



T.C.
ŞANLIURFA VALİLİĞİ
İl Millî Eğitim Müdürlüğü

Sayı : 72846375-821.01-E.1928200

28.01.2019

Konu : Ulusal Yiyecek ve İçecek Etkinliği Yarışması

DAĞITIM YERLERİNE

İlgi :MEB Mesleki ve Teknik Eğitim Genel Müdürlüğünün 28.01.2019 tarihli ve 1849014 sayılı yazısı.

İlgi yazı gereği: Kırıkkale İli Yeşil Vadi Şehit Musa Saydam Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi Müdürlüğünce, Türkiye geneli "Ulusal Yiyecek ve İçecek Etkinliği Yarışması" düzenleme talebine ilişkin ilgi yazısı yazımız ekinde gönderilmiştir.

Konunun ilçenizde bulunan tüm mesleki ve teknik ortaöğretim kurumlarına duyurulması hususunda;

Bilgi ve gereğini rica ederim.

Erdal ŞEKEROĞLU
Vali a.
İl Millî Eğitim Müdür V.

Ek :Yazı ve ekleri (10 Sayfa)

Dağıtım:

Gereği :13 İlçe Kaymakamlığına (İlçe MEM)



T.C.
MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI
Meslekî ve Teknik Eğitim Genel Müdürlüğü

Sayı : 90757378-821.05-E.1849014

28.01.2019

Konu : Ulusal Yiyecek ve İçecek Etkinliği Yarışması

DAĞITIM YERLERİNE

- İlgi : a) Millî Eğitim Bakanlığı Eğitim Kurumları Sosyal Etkinlikler Yönetmeliği.
b) Millî Eğitim Bakanlığı Yenilik ve Eğitim Teknolojileri Genel Müdürlüğünün 22.08.2017 tarihli ve 2017/25 sayılı Genelgesi.
c) Kırıkkale Valiliği İl Millî Eğitim Müdürlüğünün 14.01.2019 tarihli ve 80917444-821.05-E.932679 sayılı yazısı ve ekleri.

Kırıkkale İli Yeşil Vadi Şehit Musa Saydam Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi Müdürlüğünce, Türkiye geneli "Ulusal Yiyecek ve İçecek Etkinliği Yarışması" düzenleme talebine ilişkin ilgi (c) yazı ve ekleri incelenmiştir.

Genel Müdürlüğümüze bağlı olarak faaliyet gösteren Yeşil Vadi Şehit Musa Saydam Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesinin öncülüğünde "Ulusal Yiyecek ve İçecek Etkinliği Yarışması"nın, Millî Eğitim Temel Kanunu ile Türk Millî Eğitiminin genel amaçlarına uygun olarak ilgi (a) Yönetmelik, ilgi (b) Genelge ve diğer ilgili yasal düzenlemelerde belirtilen ilke, esas ve amaçlara aykırılık teşkil etmeyecek şekilde, denetimleri ilgili okul, il/ilçe millî eğitim müdürlükleri tarafından gerçekleştirilmek üzere derslerin aksatılmaması kaydıyla gönüllülük esasına göre yapılması hususunda bilgilerinizi ve gereğini rica ederim.

Kemal Varın NUMANOĞLU
Bakan a.
Genel Müdür

Ek: İlgi (c) yazı ve ekleri (10 sayfa)

Dağıtım:
Gereği:
B Planı



T.C.
KIRIKKALE VALİLİĞİ
İl Millî Eğitim Müdürlüğü

Sayı : 80917444-821.05-E.932679

14.01.2019

Konu : Ulusal Yiyecek ve İçecek Etkinliği Yarışması

MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞINA
(Mesleki ve Teknik Eğitim Genel Müdürlüğü)

İlimiz Yeşil Vadi Şehit Musa Saydam Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi Müdürlüğü tarafından düzenlenen "Ulusal Yiyecek ve İçecek Etkinliği Yarışması" Türkiye geneli Yiyecek ve içecek Hizmetleri alanı bulunan okullarda ekli şartname doğrultusunda yapılması Valiliğimizce uygun görülmüş olup, Valilik onayı ve diğer yarışma evrakı yazımız ekinde sunulmuştur.

Söz konusu yarışmanın uygun görülmesi halinde 81 ile duyurunun yapılması hususunda;

Gereğini arz ederim.

Yusuf TÜFEKÇİ
Vali a.
Milli Eğitim Müdürü

Ek.1 Valilik Oluru
13 Yazı



T.C.
KIRIKKALE VALİLİĞİ
İl Millî Eğitim Müdürlüğü

Sayı : 80917444-821.05-E.916481

14/01/2019

Konu : Ulusal Yiyecek ve İçecek Etkinliği Yarışması

VALİLİK MAKAMINA

Bakanlığımız Eğitim Kurumları Sosyal Etkinlikler Yönetmeliği gereği, İlimiz Yeşil Vadi Şehit Musa Saydam Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi Müdürlüğü 16-17 Nisan 2019 tarihleri arasında öğrencilerin mesleki ilgi ve yeteneklerini geliştirmelerine, kendilerine güven duyabilmelerine, sosyal ilişkilerde anlayışlı ve saygılı olabilmelerine ve eğitim gördükleri alanı sevmek amacıyla Müdürlüğümüz öncülüğünde Kırıkkale Belediyesi ve ilimizde bulunan otellerimizin desteği ile Türkiye genelinde yiyecek içecek hizmetleri alanı bulunan 15 okulun öğrencileri arasında **yöresel ana yemek** ve **alkolsüz kokteyl sunumları** konulu servis yarışmalarının düzenlenmesi planlanmaktadır.

