



**AYDIN İL MİLLİ  
EĞİTİM MÜDÜRLÜĞÜ**

**“YILDIZ ŞEF AYDIN” YEMEK YARIŞMASI ŞARTNAMESİ**



**MART 2022**

## **YARIŞMA ŞARTNAMESİ**

**KONU:** Çölyak hastalığı farkındalığını yaratmak amacıyla Aydın İl Milli Eğitim Müdürlüğü tarafından “Glütensiz Yemek Yarışması” düzenlenecektir.

**HEDEF KİTLE:** Yarışmaya Aydın ilindeki Mesleki ve Teknik Anadolu Liselerinin yiyecek ve içecek hizmetleri alanında eğitime devam eden, profesyonel olarak aşçılık yapmayan öğrenciler katılabilir.

**İŞ BİRLİĞİ YAPILAN KURUMLAR:** Aydın İl Sağlık Müdürlüğü

**BAŞVURU BAŞLANGIÇ VE BİTİŞ TARİHİ:** Yarışma için başvurular 21 Mart 2022 Pazartesi tarihinde başlar, 31 Mart 2022 Perşembe günü 17.00’de biter.

**BAŞVURU ŞEKLİ:** Başvurular Aydın İl Milli Eğitim Müdürlüğüne okullar aracılığıyla resmi yazı ile gerçekleştirilecektir. Başvuru formu ektedir.

**YARIŞMA TARİHİ:** 24-25 Mayıs 2022 Saat 10.00

**YARIŞMA YERİ:** Kadıköy Abdülhamid Han Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi

### **YARIŞMA UYGULAMA ESASLARI**

Yarışmaya Aydın ilindeki mesleki ve teknik liselerin yiyecek ve içecek hizmetleri alanında okuyan ve profesyonel olarak aşçılık yapmayan her okuldan en fazla bir takım olmak üzere iki kişilik takımlar şeklinde öğrenciler katılabilir.

- a) Yarışmaya jüri üyelerinin birinci derece yakınları katılamaz.
- b) Okul müdürlüğünce öğrencilerden sorumlu koordinatör öğretmen görevlendirilecektir.
- c) Yarışma eleme usulüyle iki tur olarak gerçekleşecektir. Birinci turda kullanılan tüm malzemeleri glütensiz olan ana yemek tabağı istenecek ve ana yemekte kırmızı et, karbonhidrat temelli garnitür, sebze temelli garnitür ve beş temel sos veya türeyenlerin kullanıldığı en az bir sos kombinasyonu aranacaktır. Birinci tur sonucunda katılımcı takımlardan en iyi 6 takım ikinci tura (final turu) katılmaya hak kazanacaklardır. Final turunda kullanılan tüm malzemelerin glütensiz olan dolgulu ve kaplamalı en az 4 porsiyonluk mini pasta kombinasyonu istenecektir.
- d) Yarışma takımları yapacak oldukları yemeklerin reçetesini ekte sunulan reçete formatına uygun olarak iki nüsha şeklinde hazırlayacaklardır. Reçetelerin birışı jüriye sunulacak diğeri sergi standında sergilenecektir. Reçetelerde kalori ve porsiyon maliyet hesabı yer alacaktır. Ana yemek için porsiyon başına maliyet en fazla 120 TL, pasta için 4 porsiyonluk toplam maliyet 200 TL olacak şekilde reçete hazırlanacaktır.

