



Ege Bölgesi Ağırlama ve Konaklama Teknolojileri ve Ev Dışı Tüketim Fuarı Ege Şefler Yarışma Kitapçığı

21-22-23-24 Şubat 2018

Kuşadası/Aydın/Türkiye

İrtibat Ofis: Yat Limanı Karşısı Derya Taksi Yanı Türkmen Mahallesi Kuşadası/AYDIN 09400

Tel: 0 532 576 19 89

E-posta: egesepler@gmail.com

Web: <http://www.kupad.biz>

0 507 653 30 43



Saygıdeğer Meslektaşlarım,

Türkiye Aşçılar Federasyonu liderliğinde Kuşadası Profesyonel Aşçılar Derneğinin organize ettiği “Ege Şefler Şampiyonası” Ege Bölgesi 3. Ağırlama Konaklama Teknolojileri ve Ev Dışı Tüketim Fuarı 21-24 Şubat 2018 tarihleri arasında Ege'nin turizm merkezlerinden Kuşadası'nda Efes Fuar ve Kongre Merkezinde gerçekleşecektir.

KODER, DENTUROD, ÇUKTOB gibi sektörün pek çok önemli kuruluş tarafından desteklenmekte olan fuar, gelişen ve büyüyen Otel & Restaurant & Cafe - Bar işletmelerinin; Dekorasyon ve mefruşatı, Endüstriyel Mutfak, Çamaşırhane, Servis ve İkram Ekipmanları, Temizlik, Gıda ve Sarf Malzemeleri tedariklerinin sağlandığı, turizm işletmelerinin Türkiye'de en yoğun olduğu bölgede yapılan, tüm Türkiye'nin kamu kurum ve kuruluşlarının ve sosyal tesislerin üst düzey yöneticilerini ağırlayan en konforlu ve en verimli buluşması olacak.

Ateşin bulunuşundan beri süre gelen aşçılık mesleğinin dünden bugüne gelişini, geleceğini anlamak ve yön vermek için düzenlenen yarışma, profesyonel aşçıların hünelerini gösterdiği, genç aşçıların da tecrübelerini arttırmalarını hedefleyen bir yarışma organizasyonudur. Yarışmanın ilk gününden son gününe kadar aşçılık mesleğinin vizyonuna yön vermek için sizleri de bu organizasyona Kuşadası Profesyonel Aşçılar Derneği adına davet ediyorum.

Bu yıl ulusal düzeyde gerçekleştirdiğimiz ve önümüzdeki yıllar itibariyle uluslararası düzeye taşımayı hedeflediğimiz yarışmaya maddi ve manevi desteklerinizden ötürü teşekkür eder, saygılarımızı sunarız.

Kuşadası Profesyonel Aşçılar Derneği
Yönetim Kurulu Başkanı
Uğur APAK

Genel Kategori Yarışmaları Kuralları

1) Yarışma katılımları için ücretler kategorilerde belirtilmiştir. Ücretler **Yapı Kredi Bankası Kuşadası Şubesi KUŞADASI PROFESYONEL AŞÇILAR DERNEĞİ TR 06 0006 7010 0000 0064 4346 65** nolu banka hesap numarasına yatırılacaktır. Başvuru formu <http://www.egotelekipmanlarifuari.com> web sitesinden indirilerek doldurulacak ve banka dekontları ile birlikte egesepler@gmail.com adresine e-posta gönderilecektir. Dekontu ulaşmayan başvurular kabul edilmeyecektir. **Onay e-postası** ile başvurunuz kabul edilmiş olacaktır. Son başvuru tarihi, **15 Şubat 2018**'dir.

2) Yarışma komitesi yarışmacılardan aşçılık mesleğinin gelenekselliğini ve ruhunu temsilen yarışma süresince beyaz aşçı ceketi, siyah pantolon, önlük ve kep giymeleri kuralına özen göstermesini beklemektedir.

3) Yarışmacılar yapacakları yemeklerin reçetelerini önceden (bilgisayar çıktısı) hazırlayıp yarışma günü kayıt kabul masasına teslim edecektir.