Yarışmaların Ulusal boyutta olması ve ilk başvuru yapan 15 okulun öğrencilerinin alınması düşünülmektedir. Yarışmalara okullar her alanda bir ekip ile katılabilecektir. Öğrencilere ise 1 idareci ve 1 öğretmen refakat etmesi, yarışmaya katılacak olanların ise okul imkanlarından faydalanılarak misafir edilmesi planlanmaktadır.

İlimiz Yeşil Vadi Şehit Musa Saydam Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi Müdürlüğü tarafından **16-17 Nisan 2019** tarihleri arasında yapılacak olan **Ulusal Yiyecek ve İçecek Etkinliği yarışmasının** yapılması Müdürlüğümüzce uygun görülmektedir.

Makamlarınızca da uygun görülmesi halinde olurlarınıza arz ederim.

Yusuf TÜFEKÇİ
Milli Eğitim Müdürü

OLUR
14/01/2019
Sait ÖZKILINÇ
Vali a.
Vali Yardımcısı

Ek. 13



T.C.
KIRIKKALE VALİLİĞİ
Yeşil Vadi Şehit Musa Saydam Mesleki ve Teknik
Anadolu Lisesi Müdürlüğü

Sayı : 45973004-310.01.01-E.280660
Konu : Ulusal Yiyecek Ve İçecek Etkinliği

04.01.2019

İL MİLLİ EGİTİM MÜDÜRLÜĞÜNE

İlgi : a) Milli Eğitim Bakanlığı Eğitim Kurumları Sosyal Etkinlikler Yönetmeliği.

Okulumuzda 16-17 nisan 2019 tarihlerinde yapılması planlanan, öğrencilerin mesleki ilgi ve yeteneklerini geliştirmelerine, kendilerine güven duyabilmelerine, sosyal ilişkilerde anlayışlı ve saygılı olabilmelerine, eğitim gördükleri alanı sevmelerine imkan sağlamak amacıyla; Yeşil Vadi Şehit Musa Saydam Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesinin organizasyonunda, Kırıkkale İl Milli Eğitim Müdürlüğü'nün öncülüğünde Kırıkkale Belediyesi, Kırıkkale bölgesinde bulunan otellerimiz destekleriyle; yiyecek-içecek hizmetleri alanında "okullar arası" yöresel ana yemek yarışması ve alkolsüz kokteyl yarışması yapılması planlanmaktadır. konaklama ve seyahat hizmetleri alanı ve yiyecek içecek hizmetleri alanı bulunan 15 okulun öğrencileri arasında, "**yöresel ana yemek**" konulu yemek, "**alkolsüz kokteyl sunumları**" konulu servis yarışmalarının düzenlenmesi planlanmaktadır.

Yarışmaların ulusal boyutta olması ve yarışmalara ilk başvuru yapan 15 okulun öğrencilerinin alınması düşünülmektedir. Yarışmalara okullar her alanda bir ekip ile katılabilecektir. Yarışmalara katılacak okulların öğrencilerine 1 idareci ve 1 öğretmen refakat edecektir. yarışmaya illerden katılması planlanan idareci ve öğretmen ile yarışmacı öğrencinin okul imkanlarından faydalanılarak misafir edilmesi planlanmaktadır.

Makamlarınızca uygun görüldüğü takdirde Türkiye genelindeki Tüm Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi Müdürlüklerine ekteki belirtilen yarışma şartnameleri doğrultusunda başvurmak isteyen okullarımıza ve öğrencilere duyurusunu yapılarak; Gerekli izinlerin alınması hususunda;

Bilgilerinize arz ederim.

Kadir TEMİZGÜL
Okul Müdürü

- Eki: 1.Yarışma Başvuru Formu
2.Yarışma Yönergesi
3.Etkinlik Takvimi

Adres:
Elektronik Ağ:
e-posta:

Bilgi için:
Tel: 0 () _____
Faks: 0 () _____

T.C
KIRIKKALE VALİLİĞİ
Yeşil Vadi Şehit Musa Saydama Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi Müdürlüğü

KIRIKKALE ULUSAL ALKOLSÜZ KOKTEYL YARIŞMASI BAŞVURU FORMU

KATILACAK OKUL ADI			
OKUL ADRESİ			
İLİ		İLÇESİ	
SORUMLU KİŞİNİN ADI·SOYADI\ÜNVAN			
TELEFON		E·POSTA	
YARIŞMAYA KATILACAK DANIŞMAN ÖĞRETMENİN			
ADI SOYADI	GSM NO	ÜNVANI \ ALANI	
YARIŞMAYA KATILACAK ÖĞRENCİLERİN			
ADI SOYADI	SINIFI	ALANI/ DALI	T.C KİMLİK NO

Konaklama yapacak okullarımızın (Giriş ve Çıkış) tarihleri

GİRİŞ TARİHİ	ÇIKIŞ TARİHİ

Yukardaki bilgilerin doğruluğunu taahhüt eder; yarışma kurallarını kabul ederim.

