

3. EDİRNE GASTRONOMİ FESTİVALİ, EV HANIMLARI YÖRESEL YEMEK YARIŞMASI

ŞARTNAMESİ

19 EYLÜL CUMARTESİ

ÜRÜN (YEMEK) KAYIT VE TESLİM 15:00 ile 17:00 – JÜRİ DEĞERLENDİRME 18:00 – ÖDÜL TÖRENİ 19:00

Başvurular sadece Avrasya Gastronomi ve Aşçılar Federasyonu resmi web sitesi

<https://www.agafed.org/> üzerinden online olarak alınacaktır.

19 Eylül Cumartesi günü 15:00 - 17:00 saatleri arasında yarışma alanındaki kayıt masasına bizzat ya da yakını aracılığıyla getirilen 2 tabaklık yemekler, görevli şefler tarafından reçete ve KVKK formuyla formuyla teslim alınarak numaralandırılarak uygun alanlara yönlendirilecektir.

YARIŞMA KATILIM ÜCRETLERİ

KATILIM ÜCRETSİZDİR.

GASTRO EDİRNE EV HANIMLARI YÖRESEL YEMEK YARIŞMASI KATEGORİLERİ

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

GE. 01 YÖRESEL HAMUR İŞİ KATEGORİSİ

Bu kategoride içerisinde börekler, akıtmalar, açma veya poğaçalar, kurabiyeler, bisküviler yapabilirler. Yapılan ürünlerde Edirne Beyaz peyniri kullanma zorunluluğu vardır. 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.

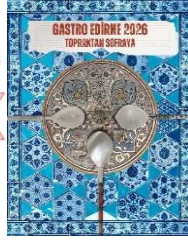
GE.02 YÖRESEL ANA YEMEK KATEGORİSİ

Bu kategoride içerisinde yarışmacılar Topraktan Sofraya Edirne kitabında yer alan 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.

GE.03 YÖRESEL TATLI KATEGORİSİ

Bu kategoride içerisinde Topraktan Sofraya Edirne kitabında yer alan tatlıları yapabilirler. Yarışma için bu ürünlerden en az 2 tabak (tadım için 1 tabak, sunum için 1 tabak olacak şekilde toplam 2 tabak)

TOPRAKTAN SOFRAYA EDİRNE kitabına <https://www.agafed.org/> adresinden dijital olarak ulaşabilirsiniz.



hazırlamaları gerekmektedir. Ürünleri pişmiş hazır olarak getirmek yarışmacının sorumluluğundadır. Yarışma alanında herhangi bir pişirme olmayacaktır.

GASTRO EDİRNE EV HANIMLARI YÖRESEL YEMEK YARIŞMASININ GENEL KURALLARI

1- YARIŞMA ALANINDA DÜRÜSTLÜK KURALI

“Herkes, yarışma alanında dürüstlük kurallarına uymak zorundadır.”

DÜRÜSTLÜK kavramı yarışma kurallarında dikkat edilecek en önemli hususlardan biridir.

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

2- ADİL REKABET RUHU

Yarışmacı; jüriyi çalışmaların yardımsız 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-KVKK FORMU

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

PUANLANDIRMA

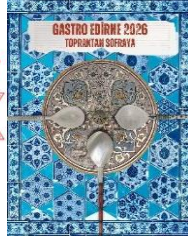
Her kategori, alanında uzman jüriyelerden oluşur.

Yarışma puanlama sistemi 5 farklı kategoride değerlendirilecektir.

Jüri değerlendirmesi;

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

TOPRAKTAN SOFRAYA EDİRNE kitabına <https://www.agafed.org/> adresinden dijital olarak ulaşabilirsiniz.



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.

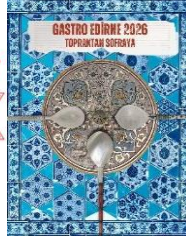
LEZZET

Etin pişme oranı

Sebzenin pişme oranı

Sosun tat oranı ve kıvamı

TOPRAKTAN SOFRAYA EDİRNE kitabına <https://www.agafed.org/> adresinden dijital olarak ulaşabilirsiniz.



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.

GASTRO EDİRNE EV HANIMLARI YÖRESEL YEMEK YARIŞMASI ÖDÜLENDİRME SİSTEMİ

ÖDÜLLER

HAMUR İŞİ KATEGORİSİ:

- 1.ye 10.000 TL VE ALTIN MADALYA +SERTİFİKA
- 2.ye 5.000 TL VE GÜMÜŞ MADALYA +SERTİFİKA
- 3.ye 2.500 TL VE BRONZ MADALYA +SERTİFİKA

ANA YEMEK KATEGORİSİ:

- 1.ye 10.000 TL VE ALTIN MADALYA +SERTİFİKA
- 2.ye 5.000 TL VE GÜMÜŞ MADALYA +SERTİFİKA
- 3.ye 2.500 TL VE BRONZ MADALYA +SERTİFİKA

TATLI KATEGORİSİ:

- 1.ye 10.000 TL VE ALTIN MADALYA +SERTİFİKA
- 2.ye 5.000 TL VE GÜMÜŞ MADALYA +SERTİFİKA
- 3.ye 2.500 TL VE BRONZ MADALYA +SERTİFİKA

Başvurular sadece Avrasya Gastronomi ve Aşçılar Federasyonu resmi web sitesi

<https://www.agafed.org/> üzerinden online olarak alınacaktır.

TOPRAKTAN SOFRAYA EDİRNE kitabına **<https://www.agafed.org/>** adresinden dijital olarak ulaşabilirsiniz.