

4. ULUSLARARASI AFYONKARAHİSAR GASTRONOMİ FESTİVALİ YARIŞMALAR EL KİTABI

Kıyafet Yönergesi

Yarışma Komitesi tarafından, yarışmacılardan aşçılık mesleğinin gelenekselliğini ve ruhunu temsilen yarışma süresince beyaz aşçı ceketi, siyah pantolon, kaydırmaz terlik, önlük ve kep giymeleri kuralına özen gösterilmesi tavsiye edilmektedir.

Yarışmacı Ekipmanları

Yarışmacılar, yarışmalarda kendi kullanacağı ekipmanları getirmekle sorumludur. Yarışma alanında kullanılacak fırınlar için tepsi ve tel ızgara bulunmamaktadır. Yarışmacıların bu konuda dikkatli olmaları gerekmektedir.

Yarışmacı Menü Yazımı

Yarışmacılar yapacakları yemeklerin reçetelerini, reçete yazım kuralına göre (yemeğin ismi/ gramajlı malzeme listesi/ yapılışı) önceden www.gastroafyonfest.com sitesinde yer alan reçete formuna göre Türkçe ve İngilizce olarak hazırlayıp, yarışma günü kayıt kabul masasına teslim edecektir.

Yarışma İstasyonları

Yarışma alanında 10 yarışma istasyonu bulunmaktadır. Ekip yarışmalarında her ekip için 1 yarışma istasyonu verilecektir. Lise ekipleri, her yarışma turunda 3'lü gruplar halinde yarışacaklardır. Bireysel yarışmalarda da her bir aşçı için 1 yarışma istasyonu verilecektir. Yarışma alanında; tezgâh, evye (temiz su, atık su gideri), soğutucu (+5 ve -18 dolap), pişirme ünitesi (ocak ve fırın), elektrik ve çöp kovası Yarışma Komitesi tarafından karşılanacaktır.

Tabakların sergileneyeceği teşhir masası, jüri üyelerinin bulunduğu banket masasının örtüleri, menaj takımları ve servis takımları Organizasyon Komitesi tarafından karşılanacaktır.

Yarışma Kayıt Bilgileri

Başvuru www.gastroafyonfest.com adresinde bulunan başvurular sekmesinden yapılacaktır. Onay e-postası ile başvurular kabul edilmiş olacaktır. Yarışmalar için katılım ücreti alınmayacaktır. Son başvuru tarihi 30 Eylül 2022'dir.

Yarışmaya katılım sağlayacak lise ekipleri, okullarının müdürlüklerince hazırlanmış resmi isim ve izin listesi ile yarışmaya online başvuru yaparak, resmî belgelerini yarışma düzenleme komitesine ulaştırmak zorundadırlar. Yarışmaya her bir liseden sadece bir takım başvurabilecektir. Ekip yarışmaları 10 ekip ile sınırlıdır. Ekip ile yarışan aşçılar bireysel yarışmalara da başvuru yapabilir. **Bir aşçı en fazla 2 kategoride yarışabilir.** Son başvuru tarihi, 30 Eylül 2022'dir.

Katılımcıların ulaşım giderleri kendileri tarafından karşılanacaktır.

Şehir dışından gelen katılımcı okullardan 3 yarışmacı 1 eğitmen ve 1 şoför olmak üzere toplamda 5 kişi için 2 gece konaklama, ücretsiz olarak Organizasyon Komitesi tarafından sağlanacaktır. Lise kategorisi katılımcıları için öğrenci belgesi istenecektir.

4. ULUSLARARASI AFYONKARAHİSAR GASTRONOMİ FESTİVALİ YARIŞMALAR EL KİTABI

Liseler Arası Ekipler "Modern Türk Mutfağı" Yemek Yarışması

1. Gün (07.10.2022) Cuma 11:00-13:00

Liseler arası ekip yarışmasında, aşçılardan menülerini hazırlarken Türk Mutfak Kültür Mirası'nı ön plana çıkaracak yemekler yapmaları istenmektedir.

Yarışmacıların Modern Türk Mutfağı temalı başlangıç, ana yemek ve tatlıdan oluşan bir menü hazırlayıp jürinin değerlendirmesine sunmaları istenmektedir. Başlangıç olarak soğuk başlangıç, sıcak başlangıç, çorba tercih edilebilir veya bunların kombinasyonundan oluşan bir başlangıç tabağı hazırlanabilir. Şerbet, salata, ya da tamamlayıcı yemekler tercihen menüye eklenebilir fakat değerlendirmeye dahil edilmeyecektir.

Yarışma, "*Liseler Arası Ekipler Modern Türk Mutfağı Yemek Yarışması*" kategorisidir. Ekipler 3 kişilik takımlardan oluşur.

Yarışmacıların menülerini, tadım için 1 tabak sunum için 1 tabak olacak şekilde toplam 2 tadım menüsü şeklinde hazırlamaları gerekmektedir.

Yarışma süresi 120 dakikadır. Yarışma 10 ekip ile sınırlıdır.

Liseler Arası Bireysel "Modern Türk Mutfağı Ana Yemek" Yarışması

1. Gün (07.10.2022) Cuma 13:30-14:30

Liseler arası bireysel ana yemek yarışmasında, aşçılardan yemeklerini hazırlarken Türk Mutfak Kültür Mirası'nı ön plana çıkaracak yemekler yapmaları istenmektedir.

Yarışmacıların Modern Türk Mutfağı temalı ana yemek hazırlayıp jürinin değerlendirmesine sunmaları istenmektedir.

Yarışma, "*Liseler Arası Bireysel Modern Türk Mutfağı Ana Yemek Yarışması*" kategorisidir.

Yarışmacıların yemeklerini, tadım için 1 tabak sunum için 1 tabak olacak şekilde toplam 2 tabak hazırlamaları gerekmektedir.

Yarışma süresi 60 dakikadır. Yarışma 10 katılımcı ile sınırlıdır.

Liseler Arası Bireysel "Modern Türk Mutfağı Tatlı" Yarışması

1. Gün (07.10.2022) Cuma 15.00-16:00

Liseler arası bireysel tatlı yarışmasında, aşçılardan tatlılarını hazırlarken Türk Mutfak Kültür Mirası'nı ön plana çıkaracak tatlılar yapmaları istenmektedir.

Yarışmacıların Modern Türk Mutfağı temalı ana yemek hazırlayıp jürinin değerlendirmesine sunmaları istenmektedir.

Yarışma, "*Liseler Arası Bireysel Modern Türk Mutfağı Tatlı Yarışması*" kategorisidir.

Yarışmacıların tatlılarını, tadım için 1 tabak sunum için 1 tabak olacak şekilde toplam 2 tabak hazırlamaları gerekmektedir.

Yarışma süresi 60 dakikadır. Yarışma 10 katılımcı ile sınırlıdır.

4. ULUSLARARASI AFYONKARAHİSAR GASTRONOMİ FESTİVALİ YARIŞMALAR EL KİTABI

Kadınlar "Sarma" Yarışması

1. Gün (07.10.2022) Cuma 12:00

Kadınlar "Sarma" yarışmasında, kadınlardan kendi belirledikleri herhangi bir sarma çeşidini önceden hazırlayıp belirtilen saatten en az 30 dakika önce yarışma alanına getirmeleri beklenmektedir.

Yarışmaya katılacak kadınların hazırlayacakları sarmaları en az 15 kişilik hazırlamaları ve bozulmamış tencereleri ile birlikte getirmeleri gerekmektedir. Sunum hazırlıkları yarışma alanında kendilerine tahsis edilecek olan tezgahlarda yapılacaktır.

Yarışmacılar yemeklerini sunum alanında sergiledikten sonra jüri üyeleri değerlendirmelerini yapacaktır.

Kadınlar "Ağzıaçık" Yarışması

2. Gün (08.10.2022) Cumartesi 12:00

Kadınlar "Ağzıaçık" yarışmasında, kadınlardan kendi belirledikleri iç malzeme ile yapacakları Ağzıaçık çeşidini önceden hazırlayıp belirtilen saatten en az 30 dakika önce yarışma alanına getirmeleri beklenmektedir.

Yarışmaya katılacak kadınların hazırlayacakları Ağzıaçıkları en az 15 kişilik hazırlamaları ve bozulmamış tepsileri ile birlikte getirmeleri gerekmektedir. Sunum hazırlıkları yarışma alanında kendilerine tahsis edilecek olan tezgahlarda yapılacaktır.

Yarışmacılar Ağzıaçıkları sunum alanında sergiledikten sonra jüri üyeleri değerlendirmelerini yapacaktır.