Okul Müdürü
Adı·Soyadı
Tarih
İmza\Mühür

Lütfen formu doldurduktan sonra 354078@meb.k12.tr veya 318 225 27 62 numaraya faks gönderiniz ve kayıt teyidinizi yapınız.

Not: Konaklama ve yeme içme okul imkanları ile karşılanacaktır

T.C
KIRIKKALE VALİLİĞİ
Yeşil Vadi Şehit Musa Saydama Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi Müdürlüğü

KIRIKKALE ULUSAL YÖRESEL ANA YEMEK YARIŞMASI BAŞVURU FORMU

KATILACAK OKUL ADI			
OKUL ADRESİ			
İLİ		İLÇESİ	
SORUMLU KİŞİNİN ADI·SOYADI\ÜNVAN			
TELEFON		E·POSTA	
YARIŞMAYA KATILACAK DANIŞMAN ÖĞRETMENİN			
ADI SOYADI	GSM NO	ÜNVANI \ ALANI	
YARIŞMAYA KATILACAK ÖĞRENCİLERİN			
ADI SOYADI	SINIFI	ALANI/ DALI	T.C KİMLİK NO

Konaklama yapacak okullarımızın (Giriş ve Çıkış) tarihleri

GİRİŞ TARİHİ	ÇIKIŞ TARİHİ

Yukardaki bilgilerin doğruluğunu taahhüt eder; yarışma kurallarını kabul ederim.

Okul Müdürü
Adı·Soyadı
Tarih
İmza\Mühür

Lütfen formu doldurduktan sonra 354078@meb.k12.tr veya 318 225 27 62 numaraya faks gönderiniz.

YEMEKLERİN REÇETE VE TARİHÇELERİ KAYIT MASASINA DOSYA HALİNDE TESLİM EDİLECEKTİR

**YEŞİL VADI ŞEHİT MUSA SAYDAM MESLEKİ VE TEKNİK ANADOLU LİSESİ
BÜNYESİNDE 16-17 NİSAN 2019 TARİHLERİNDE DÜZENLENECEK OLAN OKULLAR
ARASI ALKOLSÜZ KOKTEYL YARIŞMASI ŞARTNAMESİ**

YARIŞMAYI DÜZENLEYEN KURUM

Yeşil Vadi Şehit Musa Saydam Mesleki Ve Teknik Anadolu Lisesi

YARIŞMA KONUSU

Alkolsüz Kokteyl Yapımı Sunumları

YARIŞMANIN YAPILACAĞI YER

Yeşil Vadi Şehit Musa Saydam Mesleki Ve Teknik Anadolu Lisesi

YARIŞMANIN AMACI:

Alkolsüz Kokteyl yapımı yarışmasındaki temel amacımız, servis alanında yapmakta olduğumuz işin görsellik açısından farklı bakış açılarını göstererek standartlarını korumak, konuk memnuniyetini arttırmaktır. Öğrencilerin yetenek, bilgi ve birikimlerini geliştirmek, ayrıca, mesleğimizin gerek görsellik gerekse işlevsellik açısından misafir memnuniyetinin sağlanmasında ne kadar önemli olduğunu gösterebilmek, öğrencilere eğitim gördükleri alanı sevdirmek, yetenek, bilgi ve birikimlerini geliştirmek. Ulusal düzeyde yetersiz olan yarışma ve etkinlik kültürünü canlı tutmak, farklı bakış açıları kazandırmak, hedeflenen öğrenci kitlesine servis dalına ilgiyi artırmak ve farkındalık oluşturmak aynı alanda eğitim veren okullar ve kurumların iletişimi güçlendirmektir.

YARIŞMAYA KATILIM ŞARTLARI

- 1- Yarışmaya ilk başvuru yapan 15 ekip katılacaktır.
- 2- Yarışmaya katılım ücretsizdir
- 3- Yarışmaya her okul veya kurumdan her kategori için bir kişilik ekip katılabilecektir. .
- 4- Yarışmaya bünyesinde Yiyecek İçecek Hizmetleri alanı bulunan mesleki ve teknik Anadolu liseleri katılacaktır
- 5- Her ekip bir kişiden oluşacaktır.
- 6- Yarışmalara başvuru yapan okullar tüm kategorilerde yarışmalar bile sadece 1 danışman öğretmen ve 1 idareci görevlendirebilir.
- 7- Yarışmaya katılan ekip öğrencileri mutlaka o tarihte kendi okulunda okuyor olmalıdır.
- 8- Yarışmaya katılacak okul veya kurumlar en geç 01 Nisan 2019 tarihine kadar başvurularını Yeşil Vadi Şehit Musa Saydam Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi müdürlüğüne yapmalıdırlar.

YARIŞMA KURALLARI

- 1- Yarışmacıların yarışma günü en geç saat 09:00' da yarışma alanında olması zorunludur.
- 2- Yarışma alanında yarışmacılara içecekleri yapabilmeleri için çalışma tezgahı verilecektir.
- 3- Yarışmaya katılan her ekibin yarışma boyunca kullanacağı bir ekip adı olmalıdır.
- 4- Her ekip yarışmaya daha önceden herhangi bir yarışmada ödül almamış bir alkolsüz kokteyl tarifi ile katılabilir
- 5- Kokteyl reçetelerini yarışmaya başlamadan önce detaylı olarak (miktar, gram, bardak ya da kaşık hesabı olabilir.) hazırlanıp jüriye teslim edilmesi gerekmektedir.
- 6- Yarışmacılar yarışma başlamadan önce başvuru masasına kayıtlarını yaptırmalıdır.
- 7- Alkolsüz Kokteyli verilen sürede, standartlara uygun olarak yapılmasının ardından hem tat hem de görsellik açısından en iyi şekilde süslenmesi
- 8- Karışımda kullanılan ürünlerin tamamı asgari 10 cl azami 30 cl li geçemez.
- 9- Karışımda kullanılan ürün toplamı en fazla 7 ana maddeden oluşur.
- 10- Evde ve elde hazırlanan karışımlar ve içeceklerin karıştırılarak kullanılmasına veya onay almasına izin verilmez.

- 11- Karşımda yalnızca taze süt, krema yumurtadan oluşan mandıra ürünleri kullanılabilir. Isıtılmış karışımlara izin verilmez.
- 12- Yarışmacının orijinal reçetesindeki karışımların yerine kullanacağı başka ürünler kokteyl yapımından önce organizasyon komitesi tarafından onaylanmak zorundadır.
- 13- Sunumların yapımında kullanılan dekor malzemeleri içinde yanıcı ve yakıcı maddeler (maytap, fişek) kullanılamaz. Garnitür olarak yenilemeyen ürün kullanılamaz
- 14- Yarışma alanında herhangi bir araç gereç malzeme temini yapılmayacaktır. Okullar yarışmada kullanacakları **gıda ve ekipmanların** tamamını kendileri getireceklerdir. Önceden talep edilmesi halinde Buz organizasyon tarafından verilecektir
- 15- Dekor için kullanılacak malzemeler hazır olarak getirilebilir
- 16- Yarışmaya katılacak Barmenler 1 adet sunum bardağı, 4 adet şat ve kendi malzemelerini yanlarında getireceklerdir.
- 17- Bu Yarışmada Yarışmacılar Biri Jüriye Diğeri Standa Olmak Üzere 2 adet show bardağı ile sunumu kendisi yapacak ve 4 adet şat ile jüriye tattıracaktır

YARIŞMA SÜRESİ

1. 10 dakika
2. 1 kişilik ekip halinde

ALKOLSÜZ KOKTEYL YAPIMI YAPIMINDA DİKKAT EDİLECEK HUSUSLAR:

1. Kokteyl yapılırken ön hazırlığı iyi yapılmış olmalıdır
2. Kokteyl yapılırken reçetedeki ölçüleri uyulmalıdır
3. Araç ve gereçler temiz olmalıdır
4. Kokteyl yapılırken çalkalama ve karıştırma işlemi ölçülü yapılmalıdır.
5. Kokteyl yapılırken hazırlama aşamalarına uygun yapılmalıdır
6. Kokteyl yapılırken uygun buz kullanmak gerekir
7. Soğuk içecekler soğuk, sıcak içecekler sıcak bardakla servis edilmelidir
8. Kokteyl yapılırken garnitür ve süslemeyi kokteyle uygun yapılmalı

ALKOLSÜZ KOKTEYL YARIŞMASI DEĞERLENDİRME KRİTERLERİNDE DİKKAT EDİLECEK HUSUSLAR:

Sıra no	Kriterler	Puan
1	Çalışma alanını tertipli-düzenli kullanma	10
2	Çalışma alanını sonraki ekibe tertipli-düzenli bırakma	10
3	Kokteyle uygun malzeme, araç ve gereç kullanma	10
4	Hijyen ve sanitasyon kurallarına uyma	10
5	Mesleğe uygun Kıyafet giyme	5
6	Ekip adı	5
7	Zaman ve enerjiiyi iyi kullanma	10
8	Shakeri yöntem ve tekniğine uygun çalkalama, şov ve gösteri	15
9	Kokteylin sunum, görsellik, koku, tadım	15
10	Kokteyl çalkalama kabını tekniğine uygun tutma	10
	Toplam puan	100

Yarışma tarihi: 16-17 Nisan 2019

Yarışma saati: 16 Nisan 2019 tarihinde kayıtlar bittikten sonra belirlenecektir.

Yer: Yeşil Vadi Şehit Musa Saydam Mesleki Ve Teknik Anadolu Lisesi

BAŞVURU ŞEKLİ

www.kirikkaleotelcilik.meb.k12.tr/ adresindeki online başvuru formu eksiksiz olarak doldurularak yapılacaktır. Okul e-mail adresine veya faksına gönderilecektir Kesinleşen katılımcı okulların ve öğrencilerin listesi 02/04/2019 Pazartesi günü www. kirikkaleotelcilik.meb.k12.tr adresinde ilan edilecek ve başvuru onay formları ilgili okulların sisteme girdikleri e-posta adresine gönderilecektir.

SON BAŞVURU TARİHİ: 01.04.2019

YARIŞMA SORUMLUSU:

Genel sorumlu

Süleyman YILMAZ Yeşil vadi şehit musa saydam mesleki ve teknik Anadolu Lisesi Müdür
başyardımcısı suleymanyilmaz03@gmail.com 505 663 08 76

Alkolsüz Kokteyl Yarışması Yarışma Sorumlusu:

Türker AKTÜRK Yeşil vadi şehit musa saydam mesleki ve teknik Anadolu Lisesi – KSH Alan
Öğretmeni
505 451 01 19
turkerakturk@hotmail.com

DEGERLENDİRME KURULU

Kırıkkale ve Antalya'da hizmet veren otellerin barmen-barmaid şeflerinden oluşturulacaktır.

SUNUM EKİPMANLARININ GÜVENLİĞİ: Sunum ekipmanlarının güvenliği ile ilgili olarak okul tarafından gerekli bütün makul önlemler alınacaktır. Bununla birlikte, bütün malzemelerin sorumluluğu yarışmacılara aittir. Organizasyon komitesi, kişisel malzeme ve ekipmanın hasar görmesinden veya kaybolmasından sorumlu değildir. Katılımcıların, teşhire konulan eşyalarıyla ilgili olarak sigorta yaptırılmaları tavsiye edilmektedir. Şahsi riskleri karşılamak, yarışmacıların kendi sorumluluğundadır.

ÖDÜLLENDİRME

1-Yarışmada dereceye giren öğrenciler madalya, okullar plaket ile ödüllendirilecektir.

2-Yarışmaya katılan tüm öğrencilere ve okullara katılım sertifikası verilecektir.

ÖDÜL TÖRENİ

Yarışmanın bitiminden sonra jürinin değerlendirmesinin tamamlanmasının hemen ardından yarışma günü Yeşil Vadi Şehit Musa Saydam Mesleki Ve Teknik Anadolu Lisesinde yapılacaktır.

Dereceye giren okullar ödül törenine üniformaları ile katılmaları gerekmektedir.

YARIŞMA TAKVİMİ

Başvuru Başlangıç Tarihi: 04/01/2019

Son Başvuru Tarihi: 01/04/2019

Yarışma Tarihi: 16-17/04/2019

Yarışma Sonuçlarının İlanı ve Ödül Töreni: 17/04/2019

KATILIMCILARIN GİDERLERİNİN KARŞILANMASI

Yarışmaya katılan öğrenciler ve danışman öğretmenleri yarışma adresine kendi imkânlarıyla geleceklerdir. Yarışmacıların yemek ve konaklama ihtiyaçları Yeşil Vadi Şehit Musa Saydam Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi Pansiyonu ve Uygulama Oteli imkânlarıyla karşılanacaktır. Şehir dışından gelecek olup başvurusu onaylanan okullar konaklama ihtiyaçlarına ilişkin taleplerini 08

Nisan 2019 Pazartesi günü mesai bitimine kadar suleymanyilmaz03@gmail.com adresine iletme zorundadır.

İLETİŞİM BİLGİLERİ

Yeşil Vadi Şehit Musa Saydam Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi

Kızılırmak Mah. 86. Sok. No:32 71300 Merkez/Kırıkkale

Tel: 318 225 27 62

Faks: 318 225 27 63

e-posta: 354078@meb.k12.tr

www.kirikkaleotelcilik.meb.k12.tr

Uygulama Otel: 318 333 00 88 – 507 086 17 17

YEŞİL VADI ŞEHİT MUSA SAYDAM MESLEKİ VE TEKNİK ANADOLU LİSESİ
BÜNYESİNDE 16-17 NİSAN 2019 TARİHLERİNDE DÜZENLENECEK OLAN OKULLAR
ARASI YÖRESEL ANA YEMEK YARIŞMASI ŞARTNAMESİ

YARIŞMAYI DÜZENLEYEN KURUM

Yeşil Vadi Şehit Musa Saydam Mesleki Ve Teknik Anadolu Lisesi

YARIŞMA KONUSU

Yöresel Ana Yemek Yapımı Sunumları

YARIŞMANIN YAPILACAĞI YER

Yeşil Vadi Şehit Musa Saydam Mesleki Ve Teknik Anadolu Lisesi

YARIŞMANIN AMACI:

