

YARIŞMANIN YAPILACAĞI ETKİNLİK: 5. GEMAD WORK SHOP TADIM GÜNLERİ (7-8 MART 2024)

YARIŞMA TARİHİ: 8 MART 2024 (DÜNYA KADINLAR GÜNÜ)

YARIŞMA YERİ: GRAND YAZICI CLUB TURBAN TERMAL OTEL

YARIŞMA KATEGORİLERİ

Tencere Yemekleri

- ✓ **TYÜ** Üniversite öğrencileri tencere yemekleri kategorisi
- ✓ **TYK** Kadınlarımız tencere yemekleri kategorisi

Butik Pasta

- ✓ **BTÜ** Üniversite öğrencileri butik tatlar kategorisi
- ✓ **BTK** Kadınlarımız butik tatlar kategorisi
- ✓ **BPŞ ŞEKER HAMURU KATEGORİSİ**
 - **BPKD** Butik pasta küçük dekoratif tasarım kategorisi
 - **ŞKP** Şeker hamuru kutlama pastası

YARIŞMA BAŞVURU TARİHLERİ

Başlangıç: 1 Şubat 2024

Bitiş : 25 Şubat 2024

TENCERE YEMEKLERİ KATEGORİSİ YARIŞMA KURALLARI

1. Yarışmaya sadece kadınlar katılmalıdır.
2. Yarışmaya katılım ücretsizdir.
3. Yarışmacılar başvuru için verilen iletişim adresi üzerinden başvuru yapabilecektir. Başvuru formunu gönderen ve kabul edilen yarışmacılar, oluşturulan whatsapp grubu üzerinden bilgilendirilecektir.
4. Bölge ve il sınırı yoktur. Her bölgeye ve ile ait tencere yemekleri yarışmaya katılabilir.
5. Yarışmacılar kabul bilgisini almalarını takiben yemekleri ile ilgili tariflerine ilave olarak bölge, tarifin varsa sahibi, tarifin varsa tarihi, varsa hikayesi gibi bilgilerin yer aldığı belgeyi başvuru birimine whatsapp üzerinden iletmelidir. İletmeyenlerin başvurusu iptal edilecektir.
6. Ürünler önceden hazırlanıp yarışma alanına getirilecektir. Yarışma alanında hazırlık ve üretim yapılmayacaktır.
7. Ürünlerin jüri tadımı için servis yarışmacılar tarafından getirilecek ve tadımı için jüri önüne sunulmalıdır.
8. Daha önce yarışmaya katılmış, derece yapmış veya yapmamış hiçbir çalışma ile katılımcıların yarışmaya katılması kesinlikle yasaktır. Diskalifiye sebebi kabul edilmektedir.

9. Eserler yarışmacı tarafından taşınarak yarışma alanında kendileri için ayrılan bölümlerin yer aldığı masalara yerleştirilmesi gereklidir.
10. Yemeğin reçetesi veya tarifi kapaklı bir dosya içerisinde çalışmanın önüne koyulmalıdır.
11. Puanlama kriterleri ve puan değerleri şu şekildedir;
 - Lezzet 30 puan
 - Yöresellik 20 puan
 - Yarışmaya katılan yemekle ilgili bilgiye sahip olma 30 puan
 - Yöresel ürünlerin veya coğrafi işaretli ürünlerin kullanımı 20 puan

