

**4 DİYARBAKIR ULUSAL
AŞÇILAR
VE
PASTACILAR ŞAMPİYONASI
ŞARTNAMESİ**

GENEL ŞARTLAR:

1. Yarışma Türkiye geneli **yiyecek içecek hizmetleri alanı bulunan tüm meslek liseleri ile aşçılık gastronomi bölümü bulunan üniversiteler ve öğrencileri, ustalar, ev kadınları Diyarbakır otelleri mutfak grupları arasında yapılacaktır.**
2. Yarışmaya müracaat için belirlenen son başvuru tarihi **09 KASIM 2022**'dir.
3. Yarışma **15-20 KASIM 2022 tarihlerinde ALZ Diyarbakır Mezopotamya Uluslararası Fuar ve Kongre Merkez'inde yapılacaktır**
4. Yarışma için, konaklama katılımcılar tarafından sağlanacaktır.
5. Yarışma için başvurular www.alzdiyarbakir.com adresinden yapılacaktır.
6. Yarışma için katılım ücreti alınmayacaktır.

KURALLAR

BAŞVURU: Başvurular

.....web adresinden online olarak yapılacaktır. Yarışmacılar, kurallar ve yarışmalar hakkında daha fazla bilgiye ihtiyaç duyarsa, elektronik posta yoluyla yardım alabilirler.

KATILIM ÜCRETİ: Katılım ücreti yoktur.

SON BAŞVURU TARİHİ: Son başvuru tarihi, **09 KASIM 2022'dir**. Başvuru yapmış olmak katılım hakkı verileceği anlamı taşımamaktadır. Bazı sınıflarda katılım sınırlı olabilir. Kurulan mutfak sayısı ve başvuru sırasına göre ilgili komite, başvuranlar arasından elem yapabilir. O sebeple erken müracaat katılımcıların menfaatine olacaktır.

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

REÇETELER: Yarışmacılar yapacakları ürünün kısa tarifini ve çalışma yöntemini Türkçe ve İngilizce olarak hazırlamalı yarışma esnasında jüriye sunmalıdırlar.

SUNUM EKİPMANLARININ GÜVENLİĞİ: Sunum ekipmanlarının güvenliği ile ilgili olarak organizatörler tarafından gerekli bütün makul önlemler alınacaktır. Bununla birlikte, bütün malzemelerin sorumluluğu yarışmacılara aittir. Organizasyon komitesi, kişisel malzeme ve ekipmanın hasar görmesinden veya kaybolmasından sorumlu değildir. Şahsi riskleri karşılamak, yarışmacıların kendi sorumluluğundadır.

JÜRİ DEĞERLENDİRMELERİ: Değerlendirme ile ilgili olarak, 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.** Yarışmalar sonunda mutfakların temiz ve düzenli olarak bırakılmaması, yarışmacıların ceza almasına ve haklarını kaybetmesine neden olacaktır.

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 dahil 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 Mahsülü Kullanılmayacaktır.

SONUÇLAR: Sonuçlar **20 Kasım 2022 SAAT 15:00 de** duyurulacaktır.

SÜRENİN SONA ERMESİ: Süre sonunda tüm yarışmacılar, yarışma ünitelerini terk edeceklerdir. Aksi belirtilmediği sürece, jüri, yarışmacılara fazla çöp çıkarmaları ve geç sunum yapmaları nedeniyle ceza uygulayabilir.

ÖDÜLLER: Ödüller, elde edilen başarıya göre verilecektir. Şayet istenen standarda ulaşılamamışsa, ödül verilmeyecektir.

- 90 - 100 puan ALTIN
- 80 - 89 puan GÜMÜŞ
- 70 - 79 puan BRONZ

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

KATEGORİLER

Aşağıda belirtilen kuralın dikkatlice okunarak yarışmaya bu özel kural dahilinde hazırlanılması kazanılacak ödül için büyük önem arz etmektedir:

Kategori EKK1 Yöresel Mutfak Ev Kadınları

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

Kategori LK2 Lise Ana Yemek 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 LK3 Lise Balık Sunum Tabağı

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

Kategori LK4 Lise Tavuk Sunum Tabağı

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

Kategori LK5 Lise Tatlı Tabağı

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

Kategori LK6 En İyi Lise

Ekip 4 kişiden oluşmalıdır. Çorba, ana yemek (*kuzu eti*) 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.)

