

**GASTROGENÇ İZMİR GASTRONOMİ FESTİVALİ VE AŞÇILIK YARIŞMA
ŞARTNAMESİ**

GASTROGENÇ İZMİR	
YARIŞMA KONUSU ve AMACI	Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesinde öğrenim gören öğrencilerin mutfak sanatlarındaki hünelerini göstererek yeteneklerini ortaya çıkarmaları hedeflenmektedir. Öğrencilerin mesleki yeterliliklerini, bilgilerini, birikimlerini geliştirerek mesleğe bağlılıklarını arttırmak amaçlanmaktadır. Ege mutfağının zenginliğini ortaya çıkarmak ve yeni nesillere yarışma ortamı ile aktarılması, sürekliliğin sağlanması amaçlanmaktadır. Katılımcılardan beklenen, sadece mevcut yemek tariflerini tekrarlamak değil, aynı zamanda yeni nesil yemeklerle özgün yorumlarını ve yaratıcılıklarını ortaya koymalarıdır.
KATILIM KOŞULLARI	1-Yarışmaya katılım ücretsizdir. 2-Yarışmaya sadece okulların örgün eğitim gören öğrencileri katılabilecektir. (Bağımsız Mesem ve Mesleki Teknik Eğitim bünyesinde açılan Mesem öğrencileri yarışmaya katılamayacaklardır.) Katılımcılar; Mesleki Teknik Eğitim Ortaöğretim Kurumlarında Okul Müdürünün Başkanlığında 1 danışman öğretmen ve yarışmacı öğrencilerden oluşacaktır. 3-Yarışmaya her kategoride başvuru yapılabilecektir. 4-Başvurular için “Başvuru Formu” doldurulacaktır. 5-Yarışma Konak Nevvar Salih İşören Eğitim Kampüsü-5 Turizm Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi’nde yapılacaktır. 6-Yarışmaya İzmir ili ve ilçelerinde bulunan okullarda Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanı olan tüm okullar en az bir kategoriden mutlaka yarışmaya katılacaktır ve her kategoriden yalnızca bir başvuru yapabileceklerdir. Okul yönetimi tarafından öğrenci olduğu onaylanmayan (okuma hakkını kullanmayanlar dâhil) kişiler yarışmaya katılamaz.
YARIŞMA KURALLARI	1-Yarışma listelerinde ismi olan öğrenciler yapacakları yemeklerin reçetelerini yazım kurallarına uygun olarak hazırlayarak sunacaklardır. (12 punto, Times New Roman) 2-Yarışmacılar kullanılacakları araç gereç, her türlü malzemeyi kendileri getireceklerdir. (Tencere, tava, kaşık vb.) 3-Ocak, fırın, mikrodalga, tezgah vb. demirbaşlar ilgili mutfak atölyelerinde bulunacaktır. 4-Restoran Ana Yemek Tabağı kategorisinde sunum ve tadım tabaklarında en az bir sos ve bir garnitür kullanılmalıdır. 5- Ege Zeytinyağlı Yemekleri Tabağı yarışma süresi 40 dakika, Restoran Ana Yemeği Tabağı 60 dakika, Tatlı Tabağı kategorisinde 40 dakika zaman verilecektir. 6- Tarifler oluşturulurken Ege Bölgesi coğrafi işaretli ürünlerinden en az bir tane veya Ege bölgesi yöresel ürünlerinden en az bir ürün kullanılmalıdır.

	<p>7-Yarışmacılar başvuru formları ile birlikte, yapacakları yemeklerin ismini ve tariflerini dosya olarak hazırlayacaklardır.</p> <p>8-Hazırlanan tabaklar 1 sunum tabağı, 1 tadım tabağı olmak üzere iki tabak şeklinde hazırlanacaktır.</p> <p>9-Yarışmacı öğrenciler yarıştığı alanı temizlemekle sorumludurlar.</p> <p>10-Yarışmacılar mutfakta yarışırken İSG kurallarına uygun olarak mutfak alanında çalışmalarını yürütecekler ve uygun mutfak kıyafetlerini giyeceklerdir.</p> <p>11-Yarışmaya katılacak okullar birden fazla kategoride başvuru yapabileceklerdir.</p> <p>12-Öğrenciler yarışmaya her kategoriden başvuru yapabilecektir. Aynı öğrenci başka kategoride yarışabilecektir. Yarışmaya katılacak tüm öğrencilerin danışman öğretmenini aynı kişi olacaktır.</p> <p>13.Dereceye giren okulların reçetelerinin her türlü telif hakkı, İzmir İl Millî Eğitim Müdürlüğüne aittir.</p>
<p>BAŞVURU ŞEKLİ Yarışma Dosyası oluşturma</p>	<p>Başvurular https://izmir.meb.gov.tr/kutsis/form/ adresinden başvuru formu doldurularak yapılacaktır.</p> <p><u>Yarışmada teslim edilecek dosya içinde bulunması gereken evraklar</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Başvuru formu • Yarışma Veli İzin Belgesi -EK1 • Öğrenci Belgesi • Yarışmacı fotoğrafı • Yemek Reçeteleri ve varsa hikayeleri <p>Başvuru, evrakları İzmir İl Milli Eğitim Müdürlüğü, Mesleki ve Teknik Eğitim Bölümü görevlilerine imza karşılığı teslim edilecektir. Başvurular yarışma öncesinde koordinatörler tarafından teslim alınacaktır.</p>
<p>YARIŞMA SORUMLULARI</p>	<p>Karabağlar Nenehatun Kız Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi, Alan Şefi Sema ARSLAN</p> <p>Konak Nevvar Salih İşgören Eğitim Kampüsü-5 Turizm Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi, Alan Şefi Seyit Ali ÖZCAN</p> <p>Konak Cumhuriyet Nevvar Salih İşgören Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi, Alan Şefi Aysun KARDEŞ</p> <p>Çiğli Borsa İstanbul Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi, Alan Şefi Jale ARICAN</p> <p>Konak Alsancak Nevvar Salih İşgören Turizm Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi, Atölye Şefi Özkan ÜNLÜKÖK</p>
<p>ÖDÜLLENDİRME</p>	<p>Kategori birincilerine: Altın Madalya, Katılım Belgesi</p> <p>Kategori ikincilerine: Gümüş Madalya, Katılım Belgesi</p> <p>Kategori üçüncülerine: Bronz Madalya, Katılım Belgesi</p> <p>Tüm kategorilerin toplamında birinci olan okula EN İYİ LİSE ödülü olarak Birincilik Kupası verilecektir.</p> <p>Tüm kategorilerin toplamında ikinci olan okula İkincilik Kupası verilecektir.</p> <p>Tüm kategorilerin toplamında üçüncü olana Üçüncülük</p>