4) Yarışma alanında ocak, tezgâh, fırın, +5 buzdolabı, -18 derin dondurucu bulunmaktadır. Bunlar haricinde ihtiyaç duyulacak ekipmanlar yarışmacılar tarafından sağlanmalıdır.

5) Yarışma puanlama sistemi 5 farklı kategoride değerlendirilecektir. Sunum ekipmanları ile yemeğin uyumu, tabakta yenmeyen malzeme kullanımı "**Sunum**" kategorisinde; yemeğin pişirme tekniği ile uyumu, kullanılan malzemelerden elden edilen maksimum tat "**Lezzet**" kategorisinde; reçetede kullanılan malzemeler, yenilikçi fikir "**Yaratıcılık**" kategorisinde; porsiyon miktarı, kasaplık, karbonhidrat - sebze dengesi, sos uyumu "**Reçete Uyumu**" kategorisinde ve istasyonların kullanımı, yarışma esnasında hijyenik çalışma ve yarışma sonunda istasyonun temiz bırakılması gibi konular "**Hijyen**" kategorisinde değerlendirilecektir.

6) Yarışmacıların Sakınması Gereken Konular;

- Yenmeyen malzemeler kullanılmamalı,
- Pişirmeye hazır ürünler, EDT ürünler kullanılmamalı,
- Maydanoz, su teresi vb. ile dekorasyon yapılmamalı,
- Doğal görünümlü bir sunum olmalı,
- Renk, kıvam ve lezzet uyumuna dikkat edilmeli,
- Plastik süs ve çiçek kullanılmamalı,
- Karartılmış gümüş kullanılmamalı.

7) Yemeklerin sunumlarında tabakların sıcaklığı/soğukluğu ve temiz olması jüri değerlendirme ölçütlerinden biridir. Jüri ve ödül komitesi, bazı ön hazırlıkların gerekliliği konusunda bilgi sahibidir. Kategori ölçütleri haricinde yalnızca aşağıdaki malzemelere izin verilecektir;

- Temel et suları
- Yıkanmış sebze ve meyve
- Pişmemiş hamur

8) Jüriyi, çalışmaların yardımsız olarak gerçekleştirildiği ve adil rekabet ruhu içerisinde tamamlandığı konusunda ikna etmek katılımcıların sorumluluğundadır. Yarışma komitesinin izin vermediği ürünlerin kullanımı, hazır ürün kullanımı yarışmadan diskalifiye olmak demektir.

9) Tabakların ve ekipmanların güvenliği ile ilgili olarak organizatörler 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.

10) Yarışmacılar bu kuralları okumakla mükelleftir ve bu kuralları kabul etmiş sayılmaktadır. Yarışmaya itiraz etmek isteyen yarışmacının yarıştığı gün disiplin kuruluna dilekçe ile başvurulabilir. Bir sonraki gün bütün yarışmacılar sonuçları kabul etmiş sayılacaktır.

Ege Genç Aşçılar

21 Şubat 2018 (Birinci Gün)

Kayıt kabul **08:30**

Yaş sınırı **25**

Toplam **50** yarışmacı ile sınırlıdır

Katılım Ücreti: Bireysel **75 tl**,

Klasman **140 tl** (2 kategori)

1

Genç01-Başlangıç Tabağı

Yarışmacının tercih edeceği 2 kişilik başlangıç tabağını hazırlaması, pişirmesi ve takdim etmesi için 60 dakika süresi vardır.

Genç02-Tavuk Yemeği Tabağı

Yarışmacının tercih edeceği 2 kişilik tavuk yemeğini hazırlaması, pişirmesi ve takdim etmesi için 60 dakika süresi vardır.

Genç03- Et Yemeği Tabağı

Yarışmacının tercih edeceği 2 kişilik et yemeğini hazırlaması, pişirmesi ve takdim etmesi için 60 dakika süresi vardır.

Genç04- Balık Yemeği Tabağı

Yarışmacının tercih edeceği 2 kişilik balık yemeğini hazırlaması, pişirmesi ve takdim etmesi için 60 dakika süresi vardır.

Genç05- Tatlı Tabağı

Yarışmacının tercih edeceği 2 kişilik tatlı tabağını hazırlaması, pişirmesi ve takdim etmesi için 60 dakika süresi vardır.