- e) Yarışma takımları kullanacak oldukları küçük mutfak ekipmanlarının tümünü (elektrikli ve elektriksiz) kendileri getireceklerdir. Yarışma alanının iş güvenliği şartlarının oluşturulması yarışmanın yapılacağı mesleki ve teknik lise tarafından sağlanacaktır.
- f) Yemekler yarışma komitesince belirlenecek jüri tarafından değerlendirilecektir.
- g) Yarışmacılar yarışma kurallarına ve yarışma takvimine uymak zorundadır. Yarışma kurallarından herhangi birine uymayan yarışmacının ürünü değerlendirmeye alınmayacaktır.
- h) Ana yemek en az iki porsiyon şeklinde sunulacaktır. Bir porsiyon jüri üyelerine takdim edilirken diğer porsiyon ise tanıtım standında sergilenecektir. Pasta ise 4 porsiyonluk bütün halde jüriye sunulacaktır.
- i) Yarışmacılar aşçılık mesleğinin gelenekselliğini ve ruhunu temsilen yarışma süresince beyaz aşçı ceketi, siyah pantolon, kaydırmaz terlik, önlük ve kep giymek gibi kurallara uymaları zorunludur.
- j) Yapılacak yemeklerde kullanılacak malzemelerin tamamı tüketilecek türden olmalı, tüm malzemeler ev dışı tüketim (EDT) malzemesi olmalı, sunum sırasında abartıdan ve gereksiz tüketimden kaçınmalı, plastik süs ve çiçek kullanılmamalı, eser miktarda da olsa gluten içeren gıdalar kullanılmamalıdır.
- k) Katılımcıların ürünü hazırlaması esnasında veya sunumdan sonra ortaya çıkan artık gıdalar sokak hayvanları için kullanılacak şekilde niteliğine göre ayrı ayrı gruplanacaktır.
- l) Yarışmaya katılım ücretsiz olacaktır ve gönüllülük esasına göre yapılacaktır.
- m) Öğrencilerle ilgili muvafakatnameler okul müdürlüğünce hazırlanıp yarışmaya katılım esnasında ilgililere teslim edilecektir.
- n) Yarışmaya katılan tüm öğrenciler, yarışmada elde edilecek görsel ve işitsel kayıtların (video, ses, fotoğraf vb.) Aydın İl Milli Eğitim Müdürlüğü ve iş birliği yaptığı kurumlar tarafından dijital ve fiziksel ortamlarda kullanılmasına izin verdiğini kabul eder.

### **DEĞERLENDİRME:**

Yarışmada her biri kendi alanında uzman jüri üyeleri görev yapacak ve ürünleri değerlendirecektir. Jüri üyelerinin tamamı her takım için ayrı ayrı değerlendirme yapacak, her bir takım için tüm jüri üyelerinin verdiği puanın ortalamasına göre en yüksek puanı alan takımdan en az puanı alan takıma kadar sıralama yapılacaktır. Puanlamada eşitlik olması durumunda jüri üyeleri aşçılık mesleği ile ilgili ayrıca bir uygulama veya sözlü değerlendirme yapabilecektir.

Yarışma sonucu yarışmaya katılan tüm takım puanlamalarının tamamlanmasından sonra açıklanacaktır. Yarışma esnasında katılımcıların herhangi bir itirazının bulunması durumunda

bu itirazı aşçılık mesleğinin ruhuna, usta-çırak ilişkisi adabına ve profesyonel çalışma ilkelerine uygun olarak jüri üyelerine sözlü, açık ve anlaşılır şekilde bildirebileceklerdir. Jüri üyelerinden herhangi biri (varsa) itirazlara sözlü olarak cevap verecek, itiraz konusunu açıklığa kavuşturacaktır. İtirazların cevaplanması, ürün değerlendirmesi ve puanlamanın yapılmasında jüri üyelerinin kararı kesindir. Yarışma sonuçlandıktan sonra yapılan itirazlar geçersizdir ve yarışma sonucunu değiştirmez.

Yarışma puanlama sistemi 3 ana kategoride ve bunlara bağlı alt kategorilerde gerçekleşecektir. Bu kategoriler Aydın İl Milli Eğitim Müdürlüğü tarafından yarışmadan önce katılımcılara duyurulmak şartıyla çeşitlendirilebilir (eksiltilebilir, artırılabilir).

