

**6. DİYARBAKIR ULUSAL AŞÇILAR
VE
PASTACILAR YARIŞMA ŞAMPİYONASI
ŞARTNAMESİ**

GENEL ŞARTLAR:

1. Yarışmaya Türkiye geneli yiyecek içecek hizmetleri alanı bulunan tüm meslek liseleri ile gastronomi bölümü bulunan üniversiteler katılabilir. **Yarışma ev kadınları, lise öğrencileri, üniversite öğrencileri ve ustalar arasında yapılacaktır.**
2. Yarışmaya müracaat için belirlenen son başvuru tarihi **8 Kasım 2024'dür.**
3. Yarışma **12-17 KASIM 2024** tarihlerinde Diyarbakır Mezopotamya Uluslararası Fuar ve Kongre Merkez'inde yapılacaktır.
4. Yarışma için, konaklama katılımcılar tarafından sağlanacaktır.
5. Yarışma için başvurular www.mezopotamyafuarcilik.com adresinden yapılacaktır.
6. Yarışma için katılım ücreti alınmayacaktır.

KURALLAR

BAŞVURU:

Yarışma Başvuruları, <https://mezopotamyafuarcilik.com/BasvuruFormu> web adresinden başvuru dönemi içerisinde online olarak yapılacaktır. **İnternet üzerinden, online olarak başvuru da bulunmayan yarışmacıların yarışma başvuru masasında kaydı alınmayacaktır.** Yarışmacılar, kurallar ve yarışmalar hakkında daha fazla bilgiye ihtiyaç duyarsa, aşağıda yazılı elektronik posta yoluyla yardım alabilirler:

info@mezopotamyafuarcilik.com

KATILIM ÜCRETİ: Katılım ücreti yoktur.

SON BAŞVURU TARİHİ: Son başvuru tarihi, **8 Kasım 2024'dür.** Başvuru yapmış olmak katılım hakkı verileceği anlamı taşımamaktadır. Bazı sınıflarda katılım sınırlı olabilir. Kurulan mutfak sayısı ve başvuru sırasına göre ilgili komite, başvuranlar arasından eleme yapabilir. Bu nedenle erken müracaat katılımcıların menfaatine olacaktır.

Yarışmalara katılacak olan yarışmacılar, yarışmaları başlamadan **en az bir saat önce Başvuru Masası'nda kesin kayıtlarını yaptırmalıdır.** Yarışma süresince kullanacakları tüm ekipman ve malzemeler, belirtilen zamanda mutfaklara konmalı ve yarışma bitince toplanmalıdır.

REÇETELER: Yarışmacılar yapacakları yemeklerin reçetelerini reçete yazım kuralına göre (yemeğin ismi/ gramajlı malzeme listesi/ yapılışı) önceden (bilgisayar çıktısı) Türkçe olarak hazırlayıp yarışma günü kayıt kabul masasına göstererek, yarışma esnasında jürinin görebileceği şekilde hazır bulundurmalıdır.

SUNUM EKİPMANLARININ GÜVENLİĞİ: Sunum ekipmanlarının ve bütün malzemelerin sorumluluğu yarışmacılara aittir. Organizasyon komitesi, kişisel malzeme ve ekipmanın hasar görmesinden veya kaybolmasından sorumlu değildir. Şahsi riskleri karşılamak, yarışmacıların kendi sorumluluğundadır.

JÜRİ: Yemeklerini hazırlarken becerilerini maksimum düzeyde gösteren yarışmacıların değerlendirilmesi için jüri bilgilendirilecektir. İlgili kategori için tahsis edilmiş süre içerisinde, kasaplık ve balık filetosu çıkarmak da dâhil olmak üzere, mümkün olduğunca fazla görev tamamlamak katılımcının menfaatine olacaktır. Jüri ve ödül komitesi, bazı ön hazırlıkların gerekliliği konusunda bilgi sahibidir. Kategori kriterlerinin haricinde, yalnız aşağıdakilere izin verilecektir;

- 1.Yıkanmış ve soyulmuş sebze
2. Et suyu ve soslar
- 3.Pişmemiş hazır hamur
- 4.%50 ön haşlama yapılmış incik ve kaburga

NOT: Yiyeceklerde Kesinlikle **Alkol Ve Domuz Eti** Mahsulü Kullanılmayacaktır.