- **Jüri Değerlendirmesi Puanlama**

Sunum	Lezzet	Yaratıcılık	Reçete Uyumu	Hijyen
25	25	20	20	10

- **Ödüller**

Madalya Puanlama Sistemi

90-100 puan Altın Madalya

80-89 puan Gümüş Madalya

70-79 puan Bronz Madalya

60-69 puan Merit Sertifika

Klasman Kupa Değerlendirilmesi

En iyi Klasman Birinci

En iyi Klasman İkincisi

En iyi Klasman Üçüncüsü

Yarışmacılar aldığı puana göre başarı sertifikası + madalya ile ödüllendirilecektir. Klasman ödülünü almak için yarışmacının 2 kategoriye başvuru yapması gerekmektedir. Yarışmacının katıldığı iki kategoriden aldığı puanların ortalaması ile klasman sıralamasına girmeye hak kazanacaktır.

Ege Yılın Şefi

22 Şubat 2018 (İkinci Gün)

Kayıt kabul 08:30

30 ekip ile sınırlıdır

Katılım Ücreti:150 tl

2

Her takım 3 kişiden oluşacaktır. Takımlara yarışma komitesi tarafından belirlenen ürünler daha önceden hazırlanmış olan kutularda teslim edilerek, bir tanesi jüri değerlendirilmesine, diğeri ise sergilenmek üzere başlangıç, ana yemek ve tatlıdan oluşan ikişer tabaklı menünün hazırlamaları ve takdim etmeleri için120 dakika süre verilecektir. Menü hazırlamaları için her takıma yarışma süresi öncesinde15 dakika yemeklerin reçetelerini hazırlamaları için zaman tanınacaktır.

- **Jüri Değerlendirmesi Puanlama**

Sunum	Lezzet	Yaratıcılık	Reçete Uyumu	Hijyen
25	25	20	20	10

- **Ödüller**

Madalya Puanlama Sistemi

90-100 puan Altın Madalya

80-89 puan Gümüş Madalya

70-79 puan Bronz Madalya

60-69 puan Merit Sertifika

Klasman Kupa Değerlendirilmesi

En iyi Klasman Birinci

En iyi Klasman İkincisi

En iyi Klasman Üçüncüsü

Yarışmacılar aldığı puana göre başarı sertifikası + madalya ile ödüllendirilecektir. Genel klasmanda puan sıralamasına giren ilk üç yarışma ekibine ilaveten klasman kupaları verilecektir.

Ege Liseli Aşçılar

23-24 Şubat 2018 (3. ve 4. Gün)

Kayıt kabul 08:30

Toplam 50 yarışmacı ile sınırlıdır

Katılım Ücreti: Bireysel 60 tl,

Klasman 100 tl (2 kategori)

3

Lise01-Başlangıç Tabağı

Yarışmacının tercih edeceği 2 kişilik başlangıç tabağını hazırlaması, pişirmesi ve takdim etmesi için 60 dakika süresi vardır.

Lise02-Tavuk Yemeği Tabağı

Yarışmacının tercih edeceği 2 kişilik tavuk yemeğini hazırlaması, pişirmesi ve takdim etmesi için 60 dakika süresi vardır.

Lise03- Et Yemeği Tabağı

Yarışmacının tercih edeceği 2 kişilik et yemeğini hazırlaması, pişirmesi ve takdim etmesi için 60 dakika süresi vardır.

Lise04- Balık Yemeği Tabağı

Yarışmacının tercih edeceği 2 kişilik balık yemeğini hazırlaması, pişirmesi ve takdim etmesi için 60 dakika süresi vardır.

Lise05- Tatlı Tabağı

Yarışmacının tercih edeceği 2 kişilik tatlı tabağını hazırlaması, pişirmesi ve takdim etmesi için 60 dakika süresi vardır.

