS

Paris, 7-03-2014

Dear TAFED,

On behalf of the Board of the World Association of Chefs Societies, I wish to inform you that we welcome TAFED into our family as Associate members.

We hope we will see you taking part in our events around the world, please free feel to contact our office at anytime for future information.

Yours Sincerely,

Gissur Gudmundsson
WACS President

Brendan O Neill

Glenn Austin

Bill Gallagher

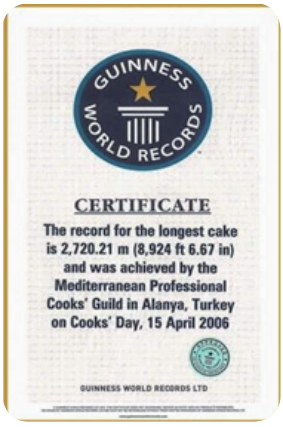
Helgi Einarsson



5 Temmuz 2014 Norveç' de düzenlenen toplantıda Üyelik Plaketimizi Başkanımız **Zeki Açıköz** almıştır.

GUINNESS DÜNYA REKORLARIMIZ

Federasyonumuz bünyesinde bulunan Antalya Profesyonel Aşçılar Derneği, 2007 yılında en uzun pasta ile (2720, 21 cm uzunlukta), Kuşadası Profesyonel Aşçılar Derneği 2009 yılların da ise en büyük açık büfesi ile (1028 çeşit yemek) dünya rekoru kırmıştır.





Son olarak Türkiye Aşçılar Federasyonu olarak 27-28 Eylül 2014 de düzenlenen 30.Uluslararası Mengen Aşçılık ve Turizm Festivalinde 3 bin 150 kilo Mengen Pilavı yapılarak dünya rekoru kırıldı.





AB EĞİTİM PROJESİ

İnsan Kaynaklarını Geliştirmesi Operasyonel Programı kapsamında Genç İstihdamının Desteklenmesi Hibe Programı altında **8.Sanat Mutfak Mesleki Eğitim Projesi** ile Hatay' da Mustafa Kemal Üniversitesi ile ortak çalışarak yine aynı üniversitenin bünyesinde 16 kişilik eğitim Mutfağı kurduk. Mart 2011 – Ekim 2011 tarihleri arasında 64 gencimizi yetiştirerek Aşçı – Seviye 3 Mutfak görevlisi (Kalfa) olarak sektöre kazandırmış bulunmaktayız.



TAFED MİLLİ TAKIMI

Dünya Aşçılık Olimpiyatı 2014 - Lüksemburg; 2014
TAFED Milli Takımı Türkiye' yi temsilen 23 kategoride yarıştı ve 3 Altın, 6 Gümüş, 13 Bronz ve 1 Merit (Diploma) ile 22 Madalyayı ülkemize getirmeyi başarmıştır.



IKA Dünya Aşçılık Olimpiyatı 2016 – Berlin; 2016
TAFED Milli Takımı Türkiye' yi temsilen 17 Altın, 10 Gümüş, 1 Bronz ile 28 Madalyayı ülkemize getirmeyi başarmıştır.



Güney Ege Aşçılık Yarışması – Yunanistan 2017
TAFED Türkiye Aşçılar Milli Takımı 10. Uluslararası Güney Avrupa Aşçılık Yarışmasını 3 günün sonunda 16 Altın 14 Gümüş ve 7 Bronz madalya ile tamamlayarak yarışmanın en çok madalya kazanan takımı oldu.



YURT DIŞI YEMEK YARIŞMALARINDA – TÜRK YEMEKLERİ KATEGORİSİ EKLENDİ

Türk Mutfağı için bir ilke TAFED ve KAPP Mutfak işbirliği ile imza atmaktan gurur duymaktayız...

Hindistan Yeni Delhi' de 28.düzenlenen AAHAR Uluslararası Yemek ve Ağırlama Fuarında gerçekleşen Yemek Yarışmasında Türk Yemekleri Kategorisi eklenerek, katılan yabancı aşçılardan en güzel Türk yemeğini yapmaları istendi.



