

## II.

### AKÇAABAT GASTROFEST

Yerel Lezzetler ve Gastronomi Buluşması

### GENÇ ŞEFLER YARIŞMASI

#### Yarışma Teknik Şartnamesi

#### 1. Amaç

Genç aşçı adaylarının gastronomi alanındaki yeteneklerini ortaya koymalarını sağlamak, Trabzon mutfak kültürünün genç şefler tarafından yaratıcı şekilde yorumlanmasını teşvik etmek ve gastronomi eğitimi alan öğrencilerin mesleki gelişimine katkı sunmak amacıyla Akçaabat GastroFest kapsamında “Genç Şefler Yarışması” düzenlenmektedir.

#### 2. Katılımcılar

Yarışmaya aşağıdaki gruplar katılabilir:

- Yiyecek ve içecek hizmetleri alanı bulunan meslek liseleri öğrencileri
- Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü öğrencileri
- Aşçılık programı öğrencileri

#### 3. Takım Yapısı

- Yarışma takım halinde gerçekleştirilecektir.
- Her takım 3 yarışmacıdan oluşacaktır.
- Takımlar yarışma alanına danışman öğretmen veya akademisyenleri ile giriş yapabilir.
- Danışman öğretmen veya akademisyenler yalnızca 10 dakikalık mise en place (ön hazırlık) süresi boyunca yarışma alanında bulunabilir.
- Mise en place süresi tamamlandıktan sonra danışmanlar yarışma alanından ayrılacak olup yarışma süresince yarışmacılara sözlü veya fiziksel müdahalede bulunamazlar.

#### 4. Yarışma Konusu

Yarışmacılardan, **Trabzon mutfak kültürünü yansıtan bir ürünün ana bileşen olarak kullanıldığı bir ana yemek** hazırlamaları beklenmektedir.

Yarışmacılar kullanacakları Trabzon mutfağına ait ürünü serbest olarak seçebilirler. Ancak seçilen ürünün hazırlanacak yemekte **ana unsur olarak kullanılması ve yemeğin karakterini belirleyici nitelikte olması gerekmektedir.**

Trabzon mutfağı ile ilişkilendirilebilecek ürünler arasında;

- Karalahana
- Mısır unu, yarması
- Kolot peyniri
- Hamsi, somon
- Yerel peynir çeşitleri
- Yerel otlar yer alabilir. Bu liste örnek niteliğindedir.

## 5. Yarışma Formatı

- Yarışma festival alanında kurulacak mutfakta gerçekleştirilecektir.
- Takımlar yemeklerini belirlenen süre içinde hazırlayacaklardır.

## 6. Süre

Yarışmacılara yarışma başlamadan önce 10 dakika mise en place süresi verilecektir.

Bu sürenin ardından yemek hazırlama süresi 60 dakika olacaktır.

## 7. Malzeme Kullanımı

- Yarışmacılar, üretimden sunuma kadar ihtiyaç duyacakları tüm gıda malzemelerini kendileri temin etmek ve yarışma alanına getirmekle yükümlüdür.
- Yarışmacılar; tencere, tava, kap-kacak, küçük mutfak ekipmanları ve sunum tabağı dâhil olmak üzere hazırlık, pişirme ve servis sürecinde kullanacakları tüm ekipmanları kendileri getireceklerdir.
- Organizasyon tarafından yalnızca temel mutfak altyapısı sağlanacaktır.

## 8. Yasaklı Hazırlıklar

Yarışma sırasında tüm yemeklerin festival alanında sıfırdan hazırlanması gerekmektedir.

Aşağıdaki hazırlıkların yarışma alanına getirilmesine izin verilmez:

- Önceden pişirilmiş yemek veya yemek bileşenleri
- Önceden hazırlanmış soslar
- Önceden pişirilmiş et veya sebzeler
- Önceden hazırlanmış garnitürler
- Yarı pişmiş ürünler
- Yarışmacılar yalnızca temel ve ham malzemeleri yarışma alanına getirebilirler.

## 9. Sunum ve Tadım Tabakları

- Yarışmacılar jüri değerlendirmesi için 1 adet ana sunum tabağı ve 5 adet tadım tabağı hazırlamakla yükümlüdür.
- Ana sunum tabağı, yemeğin estetik sunumunu ve gastronomik anlatımını yansıtacak şekilde hazırlanmalıdır.
- Tadım tabakları ise ana sunum tabağındaki yemeğin bileşenlerini ve kompozisyonunu yansıtacak şekilde hazırlanmalıdır.

## 10. Hijyen Kuralları

Yarışmacıların hijyen kurallarına uygun şekilde çalışmalarını gerekmektedir.

- Uygun mutfak kıyafeti kullanılması
- Çalışma alanının düzenli tutulması
- Gıda güvenliği kurallarına uyulması jüri değerlendirme kriterleri arasında yer alacaktır.

## 11. Değerlendirme

Yemekler jüri tarafından belirlenen kriterler doğrultusunda puanlanacaktır.

### GENÇ ŞEFLER YARIŞMASI

#### Jüri Puanlama Tablosu

Değerlendirme Kriteri	Puan
Lezzet	30
Teknik uygulama ve pişirme becerisi	20
Trabzon mutfağı unsurunun yaratıcı kullanımı	20
Sunum ve tabak estetiğı	15
Hijyen ve mutfak düzeni	15
<b>Toplam</b>	<b>100</b>

## 12. Ödüller

Akçaabat GastroFest kapsamında düzenlenen yarışmalarda dereceye giren yarışmacılar aşağıdaki ödüller ile ödüllendirilecektir.

### Genç Şefler Yarışması

🥇 Birincilik Ödülü	: 10.000,00 TL	Mansiyon: 2.000,00 TL
🥈 İkincilik Ödülü	: 7.500,00 TL	Mansiyon: 2.000,00 TL
🥉 Üçüncülük Ödülü	: 5.000,00 TL	Mansiyon: 2.000,00 TL

Organizasyon komitesi gerekli gördüğü durumlarda jüri kararı doğrultusunda özel ödüller verebilir.

## 13. Genel Kurallar

Yarışmacılar yarışma kurallarına uymakla yükümlüdür.

Jüri kararları kesindir.

Organizasyon komitesi gerekli gördüğü durumlarda yarışma programında değişiklik yapma hakkını saklı tutar.