Kadınlar "Ev baklavası" Yarışması

3. Gün (09.10.2022) Pazar 12:00

Kadınlar "Ev baklavası" yarışmasında, kadınlardan kendi belirledikleri bir iç malzeme ile yapacakları ev baklavasını önceden hazırlayıp belirtilen saatten en az 30 dakika önce yarışma alanına getirmeleri beklenmektedir.

Yarışmaya katılacak kadınların hazırlayacakları baklavaları en az 15 kişilik hazırlamaları ve bozulmamış tepsileri ile birlikte getirmeleri gerekmektedir. Sunum hazırlıkları yarışma alanında kendilerine tahsis edilecek olan tezgahlarda yapılacaktır.

Yarışmacılar yemeklerini sunum alanında sergiledikten sonra jüri üyeleri değerlendirmelerini yapacaktır.

Kadınlar "Haşhaşlı Hamurışı" Yarışması (Canlı Yarışma)

3. Gün (09.10.2022) Pazar 15:00-16:00

Kadınlar "Haşhaşlı Hamurışı" yarışmasında, aşçılardan hamurışlerini hazırlarken haşhaş ön plana çıkaracak hamurışleri yapmaları istenmektedir.

Yarışmacıların haşhaş temalı hamurışı hazırlayıp jürinin değerlendirmesine sunmaları istenmektedir.

Yarışma, "**Kadınlar Haşhaşlı Hamurışı Yarışması**" kategorisidir.

Yarışmacıların hamurışlerini, tadım için 1 tabak sunum için 1 tabak olacak şekilde toplam 2 tabak hazırlamaları gerekmektedir.

Yarışma süresi 60 dakikadır. Yarışma 10 katılımcı ile sınırlıdır.

4. ULUSLARARASI AFYONKARAHİSAR GASTRONOMİ FESTİVALİ
YARIŞMALAR EL KİTABI

Uluslararası Mevlevi Mutfağı Yemek Yarışması

2. Gün (08.10.2022) Cumartesi 14:00-15:00

Mevlevi Mutfağı yemek yarışmasında, aşçılardan yemeklerini hazırlarken Mevlevi Yemek Kültürü'nü ön plana çıkaracak yemekler yapmaları istenmektedir.

Yarışmacıların Mevlevi Mutfağı temalı ana yemek hazırlayıp jürinin değerlendirmesine sunmaları istenmektedir. Mevlevi Mutfağı yemekleri, geleneksel olarak hazırlanmalıdır.

Yarışma, "**Uluslararası Mevlevi Mutfağı Yemek Yarışması**" kategorisidir.

Yarışmacıların yemeklerini, tadım için 1 tabak sunum için 1 tabak olacak şekilde toplam 2 tabak hazırlamaları gerekmektedir.

Yarışma süresi 60 dakikadır. Yarışma 10 katılımcı ile sınırlıdır.

GASTRO AFYON YARIŞMA PROGRAMI	
1. GÜN (07.10.2022) CUMA	
Saat	Etkinlik
10:00-10:45	Kayıt
11:00-13:00	Liseler arası ekipler "Modern Türk Mutfağı" yemek yarışması
12:00	Kadınlar "Sarma" Yarışması
13:30-14:30	Liseler arası bireysel "Modern Türk Mutfağı Ana Yemek" yemek yarışması
15:00-16:00	Liseler arası bireysel "Modern Türk Mutfağı Tatlı" yemek yarışması
16:15-17:15	Engelsiz Yarışma (Protokol eşliğinde)
18:30	Ödül Töreni
2. GÜN (08.10.2022) CUMARTESİ	
Saat	Etkinlik
11:00-11:45	Kayıt
12:00	Kadınlar "Ağzıaçık" Yarışması
14:00-15:00	Uluslararası Mevlevi Mutfağı Yemek Yarışması
18:30	Ödül Töreni
3. GÜN (09.10.2022) PAZAR	
Saat	Etkinlik
10:00-10:45	Kayıt
11:00-12:00	1. Etap Çocuklar yemek yarışması (6,7,8,9 yaş)
12:30-13:30	2. Etap Çocuklar yemek yarışması (10,11,12 yaş)
12:00	Kadınlar "Ev Baklavası" Yarışması
15:00-16:00	Kadınlar "Haşhaşlı Hamurışı" Yarışması (Canlı Yarışma)
18:30	Ödül Töreni