Yöresel Ana Yemek yapımı yarışmasındaki temel amacımız, Mutfak sanatları alanında Genç kuşakların, yerel ve milli kültüre ait değerlerden biri olan zengin Türk mutfağını tanımaları gençlerin çalışmalarını desteklemek, değerlendirmek, unutulmaya yüz tutmuş yemekleri gün yüzüne çıkarmak. Türk mutfağının tanıtımına katkı sağlamak, otellerimizde ve diğer işletmelerde kullanılmak üzere yöresel ve Türk mutfağının unutulmuş lezzetlerinin gün yüzüne çıkarılması günümüz mutfağıyla harmanlayarak bu yemekleri yaşatmak. yapmakta olduğumuz işin görsellik açısından farklı bakış açılarını göstererek standartlarını korumak, konuk memnuniyetini arttırmaktır. Öğrencilerin yetenek, bilgi ve birikimlerini geliştirmek, ayrıca, mesleğimizin gerek görsellik gerekse işlevsellik açısından misafir memnuniyetinin sağlanmasında ne kadar önemli olduğunu gösterebilmek, öğrencilere eğitim gördükleri alanı sevdirmek, yetenek, bilgi ve birikimlerini geliştirmek. Ulusal düzeyde yetersiz olan yarışma ve etkinlik kültürünü canlı tutmak, farklı bakış açıları kazandırmak, hedeflenen öğrenci kitlesine mutfak dalına ilgiyi artırmak ve farkındalık oluşturmak aynı alanda eğitim veren okullar ve kurumların iletişimi güçlendirmektir.

YARIŞMAYA KATILIM ŞARTLARI

- 1- Yarışmaya ilk başvuru yapan 15 ekip katılacaktır.
- 2- Yarışmaya katılım ücretsizdir
- 3- Yarışmaya her okul veya kurumdan her kategori için bir kişilik ekip katılabilecektir. .
- 4- Yarışmaya bünyesinde Yiyecek İçecek Hizmetleri alanı bulunan mesleki ve teknik Anadolu liseleri katılacaktır
- 5- Her ekip en fazla iki kişiden oluşacaktır.
- 6- Her ekip yarışmaya daha önceden herhangi bir yarışmada ödül almamış bir yöresel ana yemek tarifi ile katılabilir
- 7- Yarışmaya katılan her okul kendi yöresel ana yemeği ile katılacaktır.
- 8- Yarışmalara başvuru yapan okullar tüm kategorilerde yarışsalar bile sadece 1 danışman öğretmen ve 1 idareci görevlendirebilir.
- 9- Yarışmaya katılan ekip öğrencileri mutlaka o tarihte kendi okulunda okuyor olmalıdır.
- 10- Yarışmaya katılacak okul veya kurumlar en geç 01 Nisan 2019 tarihine kadar başvurularını Yeşil Vadi Şehit Musa Saydam Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi müdürlüğüne yapmalıdırlar.

YARIŞMA KURALLARI

- 1- Yarışmacıların yarışma günü en geç saat 09:00' da yarışma alanında olması zorunludur.
- 2- Yarışmacılar yarışma alanını bir sonraki yarışmacıya temiz olarak teslim edeceklerdir
- 3- Yarışmaya katılan her ekibin yarışma boyunca kullanacağı bir ekip adı olmalıdır.
- 4- Her ekip yarışmaya daha önceden herhangi bir yarışmada ödül almamış bir yöresel ana yemek tarifi ile katılabilir

- 5- Zamanında teşhir masasına yerleştirilmeyen veya erken kaldırılan ürünler değerlendirme dışı bırakılacaktır Hazırlanan ürünler sürenin bitimiyle birlikte jüriye sunulmalı ve teşhir masasına yerleştirilmeli, jüri değerlendirmesini tamamlamadan jüri masasından kaldırılmamalıdır.
- 6- Yarışmacılar hazırlayacakları yemeğin standart reçetesini yarışmadan önce (miktar, gram, bardak ya da kaşık hesabı olabilir.) hazırlanıp jüriye teslim edilmesi gerekmektedir.
- 7- Yarışmacılar yarışma başlamadan önce başvuru masasına kayıtlarını yaptırmalıdır.
- 8- Yarışmacı öğrenciler hazırlayacakları yemekte kullanacakları malzemeyi başvuru masası tarafından belirtilen zamanda mutfaklara koymalı ve yarışma bitiminde malzemelerini toplamalıdır
- 9- Yarışma süresi dolan yarışmacı mutfağı temiz bir şekilde kuruma devredecektir.
- 10- Yarışmacılar alanlarına uygun kıyafetler giymelidir
- 11- Hazırlanacak ürünler zaman ve malzemenin verimli kullanılması, yöresellik, orjinallik, lezzet, süsleme ve sunum konsepti bakımından değerlendirilecektir
- 12- Yemek sunumları yöresel konseptine uygun olmalıdır.
- 13- Zamanında teşhir masasına yerleştirilmeyen veya erken kaldırılan ürünler değerlendirme dışı bırakılacaktır
- 14- Değerlendirme sırasında jüriyi etkilemeye çalışan ekipler diskalifiye edilecektir.
- 15- Sunumların yapımında kullanılan dekor malzemeleri içinde yanıcı ve yakıcı maddeler (maytap, fişek) kullanılamaz. Garnitür olarak yenilemeyen ürün kullanılamaz
- 16- Yarışmacı öğrenciler kullanacakları tüm malzemeleri yanlarında getirmek zorundadır. Yarışma alanında herhangi bir araç gereç malzeme temini yapılmayacaktır. Okullar yarışmada kullanacakları **gıda ve ekipmanların** tamamını kendileri getireceklerdir. Uygulama mutfaklarında küçük el aletleri mevcut değildir. Yarışmacılar küçük el aletlerini ve gereçleri kendileri temin edecektir..
- 17- Yemeklerde kesinlikle dekoratif amaçlı yenilemeyen ürün kullanılması yasaktır
- 18- Kategori kriterlerinin haricinde, yalnız aşağıdakilere izin verilecektir;
 - * Yıkanmış ve soyulmuş sebze ve meyve
 - * Önceden hazırlanmış et suyu ve soslar
 - * Pişmemiş hazır hamur
 - * Yöresel özelliği bulunan her türlü ön hazırlık gerektiren sebze ve otlar
 - * Etler önceden marine (marinelerde alkollü içecek kullanılmayacaktır) edilmiş olarak getirilebilir
- 19- Bu Yarışmada Yarışmacılar Biri Jüriye Diğeri Standa Olmak Üzere 2 (İki Ana Yemek Tabağı) Tabak Hazırlayacaktır
- 20- Teşhir masası yarışmayı düzenleyen kurum tarafından verilecektir. Süslemeler, sunum tabakları, masa örtüsü, masa üzeri aksesuarlar yarışmacılar tarafından getirilecektir.
- 21- Yarışma alanında kullanılmak üzere her yarışmacıya; tezgâh, 4'lü ocak, fırın, -18 derin dondurucu (ortak kullanımda), +4 buzdolabı (ortak kullanımda) ve lavabo yarışma komitesi tarafından hazır bulundurulacaktır. Bunun yanı sıra katılımcılar set üstü materyalleri kendisi tedarik edecektir.
- 22- Yemeklerini hazırlarken becerilerini maksimum düzeyde gösteren yarışmacıların değerlendirilmesi için jüri bilgilendirilecektir. İlgili kategori için tahsis edilmiş süre içerisinde, kasaplık ve balık filetosu çıkarmak da dâhil olmak üzere, mümkün olduğunca fazla görev tamamlamak katılımcının menfaatine olacaktır. Jüri ve ödül komitesi, bazı ön hazırlıkların gerekliliği konusunda bilgi sahibidir.

YARIŞMA SÜRESİ

1. Yarışma süresi 60 dakikadır. 20 dakika ön hazırlık süresi verilecektir. Süresi içinde hazırlanamayan yemekler değerlendirmeye alınmayacaktır.

YÖRESEL ANAYEMEK YARIŞMASI DEĞERLENDİRME KRİTERLERİNDE DİKKAT EDİLECEK HUSUSLAR:

Jüri değerlendirme formu	
Kriterler	toplam
Beceriler	
İşçilik (0-15)	
Bıçak kullanımı, doğrama, et tavuk vb açma	
Pişirme tekniklerinin uygulanması	
Yapılan üründeki işçilik yüzdesi	
Doğru ekipman kullanımı	
Pratik çalışma (0-10)	
İşin gerçekleşmesinde programlı ve düzenli çalışma	
Aynı anda farklı işlerin yönetimi	
İşlerdeki zamanlama ve zaman kullanımı	
Sunum	
Renk (0-10)	
Tabaktaki renk uyumu ve geçişler	
Kompozisyon (0-15)	
Tabak ve sunum ekipmanı seçimi	
Ana ürün, garnitür, sos vb. ürünlerin tabaktaki dizilişi	
Sunumdaki fikir ve uyum	
Lezzet	
Aroma(0-20)	
Ürünlerin doğal tatlarının öne çıkarılması	
Kombinasyon (0-10)	
Tabaktaki lezzetlerin birbirine uyumu	
Lezzetler arasındaki dengeler ve baskınlıklar	
Pişme dereceleri ve kıvam (0-20)	
Et, balık, tavuk, sebze pişirme dereceleri doğruluğu	
Sosların kıvamı ve uyumu	
toplam puan	

Bilimsel değerlendirme formu	
Kriterler	toplam
Hazırlık	
Hijyen/sanitasyon (0-20)	
Çapraz kontaminasyonu önlemek için doğru kesim tahtası kullanımı	
Kesim tahtalarının temizliği	
Araç çantası temizliği	

Torşon'un doğru kullanımı	
Bıçakların keskinliği	
Parmak izini önlemek için eldiven kullanımı	
Mikrobiyolojik açıdan malzemelerin uygun sıcaklıkta bulundurulması	
Kıyafet	
Kişisel hijyen (saç, sakal, tırnak vb.)	
Malzemelerin düzeni (0-15)	
İstasyonda malzemelerin düzenli olması	
Malzemelere ve süreye bağlı Kalınması (0-15)	
Bildirilen malzeme içeriğine bağlı kalınması	
Yarışmada verilen süreye bağlı kalınması	
İçerik	
Beslenme dengesi (0-20)	
Tabakta 35:65 (protein : karbonhidrat)dengesi olması	
Besin grupları arasındaki duyuşal uyum	
Sunumda çeşitlilik dengesi (0-15)	
Tabaktaki besin gruplarının görsel olarak orantılı olması	
Atık kontrolü (0-15)	
Malzemededen minimum zaiyatta maksimum faydalanma	
toplam puan	

Yarışma tarihi: 16-17 Nisan 2019

Yarışma saati: 16 Nisan 2019 tarihinde kayıtlar bittikten sonra belirlenecektir.