- **Jüri Değerlendirmesi Puanlama**

Sunum	Lezzet	Yaratıcılık	Reçete Uyumu	Hijyen
25	25	20	20	10

- **Ödüller**

Madalya Puanlama Sistemi

90-100 puan Altın Madalya

80-89 puan Gümüş Madalya

70-79 puan Bronz Madalya

60-69 puan Merit Sertifika

Klasman Kupa Değerlendirilmesi

En iyi Klasman Birinci

En iyi Klasman İkincisi

En iyi Klasman Üçüncüsü

Yarışmacılar aldığı puana göre başarı sertifikası + madalya ile ödüllendirilecektir. Klasman ödülünü almak için yarışmacının 2 kategoriye başvuru yapması gerekmektedir. Yarışmacının katıldığı iki kategoriden aldığı puanların ortalaması ile klasman sıralamasına girmeye hak kazanacaktır.

Ege Yılı Liseli Ekibi

23-24 Şubat 2018 (3. ve 4.Gün)

Kayıt kabul 08:30

30 ekip ile sınırlıdır

Katılım Ücreti: 100 tl

4

Her takım 3 kişiden oluşacaktır. Takımlara yarışma komitesi tarafından belirlenen ürünler daha önceden hazırlanmış olan kutularda teslim edilerek, bir tanesi jüri değerlendirilmesine, diğeri ise sergilenmek üzere başlangıç, ana yemek ve tatlıdan oluşan ikişer tabaklı menünün hazırlamaları ve takdim etmeleri için 120 dakika süre verilecektir. Menü hazırlamaları için her takıma yarışma süresi öncesinde 15 dakika yemeklerin reçetelerini hazırlamaları için zaman tanınacaktır.

- **Jüri Değerlendirmesi Puanlama**

Sunum	Lezzet	Yaratıcılık	Reçete Uyumu	Hijyen
25	25	20	20	10

- **Ödüller**

Madalya Puanlama Sistemi

90-100 puan Altın Madalya

80-89 puan Gümüş Madalya

70-79 puan Bronz Madalya

60-69 puan Merit Sertifika

Klasman Kupa Değerlendirilmesi

En iyi Klasman Birinci

En iyi Klasman İkincisi

En iyi Klasman Üçüncüsü

Yarışmacılar aldığı puana göre başarı sertifikası + madalya ile ödüllendirilecektir. Genel klasmanda puan sıralamasına giren ilk üç yarışma ekibine ilaveten klasman kupaları verilecektir.

Ege Ev Yemekleri

24 Şubat 2018 (Dördüncü Gün)

Kayıt kabul 11:30

30 ekip ile sınırlıdır

5

Yarışmaya sadece ev hanımları katılabilecek olup kategori sınırlaması yoktur. Yarışmacılar yemeklerini (zeytinyağlı, hamur işi, ana yemek, tatlı vb.) evde yapıp getirecektir. Yapılan reçeteler Türk Mutfağına uygun olmalıdır. Reçetelerin içerisinde Türk mutfağında kullanılmayan ürünler bulunmamalıdır.

Tüm katılımcılar Kuşadası Profesyonel Aşçılar Derneğinin hazırlanmış izin formu ve daha önce hazırlanmış oldukları (bilgisayar çıktısı) reçete ile yarışmaya başvuru yapabilirler. Her katılımcı sadece 1 adet yemek ile yarışmaya katılabilir. Katılımcılar başvuru formu <http://www.egeotelekipmanlarifuari.com> web adresinden doldurup egeseftler@gmail.com adresine e-posta göndermeleri gerekmektedir. Onay e-postası ile başvurunuz kabul edilmiş olacaktır. Katılım ücretsizdir.

- **Jüri Değerlendirmesi Puanlama**

Sunum	Lezzet	Yaratıcılık	Reçete Uyumu	Hijyen
25	25	20	20	10

- **Ödüller**

Madalya Puanlama Sistemi

90-100 puan Altın Madalya
80-89 puan Gümüş Madalya
70-79 puan Bronz Madalya
60-69 puan Merit Sertifika

Klasman Kupa Değerlendirilmesi

En iyi Klasman Birinci
En iyi Klasman İkincisi
En iyi Klasman Üçüncüsü

Yarışmacılar aldığı puana göre başarı sertifikası + madalya ile ödüllendirilecektir. Genel klasmanda puan sıralamasına giren ilk üç yarışmacıya ilaveten klasman kupaları verilecektir.