BUTİK PASTA KATEGORİSİ YARIŞMA KURALLARI

1. Yarışmaya katılan çalışmaların kesinlikle yarışmacı tarafından yapılmış olması gerekmektedir. Yarışmanın adil olabilmesi açısından konu büyük önem taşımaktadır. Tespiti halinde diskalifiye sebebi kabul edilmektedir.
2. Yarışma sonuçları ilan edilmeden önce eserlerin sosyal medyada paylaşılması yasaktır. Paylaşılmasının tespiti diskalifiye nedenidir.
3. Ürünler önceden hazırlanıp yarışma alanına getirilecektir. Yarışma alanında hazırlık ve üretim yapılmayacaktır.
4. Eğitimlerde hocalar eşliğinde hazırlanmış çalışmalar olduğunun tespiti halinde söz konusu çalışmalar değerlendirmeye kesinlikle alınmayacaktır. Katılımcının kendi beceri ve ruhu ile hazırlanmış çalışmalar olması gerekmektedir. İkinci bir kişi veya ortak tarafından hazırlanmış çalışmalar olduğu tespit edildiğinde söz konusu çalışmalar kesinlikle diskalifiye edilerek yarışma dışında bırakılacaktır.
5. Daha önce herhangi bir yarışmada derece yapmamış bir çalışma ile katılımcıların yarışmaya katılması beklenmektedir.
6. Eserler yarışmacı tarafından taşınarak yarışma alanında kendileri için ayrılan bölümlerin yer aldığı masalara yerleştirilmesi gereklidir.
7. Eserlerin taşındığı koli ve özel yapım kutular kesinlikle yarışma alanında bırakılmamalıdır.
8. Organizasyon Ekibi tarafından yarışmacılara verilen, eserin üzerinde yer alması gereken kodların kesinlikle masadaki kod ile kontrolü yapılarak eserin üzerinde görülebilen konuma bırakılması gerekmektedir. Bu süreç tamamen yarışmacıların sorumluluğundadır.
9. Eserler Organizasyon ekibi tarafından korunur, ancak kayıp yada kırılma durumlarında kesinlikle sorumlu değildir.
10. Yarışmacılar çalışmalarını belirtilen tarih ve saatlerde teslim etmek zorundadırlar. Belirtilen tarih ve saatler dışında teslim edilmek istenen tüm çalışmalar kesinlikle kabul edilmeyecektir. (Tarih ve saat daha sonra duyurulacaktır)
11. Seyahat esnasında hasar gören çalışmaların düzeltme işlemi teslim saatinden önce yapılabilir. Yarışma süresince tarafımızca katılımcılara yarışma ile ilgili hiçbir aparat, malzeme vb. temini yapılmayacaktır. Yarışmacılar yanlarında kullandıkları veya kullanacakları tüm ekipman ve malzemeleri yanlarında bulundurmaları gerekmektedir.
12. **BPŞ (Butik pasta şeker hamuru) Yarışma ürünleri ile ilgili kurallar**

A. KÜÇÜK DEKORATİF TASARIM (BPKD)

- Tamamı yenilebilir malzemelerden oluşmalıdır (Şeker hamuru, çikolata hamuru, royalicing vd.
- Konusu özgün olup, tasarımcıya ait olmalıdır.
- İç destek dolgusu olan strafor, ahşap, tel vs kullanılabilir. Ancak dışarıdan görülmemelidir.(Görünen aksamda, sadece yenilebilir malzeme kullanılabilir.)
- Görünen kısmın tamamı yenilebilir malzemedan oluşmalıdır.
- Yükseklik max 50 cm, taban büyüklüğü max 30X30 olmalıdır.

B. ŞEKER HAMURU KUTLAMA PASTASI (ŞKP)

- Özel gün teması içeren kutlama pastası olmalıdır. (Nişan, düğün, balayı, babyshower, diş vs.)
- Görünen kısım tamamen şeker hamuru ve yenilebilir malzemedan yapılmış olmalıdır.
- Kalıp kullanımı olumsuz değerlendirilecektir.
- Yükseklik max. 50 cm, taban genişliği max. 60 cm olmalıdır.
- Tasarımlarda isim, marka etiket bulundurulmayacaktır.