JÜRİ'NİN YARIŞMACILARA TAVSİYELERİ:

- Yenmeyen malzemeler kullanılmamalı,
- Pişirmeye hazır ürünler EDT (Evdışı ürünler) kullanılmamalı,
- Maydanoz, dereotu vb. ile dekorasyon yapılmamalı,
- Sunum sırasında abartıdan kaçınmalı,
- Plastik süs ve çiçek kullanılmamalı.

Jüri komitesi, bazı ön hazırlıkların gerekliliği konusunda bilgi sahibidir. Kategori ölçütleri haricinde yalnızca aşağıdaki malzemelere izin verilecektir;

- Temel et sular,
- Marinasyon yapılmış pişmemiş et türleri,
- Ön haşlaması yapılmış kuru bakliyat ürünleri,
- Yıkanmış sebze ve meyve,
- Pişmemiş hamur vb.

JÜRİ DEĞERLENDİRMELERİ: Değerlendirme ile ilgili olarak, yarışmacılar sadece Jürinin sorduğu sorulara cevap verebilirler. Jüri ile konuşulması ve Jürinin etkilenmeye çalışılması yarışmacının diskalifiye edilme nedeni sayılır.

MUTFAK EKİPMANI: Uygulama salonundaki mutfaklarda, taşınabilir küçük ekipman mevcut değildir. **Yarışmacıların ihtiyaç duyacakları taşınabilir ekipman ve yardımcı araçlarını kendilerinin getirmesi gerekmektedir.**

PRATİK YARIŞMA MUTFAKLARI: Yarışmalar sonunda mutfakların temiz ve düzenli olarak bırakılmaması, yarışmacıların ceza almasına ve haklarını kaybetmesine neden olacaktır.

MUTFAK YARIŞMALARI TARAFSIZLIK KOMİTESİ

Mutfak yarışmalarının adil ve dürüst geçmesi için jürinin davranışlarını inceleyen, olağanüstü durumları yarışma komite başkanına rapor eden bağımsız kişilerden oluşur. Yarışmacılar yarışmaya katılarak jürinin değerlendirmesini baştan kabul etmiş sayılırlar fakat değerlendirme ile ilgili bilgi almak istediklerinde tarafsızlık komitesine başvuru yapabilirler.

MUTFAK YARIŞMALARI JÜRİ BAŐKANI

Mutfak yarışmalarında Jürilik yapacak değerlendirme yapanları seçip yarışma ve nasıl değerlendirme yapacağını açıklayan, diğer jüri üyeleri ile koordinasyonunu sağlayan ve değerlendirme formlarının sisteme girilip hesaplanmasından sorumlu kişidir.

MUTFAK YARIŞMA JÜRİLERİ

Mutfak yarışmalarında yarışmaları değerlendirebilecek yeterliliğe sahip, etik ve profesyonel kişilerden oluşur.

MUTFAK YARIŞMA SAHNE KOMİSERİ

Mutfak yarışmalarında ilgili olduğu yarışma alanı içerisinde yarışmacıların yarışacakları istasyonlara yerleştirilmesi, yarışmanın adil koşullarda rekabet edilerek yürütülmesini, yarışma alanının düzen ve disiplininden sorumlu profesyonel davranışlar sergileyen kişilerdir.

MUTFAK YARIŐMACILARI

Mutfak yarışmalarında yarışma sahasına girdikten sonra yarışma komitesinin tüm kurallarına uyan, çalışmalarını sergileyen profesyonelce davranan kişilerdir.

YARIŞMA ALANINDA DÜRÜSTLÜK KURALI:

“Herkes, yarışma alanında dürüstlük kurallarına uymak zorundadır”. Dürüstlük kavramı yarışma kurallarında dikkat edilecek en önemli hususlardan biridir. Eğer kişiler yarışma esnasında da yarışma profesyonelliğine aykırı bir davranışta bulunursa bu durum dürüstlüğe aykırı davranış olacaktır.