Moskova' da düzenlenen Yemek yarışmasında – Türk Yemekleri Kategorisi eklendi.

EKMEK İSRAFI ÖNLEME KAMPANYASI

Sayın Cumhurbaşkanımız Recep Tayyip ERDOĞAN' ın himayelerinde ve Başbakan olduğu 2013 yılında başlayan Proje ile Başbakanlık, Gıda Tarım Hayvancılık Bakanlığı, Toprak Mahsulleri Ofisi ve Türkiye Aşçılar Federasyonumun proje ortağı olduğu "EKMEK İSRAFI ÖNLEME KAMPANYASI" başlatılmış olup, Türkiye Aşçılar Federasyonu Üye Derneklerimizin katkıları ile halen devam eden proje ile ciddi bir farkındalık yaratılarak tasarruf sağlanmıştır. "BAYAK EKMEK iLE YAPILAN YEMEKLER" kitabı 1 ve 2 TAFED tarafından proje kapsamında hazırlanmıştır.











“2016 DÜNYA BAKLİYAT YILI” ETKİNLİĞİ

Türkiye’nin önerisi ve Birleşmiş Milletler (BM) kabulü ile “2016 DÜNYA BAKLİYAT YILI” olarak kabul edilmiştir. Türkiye Aşçılar Federasyonu olarak, Başbakanlık, Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığımız ve Toprak Mahsülleri Ofisi (TMO) ile birlikte yapmış olduğumuz etkinlik ve çalışmalar ile Bakliyatın bilinen tüketim alanlarını çeşitlendirmek suretiyle yenilikçi ürünler geliştirmek, Obeziteyi önlemek ve sağlıklı beslenme üzerindeki etkileri konusunda toplum bilinçlendirilmesi hedeflenmektedir. 2016 Yılı içerisinde farklı bölgelerde “BAKLİYATLI ÜRÜNLER İLE YAPILAN YEMEKLER” başlığı altında çeşitli etkinlikler düzenlenmiş olup, yıl içerisinde devam edecektir.
Türkiye Aşçılar Federasyonu (TAFED) tarafından hazırlanmış olan “BAKLİYATLI YEMEKLER” Yemek kitabı da bu konun yaygınlaşması için yapılmıştır.





DOWN ŞEFLER MESLEKİ EĞİTİM PROJESİ

Kültür ve Turizm Bakanlığı himayesinde Uluslararasarası Down Sendromu Federasyonu (UDF) ve Türkiye Aşçılar Federasyonu (TAFED) işbirliği ile hazırlanan "Down Şefler Türkiye" projesi 11 ilde 27 Down Sendromlu Çocuğa 23 hafta Aşçılık Eğitimi vermeyi hedeflemektedir. Amaç 2023 yılına kadar 223 Down Şef yetiştirerek Down Sendromlu Şeflere meslek edindirmek ve sektöre kazandırmaktır.







Down Sendromlu gençler beş yıldızlı otellerin mutfaklarında aşçılık yapacak

Turizmin beyaz kelebekleri olacaklar

HABER VE FOTOĞRAFLAR
NAZ AKMAN

ULUSLARARASI Down Sendromu Federasyonu (UDF) ile Türkiye Aşçılar Federasyonu (TAFED), Kare Anaokulu işbirliğiyle hazırlanan Down Şefler Mesleki Eğitim ve İstihdam Projesi ile 27 down sendromlu genç aşçılık eğitimine başlayacak. Gençler eğitimin sonunda

Turizm toplantısına Kültür ve Turizm Bakanı Numan Kurtulmuş ile Gazeteciler Cemiyeti Yönetim Kurulu Üyesi ve Hürriyet Gazetesi Ankara Temsilcisi Burak Erol meslektaşlarının mutluluk anlarını ölümsüzleştirdi



Down Şefler Türkiye Mesleki Eğitim ve İstihdam Projesi'nin açılışı yapıldı

HABER MERKEZİ

İSTANBUL- Türkiye'nin Melek Yüzleri, Uluslararası Down Sendromu Federasyonu ve Türkiye Aşçılar Federasyonu iş birliğinde Down Şefler Türkiye Mesleki Eğitim ve İstihdam Projesi'nin açılışı, Ankara Sheraton Otel'de yapıldı.