13. BTK (Butik Tatlar Kadınlar) ve BTÜ (Butik Tatlar Üniversite) BUTİK TATLAR KATEGORİSİ

- Tiramisu, cheescake, ekler, pasta şeklinde hazırlanan tatları içerir.
- Ürünler yarışmaya önceden hazırlanmış şekilde gelmelidir.
- Tasarımda dekor olarak, çikolata, kuru ve yaş meyve, özel soslar kullanılabilir, dekor amaçlı şeker hamuru kullanılamaz.
- Değerlendirmede yumuşaklık, lezzet, aroma ve görsel sunum değerlendirilmesi yapılacak olup, bütün olarak çalışılmalıdır.
- Değerlendirme için yarışmacı tarafından bir dilim kesilerek (Jüri dilimi) öne çıkarılmalıdır. Yarışmacılar tarafından kesilerek, sunum şeklinde öne çıkarılmayan çalışmalar değerlendirmeye alınmayacaktır.
- Max taban büyüklüğü 40X40 olmalıdır.
- Hazır karışımlar, soslar kullanılmayacaktır. Hazır mix kullanımı olumsuz değerlendirilecektir.
- Pastanın reçetesi kapaklı bir dosya içerisinde çalışmanın önüne koyulmalıdır.

14.TEŞHİRLERİN (PASTALARIN) ÖDÜL TÖRENİ BİTTİKTEN SONRA ALINMASI ZORUNLUDUR. TÖREN BİTMEDEN KESİNLİKLE YERLERİNDEN ALINMAMALARI GEREKMEKTEDİR.

15. Puanlama kriterleri ve puan değerleri şu şekildedir;

Kompozisyon, Orijinallik	: 30 Puan
İşçilik, oran,orantı,Zorluk Derecesi	: 40 Puan
Renk Kullanımı, Konsept Bütünlüğü	: 30 Puan

PUANLAMA VE ÖDÜLLER

Yarışmacıların yarıştığı kategorideki değerlendirmelerine göre madalyaya hak kazanırken, kategori birinci, ikinci ve üçüncüleri ise ödül kazanabilecektir.

Yarışmacılar 100 puan üzerinden değerlendirilecektir. Puanların eşit olması durumunda "lezzet" puanı yüksek olan yarışmacı öncelik kazanır. Lezzet puanlarının da eşit olması durumunda ise "tencere yemekleri" kategorisinde yöresellik, "butik pasta" kategorisinde ise yaratıcılık öncelik kazandıracaktır. Kategorisinde birinci olanlar Üniversite tencere yemekleri birincisi, kadınlarımız tencere yemekleri birincisi şeklinde belirlenecek ve ilan edilerek madalyaları verilecektir. Ancak ödüllendirmede tencere yemeklerinde üniversite ve kadınlarımız puanlamaları bir arada değerlendirilerek sonucunda en yüksek puanı alan tencere yemekleri kategori birincisi, ikincisi ve üçüncüsü olarak ilan edilecek ve ödüllendirilecektir. Butik pastacılıkta da aynı şekilde değerlendirme yapılacaktır.

Birincilik ödülleri;

Tencere yemekleri kategorisinde (Üniversite/ Kadınlarımız) en yüksek puanı alan kategori birincisine **tencere seti**

Butik pasta kategorisinde (Üniversite/ Kadınlarımız) en yüksek puanı alan kategori birincisine **KEF profesyonel el mikseri**

İkincilik ödülleri;

Tencere yemekleri kategorisinde (Üniversite/ Kadınlarımız))en yüksek ikinci puanı alan kategori ikincisine **yemek seti**

Butik pasta kategorisinde (Üniversite/ Kadınlarımız))en yüksek ikinci puanı alan kategori ikincisine **yemek seti**

Üçüncülük ödülleri;

Tencere yemekleri kategorisinde (Üniversite/ Kadınlarımız))en yüksek üçüncü puanı alan kategori üçüncüsüne **çatal bıçak seti**

Butik pasta kategorisinde (Üniversite/ Kadınlarımız))en yüksek üçüncü puanı alan kategori üçüncüsüne **çatal bıçak seti**

Başvuru ve iletişim : 0 531 374 87 04