ADİL REKABET RUHU:

Yarışmacı, Jüriyi çalışmaların yardımsız olarak gerçekleştirildiği ve adil rekabet ruhu içerisinde tamamlandığı konusunda ikna etmek katılımcıların sorumluluğundadır. Yarışma komitesinin izin vermediği ürünlerin kullanımı, hazır ürün kullanımı yarışmadan diskalifiye olmak demektir.

KIYAFET YÖNERGESİ:

Yarışma komitesi, yarışmacılardan aşçılık mesleğinin gelenekselliğini ve ruhunu temsilen yarışma süresince beyaz aşçı ceketi, siyah pantolon, kaydırmaz terlik, önlük ve kep giymeleri kuralına özen gösterilmesi tavsiye edilmektedir.

YARIŞMA İSTASYONLARI:

Yarışma alanında yarışma istasyonları bulunmaktadır. Ekip yarışmalarında her ekip için 1 yarışma istasyonu verilecektir. Lise ve üniversite ekipleri, her yarışma turunda 3'lü gruplar halinde yarışacaklardır. Bireysel yarışmalarda da her bir aşçı için 1 yarışma istasyonu verilecektir. Yarışma alanında; tezgâh, pişirme ünitesi, elektrik, çöp kovası ve yarışma alanının dışında bulaşık yıkama alanı Yarışma Komitesi tarafından karşılanacaktır.

Tabakların sergileneceği teşhir masası, jüri üyelerinin bulunduğu banket masasının örtüleri ve servis takımları Organizasyon Komitesi tarafından karşılanacaktır.

SÜRENİN SONA ERMESİ

Süre sonunda tüm yarışmacılar, yarışma ünitelerini temizleyerek hijyen kurallarına uygun şekilde terk edeceklerdir. Aksi belirtilmediği sürece, jüri, yarışmacılara fazla çöp çıkarmaları ve geç sunum yapmaları nedeniyle ceza uygulayabilir.

Mutfak Yarışmaları Ödüllendirme Sistemi;

ÖDÜLLER:

Madalya ve Sertifika Puanlama

- 100 – 90 Puan – Altın Madalya + Başarı Sertifikası
- 90 – 80 Puan – Gümüş Madalya + Başarı Sertifikası
- 80 – 70 Puan – Bronz Madalya + Başarı Sertifikası
- 70 – 50 Puan – Başarı Sertifikası (Merid)

Bireysel / Ekip Puanlama Ödülü

Yarışmacılar jürilerin değerlendirmesi sonucu aldığı puana göre "Madalya ve Sertifika" sistemine göre ödüllendirilir.

ÖDÜL TÖRENİ: Madalya kazanan yarışmacıların ödülleri, ödül töreninde takdim edilecektir. Ödül törenine katılacak olan şeflerin beyaz şef üniformaları ile törene katılmaları gerekmektedir.

SONUÇLAR: Sonuçlar **17 KASIM TARİHİNDE, SAAT 15.00 'de** duyurulacaktır.

KATEGORİLER

Aşağıda belirtilen kuralların, yarışmacılar tarafından dikkatlice okunup yarışmaya bu özel kurallar dâhilinde hazırlanmaları kazanılacak ödül için büyük önem arz etmektedir:

EV HANIMLARI (BİREYSEL)

Kategori EKK1 Yöresel Mutfak Ev Kadınları

İki (2) kişilik ana teması kırmızı et olan, yöresel bir mutfağımıza ait orijinal reçete ile bir yemeğin hazırlanması ve sunumu için toplam 40 dakika süre verilecektir. Ürün seçimi yarışmacının inisiyatifindedir.

LİSELER (BİREYSEL)

Kategori LK2 Lise Ana Yemek (Et) Sunum Tabacağı

İki (2) kişilik ana teması kırmızı et olan ana yemek hazırlanması ve sunumu için toplam 40 dakika süre verilecektir. Ürün seçimi yarışmacının inisiyatifindedir.

Kategori LK3 Lise Balık Sunum Tabacağı

İki (2) kişilik deniz ürünleri yemeği hazırlanması ve sunumu için toplam 30 dakika süre verilecektir. Ürün seçimi yarışmacının inisiyatifindedir.

Kategori LK4 Lise Tavuk Sunum Tabacağı

İki (2) kişilik tavuk yemeği hazırlanması ve sunumu için toplam 30 dakika süre verilecektir. Ürün seçimi yarışmacının inisiyatifindedir.