ÖZEL KATEGORİ

Kategori FÜ7 Fermente Ürünler (Teşhir)

Alkolsüz, fermente olarak hazırlanan turşu vb. ürünleri Gıda teknolojisi bölüm öğrencileri her kişi 1 ürün olmak üzere önceden hazırlanmış ve teşhir şeklinde yarışma saatinde teşhir büfesinde jüriye takdim edecektir.

ÜNİVERSİTELER

Kategori ÜK8 Üniversite Ana Yemek

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

Kategori ÜK9 Üniversite Balık Sunum Tabağı

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

Kategori ÜK10 Üniversite Tavuk Sunum Tabağı

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

Kategori ÜK11 Üniversite Tatlı

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

Kategori ÜK12 En İyi Üniversite

Ekip 4 kişiden oluşmalıdır. Çorba, ana yemek (*kuzu eti*) 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.))

DİYARBAKIR OTEL MUTFAKLARI KATEGORİSİ

Kategori DOM13 Karma Diyarbakır Oteller

İki (2) kişilik ana teması başlangıç, ana yemek ve tatlı olarak hazırlanması ve sunumu için toplam 70 dakika süre verilecektir. Ürün seçimi yarışmacının inisiyatifindedir.

KAPALI KUTU

Kategori KK14 Yöresel Mutfak

İki (2) kişilik ana teması Jüri başkanın belirlemiş olduğu yiyecek malzemelerinin içinde bulunduğu kutudan çıkan ürünlerle hazırlanması ve sunumu için toplam 60 dakika süre verilecektir. (Ürün seçimi yarışmacının inisiyatifinde olmayan kategoriye kapsar)

USTALAR

Kategori USK15 Ustalar Ana Yemek

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

Kategori USK16 Ustalar Balık Sunum Tabacağı

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

Kategori USK17 Ustalar Tavuk Sunum Tabacağı

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

Kategori USK18 Ustalar Tatlı

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

Kategori ŞHK19 Şeker Hamuru Teşhir Pasta

Sadece şeker hamuru kullanılarak istenilen şekilde ve temada uygulanacak minyatür çalışmasıdır. Çalışmada özgünlüğün ve el işçiliğinin ön planda olması tercih edilip, kalıp kullanımı olumsuz değerlendirilecektir. Dışarıdan kesinlikle görünmemesi şartıyla iç destek, tel vb. kullanılabilir. Ürün seçimi, yarışmacının inisiyatifindedir.

TEŞHİRLERİN TESLİMİ: Teşhir edilecek bütün ürünler, belirtilen gün ve saatte jürinin belirlediği yerlere konulmalıdır. Geç teslim edilecek teşhirler değerlendirme dışı bırakılır.

LİSE VE ÜNİVERSİTE EKİP YARIŞMALARI

GENEL AÇIKLAMALAR

- ALZ Fuar A.Ş.'nin organize ettiği yarışmaya sadece lise ve üniversitelerin okul temsili ile katılabildiği turnuva nitelikli bir yarışmadır.
- Yarışmaya katılacak lise ve üniversiteler onları temsilen yarışacak öğrencilerin mevcutta o kurumda eğitim ve öğretime devam etmesi gerekmektedir.
- En iyi lise ve üniversite ekip halinde yarışacak olup ekipler 4'er kişiden oluşacaktır (3'şer kişi aşçılık ve pastacılık / 1 kişi steward (uygulamaya karışmayacaktır.))

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 tezgahın temizlenmesi		
	Kullanacağı araç ve gereçlerin temizlenmesi		
	Üretim sonrası çalışma alanının temizlenmesi		
	Malzemeleri İşleme uygun kullanma		
	Ölçüleri ile Malzemelerin Hazırlanması		
	Reçetede ki Sıraya Göre Ürünün Hazırlanması		
PORSİYONLAMA DEKOR- SERVİS KIVAM- PİŞMİŞLİK-RENK-LEZZET (50 Puan)	Pişmişlik-Kıvam-lezzet		
	Porsiyonlama		
	Dekor		
	Tekniğine uygun servis etme		
	Renk		
	TOPLAM		

NOT: Yarışmanın şartları ve kuralları oluşabilecek durumlar dahilinde ALZ Grup A.Ş tarafından değiştirilebilir.