Etkinliğe, Türkiye Cumhuriyeti Kültür ve Turizm Bakanı Sayın Prof. Dr. Numan Kurtulmuş, Malatya Milletvekili Sayın Öznur Çalık, Türkiye Voleybol Federasyonu (TVF) Başkanı Mehmet Akif Üstündağ, TVF Yönetim Kurulu Üyesi A. Nihan Karaçam Sukuşa ve Melek Yüzlerin Türkiye Yüzü gazeteci Hande Fırat katıldılar. TVF Başkanı Mehmet Akif



Üstündağ, T.C. Kültür ve Turizm Bakanı Numan Kurtulmuş ile Malatya Milletvekili Öznur Çalık ve Melek Yüzlerin Türkiye Yüzü Gazetesi Hande Fırat'a Bayan ve Erkek A Milli Takımlarımız tarafından imzalanan formaları hediye etti.

'Down Şefler' mutfağa girmeye hazırlanıyor

Kültür ve Turizm Bakanı Numan Kurtulmuş, Uluslararası Down Sendromu Federasyonu ile Türkiye Aşçılar Federasyonu (TAFED) iş birliğiyle hazırlanan "Down Şefler Türkiye Projesi"nin açılış törenine katıldı.



Etkinlikte konuşan Bakan Numan Kurtulmuş, Uluslararası Down Sendromu Federasyonu'nun bütün çalışmalarına destek olacaklarını belirtti. Siyasetçilerin dünyanın zor meseleleriyle uğraştıklarını ifade eden Bakan Kurtulmuş, "Savaşların, işgallerin, çatışmaların, kavgaların olduğu, dünyanın her yerinde gerginliklerin yaşandığı bir dönemde, bu [illegible] bütün için bir insanlık vahası gibi oldu. etti. "Doğuştan gelen bütün bu farklılıkların hepsini Yaradan'dan gelen farklılıklar olarak kabul etmek insan olmanın ilk şartıdır. Bu farklılıkların herhangi birinin kendisi için bir özellik kabul ederek bundan dolayı övünmek ve kendisinde var olduğunu zannettiği şeyin başkasında olmadığını görerek onu eleştirmek, farklılaştırmak, bir şekilde karşıya koymaksa, hechalde insan olmak değildir. Bu hatif daha fazladır. Onun için bu evlatlarımıza sahip çıkmak bütün için nadere onlara sahip çıkmak değil kendi insanlığımıza sahip çıkmaktır." Konuşmasını Zülfü Livaneli'nin "Dünyayı güzellik kurtaracak / Bir insanı sevmekle başlayacak her şey" dizeleriyle sürdüren Bakan Numan Kurtulmuş, "İşte burada dünyayı iyilik kurtaracak, insanlık kurtaracak diyenler bir araya geldi. Sesiniz gür olsun, yüreğinizdeki bu sevgi çoğal-



Bakan Numan Kurtulmuş, Down sendromlu gençlerle pasta kesti.

'DOWN ŞEFLER' mutfağa giriyor

Bakan Kurtulmuş, Down sendromlu gençlere aşçılık eğitimi verip istihdam sağlayacak projeyi açtı.



Kültür ve Turizm Bakanı Numan Kurtulmuş, Uluslararası Down Sendromu Federasyonu ile Türkiye Aşçılar Federasyonu (TAFED) işbirliğiyle hazırlanan "Down Şefler Türkiye Projesi"nin açılış törenine katıldı. Etkinlikte konuşan Bakan Kurtulmuş, şunları kaydetti: Kendisini sağlam zannedenlerden kromozom sayıları farklı olabilir ama gitsinleri, ruhları birçok kimseden de çok daha fazladır. Bu evlatlarımıza sahip çıkmak insanlığımıza sahip çıkmaktır. Projeyle 27 Down sendromlu genç aşçılık eğitimi alıp otellerde istihdam edilecek.