Kategori LK5 Lise Tatlı Sunum Tabacağı

İki (2) kişilik sıcak veya soğuk tatlı hazırlanması ve sunumu için toplam 30 dakika süre verilecektir. Ürün seçimi, yarışmacının inisiyatifindedir.

LİSE EKİP YARIŞMALARI

GENEL AÇIKLAMALAR

- Diyarbakır Fuarcılık ve Ticaret AŞ ile TAŞPAKON'UN organize ettiği yarışmaya sadece lise okul temsili ile katılabildiği turnuva nitelikli bir yarışmadır.
- Yarışmaya katılacak lise, onları temsilen yarışacak öğrencilerin mevcutta o kurumda eğitim ve öğretime devam etmesi gerekmektedir.
- **En iyi lise:** Ekip halinde yarışacak olup ekipler 4'er kişiden oluşacaktır (3'er kişi aşçılık ve pastacılık / 1 kişi steward (uygulamaya karışmayacaktır).
- **En iyi lise kategorisinde okulu temsilen ilgili bölümün eğitimci yarışacak ekip adına başvuru yapabilir.**
- Yarışmaya katılmaya hak kazanan en iyi lise kategorisinde, okulu temsilen yarışacak olan öğrenci ekiplerinin isim listesi ve öğrenci belgeleri, yarışmalar başlamadan **en az bir saat öncesinden kesin kayıt başvuru masasına teslim edilmelidir.**
- En iyi lise kategorisinde, aynı okuldan yalnızca (4'er kişiden oluşan) bir ekip okulunu temsilen yarışabilir.

Kategori LK6 En İyi Lise

Ekip 4 kişiden oluşmalıdır. Çorba, ana yemek ve tatlı olmak üzere her birinden 2'şer porsiyon hazırlanması için 60 dakika süre verilecektir. Menü, gramajlı malzemeler ve maliyet yazılı bir şekilde, yarışma öncesi jüriye takdim edilmelidir. 3'şer kişi aşçılık ve pastacılık / 1 kişi steward (uygulamaya karışmayacaktır).

ÜNİVERSİTELER(BİREYSEL)

Kategori ÜK7 Üniversite Ana Yemek (Et) Sunum Tabağı

İki (2) kişilik ana teması kırmızı et olan ana yemek hazırlanması ve sunumu için toplam 40 dakika süre verilecektir. Ürün seçimi yarışmacının inisiyatifindedir.

Kategori ÜK8 Üniversite Balık Sunum Tabağı

İki (2) kişilik Balık yemeğin hazırlanması ve sunumu için toplam 30 dakika süre verilecektir. Ürün seçimi yarışmacının inisiyatifindedir.

Kategori ÜK9 Üniversite Tavuk Sunum Tabağı

İki (2) kişilik Tavuk yemeğin hazırlanması ve sunumu için toplam 30 dakika süre verilecektir. Ürün seçimi yarışmacının inisiyatifindedir.

Kategori ÜK10 Üniversite Tatlı Sunum Tabağı

İki (2) kişilik sıcak veya soğuk tatlı hazırlanması ve sunumu için toplam 30 dakika süre verilecektir. Ürün seçimi, yarışmacının inisiyatifindedir.

ÜNİVERSİTE EKİP YARIŞMALARI

GENEL AÇIKLAMALAR

- Diyarbakır Fuarcılık ve Ticaret AŞ ile TAŞPAKON'UN organize ettiği yarışmaya sadece lise okul temsili ile katılabildiği turnuva nitelikli bir yarışmadır.
- Yarışmaya katılacak üniversite, onları temsilen yarışacak öğrencilerin mevcutta o kurumda eğitim ve öğretime devam etmesi gerekmektedir.
- **En iyi üniversite:** Ekip halinde yarışacak olup ekipler 4'er kişiden oluşacaktır (3'er kişi aşçılık ve pastacılık / 1 kişi steward (uygulamaya karışmayacaktır).
- **En iyi üniversite kategorisinde okulu temsilen ilgili bölümün eğitimci yarışacak ekip adına başvuru yapılabilir.**
- Yarışmaya katılmaya hak kazanan en iyi üniversite kategorisinde, okulu temsilen yarışacak olan öğrenci ekiplerinin isim listesi ve öğrenci belgeleri, yarışmalar başlamadan **en az bir saat öncesinden kesin kayıt başvuru masasına teslim edilmelidir.**
- En iyi üniversite kategorisinde, aynı okuldan yalnızca (4'er kişiden oluşan) bir ekip okulunu temsilen yarışabilir.