Yer: Yeşil Vadi Şehit Musa Saydam Mesleki Ve Teknik Anadolu Lisesi

BAŞVURU ŞEKLİ

www.kirikkaleotelcilik.meb.k12.tr/ adresindeki başvuru formu eksiksiz olarak doldurularak yapılacaktır. Okul e-mail adresine veya faksına gönderilecektir Kesinleşen katılımcı okulların ve öğrencilerin listesi 02/04/2019 Salı günü www. kirikkaleotelcilik.meb.k12.tr adresinde ilan edilecek ve başvuru onay formları ilgili okulların e-posta adresine gönderilecektir.

SON BAŞVURU TARİHİ: 01.04.2019

YARIŞMA SORUMLUSU:

Genel sorumlu

Süleyman YILMAZ Yeşil Vadi Şehit Musa Saydam Mesleki Ve Teknik Anadolu Lisesi Müdür
Başyardımcısı suleymanyilmaz03@gmail.com 505 663 08 76

Yöresel ana yemek Yarışması Yarışma Sorumlusu:

Ergün BATAK Yeşil Vadi Şehit Musa Saydam Mesleki Ve Teknik Anadolu Lisesi – KSH Alan
Öğretmeni
544 872 93 85

DEGERLENDİRME KURULU

Kırıkkale ve Antalya'da hizmet veren otellerin Mutfak şeflerinden oluşturulacaktır.

SUNUM EKİPMANLARININ GÜVENLİĞİ: Sunum ekipmanlarının güvenliği ile ilgili olarak okul tarafından gerekli bütün makul önlemler alınacaktır. Bununla birlikte, bütün malzemelerin sorumluluğu yarışmacılara aittir. Organizasyon komitesi, kişisel malzeme ve ekipmanın hasar görmesinden veya kaybolmasından sorumlu değildir. Katılımcıların, tevhire konulan eşyalarıyla ilgili olarak sigorta yaptırmaları tavsiye edilmektedir. Şahsi riskleri karşılamak, yarışmacıların kendi sorumluluğundadır.

ÖDÜLLENDİRME

1-Yarışmada dereceye giren öğrencilere madalya, okullar plaket ile ödüllendirilecektir.

2-Yarışmaya katılan tüm öğrencilere ve okullara katılım sertifikası verilecektir.

ÖDÜL TÖRENİ

Yarışmanın bitiminden sonra jürinin değerlendirmesinin tamamlanmasının hemen ardından yarışma günü Yeşil Vadi Şehit Musa Saydam Mesleki Ve Teknik Anadolu Lisesinde yapılacaktır.

Dereceye giren okullar ödül törenine üniformaları ile katılmaları gerekmektedir.

YARIŞMA TAKVİMİ

Başvuru Başlangıç Tarihi: 04/01/2019

Son Başvuru Tarihi: 01/04/2019

Yarışma Tarihi: 16-17/04/2019

Yarışma Sonuçlarının İlanı ve Ödül Töreni: 17/04/2019

KATILIMCILARIN GİDERLERİNİN KARŞILANMASI

Yarışmaya katılan öğrenciler ve danışman öğretmenleri yarışma adresine kendi imkânlarıyla geleceklerdir. Yarışmacıların yemek ve konaklama ihtiyaçları Yeşil Vadi Şehit Musa Saydam Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi Pansiyonu ve Uygulama Oteli imkânlarıyla karşılanacaktır. Şehir dışından gelecek olup başvurusu onaylanan okullar konaklama ihtiyaçlarına ilişkin taleplerini 08 Nisan 2019 Pazartesi günü mesai bitimine kadar suleymanyilmaz03@gmail.com adresine iletmek zorundadır.

İLETİŞİM BİLGİLERİ

Yeşil Vadi Şehit Musa Saydam Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi

Kızılırmak Mah. 86. Sok. No:32 71300 Merkez/Kırıkkale

Tel: 318 225 27 62

Faks: 318 225 27 63

e-posta: 354078@meb.k12.tr

www.kirikkaleotelcilik.meb.k12.tr

Uygulama Oteli: 318 333 00 88 – 507 086 17 17

ETKİNLİK PROGRAMI

TARİH	SAAT	ETKİNLİK TÜRÜ
16.04.2019	08:00 – 17:00	Katılımcıların kayıtları
17.04.2019	08:00-09:00	Kahvaltı (Pansiyon)
	09:00-09:30	Tanışma Toplantısı-Açılış
	09.30 - 12:30	Yöresel Ana Yemek
	12:30-13:30	Öğlen Yemeği (Pansiyon)
	13:30 – 15:00	Yöresel İçecek Yarışması
	15:30-17:00	Ödül töreni
	17:00	Okuldan ayrılış
Not: ödül törenine tüm okulların katılması zorunludur		