	<p>Kupası verilecektir. Yarışmaya katılım sağlayan okullara, Danışman Öğretmenlere ve öğrencilere Katılım Belgesi verilecektir. Deđerlendirme 100 puan üzerinden yapılacaktır. 90 puan ve üzeri altın madalya, 75-89 puan ve üzeri gümüş madalya, 65-74 puan ve üzeri bronz madalya ile ödüllendirilecektir.</p>
YARIşMA TAKVİMİ	<p>Başvuru tarihi:07 /03/2025 Başvuru Bitiř Tarihi:17/03/2025 Başvuru Evrak Son Teslim Tarihi: 10/04/2025 Yarışma tarihi:22/04/2025</p>
ÖDÜL TÖRENİ	<p>22/04/2025</p>
YARIřMACININ KATILIM GİDERLERİ	<p>Yarışmacılar tüm giderleri kendileri karşılayacaklardır.</p>
ÖN HAZIRLIĐA İZİN VERİLEN MALZEMELER	<p>Ön hařlama gerektiren etler (kaburga, incik vb), Kurubaklagiller , Marinasyon gerektiren etler marinad edilebilir.</p>
YARIřMANIN YAPILACAĐI OKUL ADRESİ/TELEFON NUMARASI	<p>Umurbey, şehitler cd.no:126, 35230 Konak/İZMİR Konak Nevvar Salih İşğören Eğitim Kampüsü-5 Turizm Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi 02324650053</p>

SORULARINIZ İÇİN: nenehatunmtalyiyecek@gmail.com

**ZEYTİNYAĞLI EGE YEMEKLERİ,
RESTORAN ANA YEMEĞİ,
TATLI
DEĞERLENDİRME ÖLÇÜTLERİ
JÜRİ TARAFINDAN TABAKLAR İNCELENİRKEN**

1	MENÜ UYUMU VE DENGESİ	10 PUAN
2	PİŞİRME TEKNİĞİNİ DOĐRU KULLANMA	10 PUAN
3	ZAMANLAMA	10 PUAN
4	HİJYEN VE TEMİZLİK	10 PUAN
5	LEZZET	30 PUAN
6	SUNUM	15 PUAN
7	İNOVASYON	10 PUAN
8	COĞRAFİ İŞARETLİ ÜRÜN KULLANIMI YÖRESEL ÜRÜN KULLANIMI	5 PUAN

GASTROGENÇ İZMİR GASTRONOMİ FESTİVALİ VE AŞÇILIK YARIŞMASI
SOSYAL ETKİNLİĞİ VELİ İZİN BELGESİ ve TAAHHÜTNAME

İzmir’de Meslekî ve Teknik Eğitim Genel Müdürlüğünce düzenlenen “GASTROGENÇ İZMİR Gastronomi Festivali ve Aşçılık Yarışması” sosyal etkinliğine katılmasına ve yarışmayla ilgili her türlü fotoğraf, video içeriklerinin tanıtım amaçlı, sosyal medyada yayınlanmasını, yapılacak yarışma ile ilgili her ne nam altında olursa olsun herhangi bir kurum/kişiden herhangi bir talebimizin olmayacağını, tüm yasal sorumluluğun bize ait olacağını ve tüm tasarruf hakkını İzmir İl Millî Eğitim Müdürlüğü’ne devrettiğimizi kabul ve beyan ederiz.

İL :

İLÇE :

YARIŞMA KATILACAK ÖĞRENCİNİN	
ADI	
SOYADI	
OKULU	
SINIFI	
TELEFON NUMARASI	

Tarih :

Veli Adı Soyadı :

İmza: