

**AVRASYA GASTRONOMİ VE AŞÇILAR FEDERASYONU
(AGAFED) ve SÜLEYMANPAŞA BELEDİYESİNCE DÜZENLENEN
EV HANIMLARI KİRAZ YEMEKLERİ YARIŞMASI
TEKNİK ŞARTNAMESİ**

13 HAZİRAN CUMA

ÜRÜN (YEMEK) KAYIT VE TESLİM 15.00 ile 17.00 – JÜRİ DEĞERLENDİRME 18.00 – ÖDÜL
TÖRENİ 19.00

YARIŞMA KATILIM ÜCRETLERİ

KATILIM ÜCRETSİZDİR.

(AGAFED) EV HANIMLARI KİRAZ YEMEKLERİ YARIŞMASI KATEGORİLERİ

Ev hanımlarından yemeklerini hazırlarken Türk Mutfak Kültürü Mirasını ön plana çıkaracak yemekler yapmaları istenmektedir.

1. KİRAZLI HAMUR İŞİ KATEGORİSİ

Bu kategoride içerisinde kiraz içeren börekler, akıtmalar, açma veya poğaçalar, kurabiyeler, bisküviler yapabilirler. Yarışma için bu ürünlerden en az 2 tabak (tadım için 1 tabak, sunum için 1 tabak olacak şekilde toplam 2 tabak) hazırlamaları gerekmektedir. Ürünleri pişmiş hazır olarak getirmek yarışmacının sorumluluğundadır. Yarışma alanında herhangi bir pişirme olmayacaktır.

2 . KİRAZLI ANA YEMEK KATEGORİSİ

Bu kategoride içerisinde kiraz içeren Osmanlı saray mutfağından Lahmi Kiraz Yemeği, Kirazlı Mahmudiye, kirazlı et ve tavuk yemekleri yapabilirler. Yarışma için bu ürünlerden en az 2 tabak (tadım için 1 tabak, sunum için 1 tabak olacak şekilde toplam 2 tabak) hazırlamaları gerekmektedir. Ürünleri pişmiş hazır olarak getirmek yarışmacının sorumluluğundadır. Yarışma alanında herhangi bir pişirme olmayacaktır.

3 . KİRAZLI TATLI KATEGORİSİ

Bu kategoride içerisinde kiraz içeren tüm tatlıları yapabilirler. Yarışma için bu ürünlerden en az 2 tabak (tadım için 1 tabak, sunum için 1 tabak olacak şekilde toplam 2 tabak) hazırlamaları gerekmektedir. Ürünleri pişmiş hazır olarak getirmek yarışmacının sorumluluğundadır. Yarışma alanında herhangi bir pişirme olmayacaktır.

KİRAZ YEMEKLERİ YARIŞMASININ GENEL KURALLARI

1-YARIŞMA ALANINDA DÜRÜSTLÜK KURALI

“Herkes, yarışma alanında dürüstlük kurallarına

uymak zorundadır.”

DÜRSTLÜK kavramı yarışma kurallarında dikkat edilecek en önemli hususlardan biridir.

Eğer kişiler yarışma esnasında da yarışma profesyonelliğine aykırı bir davranışta bulunursa bu durum dürüstlüğe aykırı davranış olacaktır.

2- ADİL REKABET RUHU

Yarışmacı; jüriyi çalışmaların yarımsız olarak gerçekleştirildiği ve adil rekabet ruhu içerisinde tamamlandığı konusunda ikna etmek sorumluluğundadır. Yarışma komitesinin izin vermediği ürünlerin kullanımı, hazır ürün kullanımı yarışmadan diskalifiye olma sebebidir.

5- MENÜ BİLGİSİ ve REÇETELER

Yarışmacılar yapacakları yemeklerin reçetelerini, reçete yazım kuralına göre (yemeğin ismi, bölgesi, gramajlı malzeme listesi, yapılışı) önceden Türkçe bilgisayar çıktısı olarak hazırlayıp yarışma günü kayıt kabul masasına teslim edecektir.

6-KKKV FORMU

Yarışmacıların; kayıt esnasında federasyon tarafından hazırlanan KKKV formunu imzalamaları gerekmektedir, başvuru esnasında bu formu ve yarışmacı kartı kayıta esnasında alınacaktır.

PUANLANDIRMA

Her kategori, alanında uzman jürilerden oluşur.

Yarışma puanlama sistemi 5 farklı kategoride değerlendirilecektir.

Jüri değerlendirmesi;

KATEGORİ	PUAN
Lezzet	40
Profesyonel Çalışma	20
Sunum	20
Sıfır atık kurallarını uygulama	10
Hijyen	10

HİJYEN DEĞERLENDİRMESİ

- Çalışma ekipmanlarının temizliği
 - Eldiven takılması gereken yerde eldiven kullanılması
 - Çalışma tezgahının düzeni
 - Yarışma süresince istasyonların temiz kullanılması, gibi konular
- “Hijyen” kategorisinde değerlendirilecektir.

PROFESYONEL ÇALIŞMA DEĞERLENDİRMESİ

- Ön hazırlık
 - İşçilik
 - Doğru teknik kullanımı
 - İsraf yapmama (sıfır atık kuralını önemsiyoruz)
 - Zamanlama
- “Profesyonel Çalışma” kategorisinde değerlendirilecektir.

SUNUM DEĞERLENDİRMESİ

- Yenilikçi fikir
- Doğru porsiyonlara ve besin denge oranı
- Tabakta yenmeyen malzeme kullanmama
- Sunum ekipmanlarının sıcaklığı

-Sunum ekipmanlarının temizliği

“Sunum” kategorisinde değerlendirilecektir.

LEZZET

-Etin pişme oranı

-Sebzenin pişme oranı

-Sosun tat oranı ve kıvamı

-Tuz oranı

-Baharat oranı

Eğer tatlı grubu ise;

-Ürünün pişme oranı

-Yan ürünün pişme oranı

-Sosun tat oranı ve kıvamı

- Şeker oranı

-Aroma oranı

“Lezzet” kategorisinde değerlendirilecektir.

AGAFED, KİRAZ YEMEKLERİ YARIŞMASI ÖDÜLLENDİRME SİSTEMİ

ÖDÜLLER

KİRAZLI HAMUR İŞİ KATEGORİSİ:

1.ye 10.000,00 TL

2.ye 5.000,00 TL

3.ye 2.500,00 TL

KİRAZLI ANA YEMEK KATEGORİSİ:

1.ye 10.000,00 TL

2.ye 5.000,00 TL

3.ye 2.500,00 TL

KİRAZLI TATLI KATEGORİSİ:

1.ye 10.000,00 TL

2.ye 5.000,00 TL

3.ye 2.500,00 TL

BAŞVURU: Yarışma günü Saat: 15.00 / 18.30 arasında Rumeli İskelesindeki standımızdan yapılacaktır.