Kategori ÜK11 En İyi Üniversite

Ekip 4 kişiden oluşmalıdır. Çorba, ana yemek ve tatlı olmak üzere her birinden 2'şer porsiyon hazırlanması için 60 dakika süre verilecektir. Menü, gramajlı malzemeler ve maliyet yazılı bir şekilde yarışma öncesi jüriye takdim edilmelidir. 3'şer kişi aşçılık ve pastacılık / 1 kişi steward (uygulamaya karışmayacaktır).

USTALAR

Kategori USK12 Ustalar Ana Yemek (Et) Sunum Tabagı

İki (2) kişilik ana teması kırmızı et olan ana yemek hazırlanması ve sunumu için toplam 40 dakika süre verilecektir. Ürün seçimi yarışmacının inisiyatifindedir.

Kategori USK13 Ustalar Balık Sunum Tabagı

İki (2) kişilik Balık yemeği hazırlanması ve sunumu için toplam 30 dakika süre verilecektir. Ürün seçimi yarışmacının inisiyatifindedir.

Kategori USK14 Ustalar Tavuk Sunum Tabagı

İki (2) kişilik tavuk yemeği hazırlanması ve sunumu için toplam 30 dakika süre verilecektir. Ürün seçimi yarışmacının inisiyatifindedir.

Kategori USK15 Ustalar Tatlı Sunum Tabagı

İki (2) kişilik sıcak veya soğuk tatlı hazırlanması ve sunumu için toplam 30 dakika süre verilecektir. Ürün seçimi, yarışmacının inisiyatifindedir.

Kategori USK16 Ustalar Kapalı Kutu

İki (2) kişilik yöresel bir mutfağımıza ait yemek hazırlanması ve sunumu için toplam 60 dakika süre verilecektir. **Ürün seçimi, Jüri komitesinin belirlediği kapalı kutu içerisindeki ürünlerden oluşmaktadır.** Uygulama salonundaki mutfaklarda, taşınabilir küçük ekipman mevcut değildir. **Yarışmacıların ihtiyaç duyacakları taşınabilir (1 tencere, 1 tava, 2 adet servis tabağı, doğrama tahtası, tahta kaşık ve vb.) ekipmanları ve yardımcı araçlarını kendilerinin getirmesi gerekmektedir.**

*Soru ve görüşleriniz için, **0412 504 80 18** numaralı telefon ile iletişime geçebilirsiniz.*

JURI DEĞERLENDİRME FORMU

Tarih:

Yarışmacı:

Kategori:

DEĞERLENDİRME KRİTERLERİ		NOTLAR	PUAN
KİŞİSEL BAKIM ve HİJYEN (25 Puan)	Aşçı gömleği-Kep- Bone-Eldiven		
	Saç-makyaj-takı-tırnak		
ÖN HAZIRLIK ve İŞLEM BASAMAKLARI (25 Puan)	Çalışacağı tezgâhın temizlenmesi		
	Kullanacağı araç ve gereçlerin temizlenmesi		
	Üretim sonrası çalışma alanının temizlenmesi		
	Malzemeleri işleme uygun kullanma		
	Ölçüleri ile Malzemelerin Hazırlanması		
	Reçetedeki Sıraya Göre Ürünün Hazırlanması		
PORSİYONLAMA – SUNUM - DEKOR- SERVİS KIVAM-PIŞMIŞLIK- RENK-LEZZET (50 Puan)	Pişmişlik-Kıvam-lezzet		
	Doğru Porsiyonlama		
	Orjinallik		
	Dekor		
	Tekniğine uygun servis etme		
	Renk		
	İsraf Yapmama		
	Zamanı Doğru Kullanma		

DEĞERLENDİRME YAPAN JURİ'NİN ADI SOYADI: