Mutfak sanatları alanında genç öğrencileri desteklemek, değerlendirmek, iç Anadolu mutfak kültürünü modern mutfak uygulamaları ile güncelleyerek öğrencilerin becerilerini geliştirmek, geleneksel mutfakta yaratıcı yaklaşımlara teşvik etmek amacıyla Okulumuz bünyesinde “**6. Geleneksel** **Türk Mutfağı Kebap Yarışması ve Gençlik Şöleni** ” başlıklı Mesleki Eğitim Merkezleri ve Liseler arası yemek yarışması düzenlenecektir.

**GAZİ MESLEKİ EĞİTİM MERKEZİ**

**GELENEKSEL TÜRK MUTFAGI KEBAP YARIŞMASI VE GENÇLİK ŞÖLENİ**

**YEMEK YARIŞMASI**

|  |  |
| --- | --- |
| **YARIŞMANIN YAPILACAĞI YER** | Gazi Mesleki Eğitim Merkezi |
| **YARIŞMANIN YAPILACAĞI TARİH** | 09/05/2024 (Perşembe) |
| **YARIŞMA KONUSU** | Türk Mutfağı Kebap Yarışması |
| **YARIŞMA EKİPLERİ** | Her okul 2 kişilik ekiple katılacaktır |
| **YARIŞMANIN AMACI** | Yarışma, mutfak sanatları alanında genç öğrencileri desteklemek, değerlendirmek, iç Anadolu mutfak kültürünü modern mutfak uygulamaları ile güncelleyerek öğrencilerin becerilerini geliştirmek, geleneksel mutfakta yaratıcı yaklaşımlara teşvik etmek, ve kurumlar arası sinerji oluşturarak iletişimi güçlendirmek. |
| **YARIŞMAYA DAVET EDİLECEK OKUL - KURUMLAR** | Yarışma, gerekli onay alındıktan sonra bünyesinde Yiyecek İçecek Hizmetleri alanı olan okullara mail, internet, web sayfamız, telefon ve fax aracılığı ile duyurulacak ve başvuran ilk **20** okul kayıt edilecektir. Katılımcı sayısı **20** ekiple sınırlıdır. |

|  |
| --- |
| **GAZİ MESLEKİ EĞİTİM MERKEZİ**    **6. GELENEKSEL TÜRK MUTFAGI KEBAP YARIŞMASI**  **YEMEK YARIŞMASI YÖNERGESİ**      **Amaç  :**Yarışma, mutfak sanatları alanında genç öğrencileri desteklemek, değerlendirmek, Anadolu mutfak kültürünü modern mutfak uygulamaları ile güncelleyerek öğrencilerin becerilerini geliştirmek, geleneksel mutfakta yaratıcı yaklaşımlara teşvik etmek amacıyla “**6.** **Geleneksel Türk Mutfağı Kebap Yarışması ve Gençlik Şöleni”**başlıklı okulumuz bünyesinde Ankara ili geneli liseler arası Yemek yarışması düzenlenecektir.    **Konu    :**6.Geleneksel Türk Mutfağı Kebap Yarışması ve Gençlik Şöleni (Ana Yemek)      **YARIŞMA KURALLARI:**    1.    Yarışmaya Yiyecek İçecek Alanı Mutfak Dalı Öğrencileri katılabilir.  2.    Yarışmaya Her okul 1 er ekiple katılabilir.  3.    Her ekip 2 ( iki ) Kişiden oluşmalıdır.(Öğrencilerin yaşları en fazla 18 olmalıdır.)  4.    Yarışmacı öğrencilerin yarışma tarihinde kendi okullarında halen okuyor olmaları zorunludur.  5.    Yarışmaya katılacak okul veya kurumlar en geç 29/12/2023 (Cuma) tarihi saat 17:00’a kadar başvurularını Gazi Mesleki Eğitim Merkezi müdürlüğüne yapmalıdırlar.  6.    Yarışmacılar, yarışma başlamadan önce reçetelerini detaylı olarak (Ölçüleri ile Birlikte) hazırlayıp jüriye teslim edecekler.  7.    Yarışmacılar hazırlık ve sunum aşamasında kullanacakları araç gereçleri yanlarında getirecekler.  8.    Yarışmacılar 100 dakika içerisinde ürünlerini hazırlayarak jüriye teslim etmelidirler. Bu yarışmada yarışmacılar biri jüri değerlendirmesi ve diğeri sunum standına olmak üzere    2 ( iki ana yemek tabağı ) tabak hazırlayacaklardır.  9.  Yarışmacılar yarışma alanını bir sonraki yarışmacıya yarışma süresi içerisinde temiz olarak teslim edeceklerdir.  10.  Yarışmanın içeriği yemeğin verilen sürede, standartlara ve temel tarife uygun olarak yapılmasının ardından İşçilik, Kompozisyon sunum ve lezzet yönünden değerlendirilecektir  11.Yarışmaya katılan adaylar kullandığı ekipmanları ve çalışma alanını temiz bir şekilde bırakacaktır.  12. Yarışma ile ilgili genel görüşme toplantısı 04/01/2024 (Perşembe) günü saat:11:00 da Yarışma jüri üyeleri ve müdür beyin başkanlığında Gazi Mesleki Eğitim Merkezi konferans salonunda yapılacaktır.        **Başvuru için iletişim Bilgileri**    Tel.        : 0312-212 62 18  Fax        : 0312-223 45 00  E-Posta  : [gazimem@meb.k12.tr](mailto:gazimem@meb.k12.tr)**/ gazimem@hotmail.com** |

|  |
| --- |
| **DEĞERLENDİRME KRİTERLERİ**      **İŞÇİLİK**  Ön hazırlık  Çalışma yöntemi ve iş akış sıralaması  Hijyen deneyimleri  Hazırlama becerisi  Zorluk düzeyi  Atık miktarı  Pişirme yöntemi  Malzeme kalitesi  Zamanlama  Ekipman kullanımı    **KOMPOZİSYON**  Yemek miktarı doğruluğu  Besin değeri  Malzeme kullanımı  Malzeme kombinasyonu  Orijinallik  Yemeğin dokusu  Pratik yetenek doğruluğu  Porsiyon ölçüsü  Malzeme tekrarı    **SUNUM VE LEZZET**  Yenilemeyen malzeme kullanımı  Lezzet kombinasyonu  Çeşni ve lezzet  Görsel etki  Pratiklik  Menü ile uyum  Sunumda hijyen  Doğru ısı  Müşteri tarafından anlaşılabilirlik    **SONUÇLARIN AÇIKLANMASI  :**  Sonuçlar aynı gün yarışma bitiminde açıklanacaktır. Yarışmacıların ödülleri yarışma bitiminde taktim edilecektir.    **YARIŞMACI ÜNİFORMALARI  :**  Her katılımcı yarışmalara kendi üniformaları ile iştirak edecektir.    **ÖDÜLLER    :**  Ödüller, elde edilen başarıya göre verilecektir. Şayet istenen standarda ulaşılamamışsa, ödül verilmeyecektir.  Yarışmada yapılacak değerlendirme sonucunda en yüksek puanı alan ekipten aşağıya doğru sıralama yapılarak Altın, Gümüş ve Bronz Madalya ve Kupa ile 2 adet mansiyon Ödülü ve tüm katılımcılara Katılım Belgesi verilecektir. |