



Otel Patisserie

Pastane Bu Mutfakta Şekilleniyor

## Gloria Serenity Resort

Türkiye'nin turizmle nam salan şehirlerinden Antalya Belek'te 2007 yılında açılan kendine has müşteri portföyünü en iyi şekilde ağırlamayı başaran **Gloria Serenity Resort**; yaşamın her alanında tat veren farklı yeme içme zevklerini aynı çatı altında topluyor. Moleküler gastronomiye verdiği değerle gün yüzüne çıkan lezzetlerin pastane ayağındaki Pastane Şefi Serdal Yolcu ile pasta ve cookieslere yön veren mesleki tecrübesini konuştuk...



“Lezzetli ve şık sofralar” sloganıyla misafirlerine unutulmaz anlar yaşatmayı prensip edinen tesiste, akşam yemekleri şölene dönüşüyor. **Gloria Serenity Resort**'ta; ateş, hava, toprak, su isminde 4 farklı konseptten oluşan Tetrasomia Ana Restoranlarının yanı sıra Ege, Asya, İtalyan, Fransız mutfaklarını temsil Komnenos A la Carte Restoran, Sha A la Carte Restoran, La Trattoria Romano, Le Jardin au Printemps A la Carte Restoran gibi çeşitli alternatiflerin bir araya geldiği konseptler bulunuyor. Route 66 ile Steakhouse kültürüne çentik atmayı unutmayan **otel** şefleri, Club House Restoran & Bar'la Uluslararası Mutfakları temsil ederken, balıkseverler misafirleri River Landing Fish Restoran ağırlıyor.

Gloria Serenity'nin pastane bölümündeki lezzet harikalarını ise burada 3 yıldır pastane şefi olarak görev yapan Serdal Yolcu yaratıyor. 1991 yılında memleketi Hatay'da mesleğe ilk adımını atan Yolcu 1 yıl içerisinde Mersin ve ardından Antalya'daki şehir içi pastanelerde tecrübe edinmeye devam etmiş. 2005-2007 yıllarında kendi işletmesini

açarak şansını deneyen Yolcu, bu arada kendini geliştirerek **otelcilik** sektöründe çalışmayı sürdürmeye karar vermiş. Toplantı ve Kongre Merkezi hizmetleri, yüksek kalitedeki altyapısı ve salonlarıyla her türlü seminer, workshop ve kongre organizasyonlarında fark yaratan **Gloria Serenity Resort**; kahve molaları, açık büfe, öğle ve akşam yemekleriyle misafir taleplerine yönelik özel lezzetlerde iddiasını ortaya koyuyor.

### Aralıksız ar-ge çalışmaları...

Yüksek kalite standartları ve misafir memnuniyeti odaklı ağırlama prensibiyle perde arkasındaki güçlü pastane ekibi 12 kişilik personel kadrosuyla yılın her ayı, 1000 kişilik davetlere aynı lezzet ve tazelikte tatlı & tuzlu alternatiflere yönelik ayrıcalıklı sunumlar yapıyor. Burada yaptığı “çikolata heykelleri” ile adından söz ettiren Yolcu, misafir sayısına göre günlük 3 çeşit çikolata, 8 çeşit cookies, 20 çeşit açık büfe pasta ve tatlı çeşitlerini her gün aynı özveri ve titizlikle hazırladığını söylüyor. Yolcu, ar-ge çalışmalarını PMG mutfak atölyelerinde

sürdürerek, pastane kolundaki tecrübesini, Antalya içi hizmet veren pastane ve fuarlara katılarak arttırıyor. **Otel** pastaneleri ile diğer pastaneler arasındaki farkı hijyen ve kullanılan ürünün kalitesi unsurlarıyla yorumlayan şef, önemli olan bir diğer detayın ise el becerisiyle şekillenen ürünün sunumu olduğuna dikkat çekiyor. Şef, “Piyasada bir üründen yüzlerce mevcut fakat dikkat edilmesi gereken aldığın ürünün senin istediğin kalitede olması” sözleriyle doğru ürünü doğru yerden temin etmenin lezzet üzerindeki başlıca etken olduğunun altını çiziyor. **Otel** pastanesinde en çok çikolata, pasta ve cookies çeşitleri talep görüyor.

Sektörün her geçen gün daha iyiye giderek kendi içinde geliştiğini düşünen Yolcu, mesleğe yeni adım atan genç aşçılara istinaden sürekli kendilerini yenilemelerini, yaptıkları her ürünün her zaman üstüne katarak gelişime önem vermelerini öneriyor. Yolcu, “Yaptığımız işe aşık olmalısınız. O zaman her şey kendiliğinden gelir” diyerek sektörde çalışan ve çalışmayı düşünen tüm aşçılara başarılar diliyor.