<b>“YILDIZ ŞEF AYDIN” YEMEK YARIŞMASI PUANLAMA TABLOSU</b>		
<b>ANA KATEGORİ</b>	<b>ALT KATEGORİ</b>	<b>TOPLAM PUAN</b>
<b>1-İŞÇİLİK</b>	Ön hazırlık	3
	Çalışma yöntemi ve iş akış sıralaması	4
	Zorluk düzeyi	4
	Atık miktarı	3
	Pişirme yöntemi	4
	Malzeme kalitesi	4
	Zamanlama	4
	Ekipman kullanımı	4
	<b>ALT KATEGORİ PUAN TOPLAMI</b>	<b>30</b>
<b>2-KOMPOZİSYON</b>	Yemek miktarı doğruluğu	3
	Besin değeri	4
	Malzeme kombinasyonu	4
	Orijinallik	4
	Yemeğin dokusu	3
	Pratik yetenek	4
	Porsiyon ölçüleri	4
	Malzeme tekrarı	4
	<b>ALT KATEGORİ PUAN TOPLAMI</b>	<b>30</b>
<b>3-SUNUM VE LEZZET</b>	Yenilemeyen malzeme kullanımı	5
	Lezzet kombinasyonu	5
	Çeşni ve lezzet	5
	Görsellik	5
	Pratiklik	5
	Menü ile uyum	5
	Sunumda hijyen	5
	Doğru Isı	5
	<b>ALT KATEGORİ PUAN TOPLAMI</b>	<b>40</b>
<b>TOPLAM PUAN</b>	<b>100</b>	

## **ÖDÜLLER:**

Ödüller Aydın İl Milli Eğitim Müdürlüğü tarafından hazırlanacaktır.

Birinci Olan Takıma:

5000 TL + Başarı Sertifikası

İkinci Olan Takıma:

3000 TL + Başarı Sertifikası

Üçüncü Olan Takıma:

2000 TL + Başarı Sertifikası

Tüm katılımcılara katılım sertifikası verilecektir.

## **ÖDÜL TÖRENİ:**

Ödül töreni Aydın İl Milli Eğitim Müdürlüğünün belirleyeceği bir tarihte yapılacaktır.

## **YARIŞMA JÜRİSİ:**

Jüri Aydın İl Milli Eğitim Müdürlüğü tarafından belirlenecektir. Yarışma jürisinde ekleme veya değiştirme hakkı Aydın İl Milli Eğitim Müdürlüğüne aittir.

Aydın İl Milli Eğitim Müdürlüğü düzenleme komisyonunun aldığı kararlar sonucu yarışma üzerine değişiklik ve iptal hakkı saklıdır.

## **YARIŞMA DÜZENLEME KOMİSYONU:**

Abdurrahman Acar

*Kadıköy Abdülhamid Han Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi*

Seçkin Selimoğlu

*Aydın İl Milli Eğitim Müdürlüğü*

Hasan Basri Özcan

*Aydın İl Milli Eğitim Müdürlüğü*

**İletişim:** Abdurrahman Acar - 05436875980

# YARIŞMA ÖZETİ

Yarışma Başvuru Kabul Tarihleri: 21-31 Mart 2022

Yarışma Tarihi: 24-25 Mayıs 2022

Yarışma Konusu: Glutensiz Ana Yemek ve Mini Pasta

<b>1.TUR</b>			
<b>24 MAYIS 2022 10.00</b>			
<b>ÜRÜN</b>	<b>İÇERİK</b>	<b>PORSİYON MALİYETİ MAKS.</b>	<b>SÜRE</b>
<b>ANA YEMEK (2 PORSİYON)</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Kırmızı et</li><li>• Karbonhidrat temelli garnitür</li><li>• Sebze temelli garnitür</li><li>• Beş temel sos veya türeyeni</li></ul>	<b>120 TL (Porsiyon Maliyeti)</b>	<b>60 dk</b>
<b>2. TUR (FİNAL)</b>			
<b>25 MAYIS 2022 10.00</b>			
<b>PASTA (4 PORSİYON MİNİ PASTA)</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Dolgulu</li><li>• Dış yüzeyi kaplamalı</li><li>• Dış yüzey süsleme (Pasta yapımında kullanılacak olan kek vb. tabanlar önceden pişirilip getirilebilir.)</li></ul>	<b>200 TL (Toplam Maliyet)</b>	<b>60 dk</b>

**EK: Başvuru Formu**

<b>Okul Adı</b>			
<b>İlçesi</b>			
<b>İlgili Müdür Yardımcısı</b>		<b>Telefon</b>	
<b>Koordinatör Öğretmen</b>		<b>Telefon</b>	
<b>Öğrenci 1</b>			
<b>Öğrenci 2</b>			