|  |  |
| --- | --- |
| **YARIŞMANIN ADI** | **OSMANLI MUTFAĞI YEMEK YARIŞMASI** |
| **BAŞVURU BAŞLANGIÇ TARİHİ** | **28 ŞUBAT 2022 / PAZARTESİ** |
| **BAŞVURU BİTİŞ TARİHİ** | **18 MART 2022 / CUMA** |
| **YARIŞMA TARİHİ** | **26-27 MART 2022 / CUMARTESİ - PAZAR** |
| **YARIŞMA YERİ** | **BOLU İZZET BAYSAL ABANT MESLEKİ VE TEKNİK ANADOLU LİSESİ UYGULAMA ATÖLYELERİ** |
| **TEKNİK ŞARTNAME** | **OSMANLI MUTFAĞI YEMEK YARIŞMASI****ŞARTNAMESİ** Osmanlı Mutfağı yemek kültürünün tanıtılması, yeni nesillere yarışma ortamı ile aktarılması, sürekliliğinin sağlanması ve Meslek Liselerine ilginin artırılması amacıyla Bolu İl Milli Eğitim Müdürlüğünce Turizm haftası Etkinlikleri kapsamında  **“Osmanlı Mutfağı Yemek Yarışması”**düzenlenecektir.\* **Katılım Şartları ve Yarışma Kuralları:** 1. Yarışmaya, Mesleki ve Teknik Eğitim Genel Müdürlüğümüze bağlı Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanı öğrencileri katılabilir.
2. Yarışmaya jüri üyelerinin birinci derece yakınları katılamaz.
3. Yarışma **Osmanlı Mutfağı Yemeklerinden Başlangıç, Ana yemek ve Tatlı ve Şerbet olarak ekip**  kategorisinde gerçekleştirilecektir. Ekip 4 kişiden oluşacaktır. Katılımcılar aşçı kıyafetleri ile katılacak olup yarışma araç gereç ve malzemelerini kendileri getirecektir. (Tava, tencere, kepçe, çırpma teli, bıçak vb.) Yarışmaya katılacak yemek tarifleri **Osmanlı Mutfağı içerikli olmalıdır**.
4. Yarışmaya her okuldan bir ekip katılabilir.
5. Yemeklerin reçeteleri, yarışmacı tarafından yarışmadan 30 dakika önce başvuru masasına teslim edilecektir. Yarışma kesin kaydını yaptıracaklardır.
6. Yarışmaya katılmak isteyenler başvuru dilekçesinde, ekiptekilerin isimlerini, danışman öğretmeni ve okul adını en geç   **18 Mart 2022 Cuma günü saat 16:00´ya** kadar 132370@meb.k12.tr adresine Okulun ismi, danışman öğretmen ismi, öğrenci isimleri yazılarak başvuru formatında mail atılacaktır. Yarışmaya müracaat **21 Şubat 2022** tarihinde başlayacaktır.
7. Yarışmacılar, yemeklerin jüriye sunumu sırasında ihtiyaç duyacakları servis kaşığı, tabağı, kepçesi vb. araç gereçleri kendileri getireceklerdir.
8. Yemekler, jüri tarafından sunum sırasında numara ile gösterilecek, yemeğin adı numara kartında belirtilecektir.
9. Yemekler; yarışma komitesince belirlenecek jüri tarafından değerlendirilecektir.
10. Yarışmacılar yarışma kurallarına ve yarışma takvimine uymak zorundadır.
11. Yarışmacılar yaptıkları yemeklerin tarifini, kullandıkları malzemelerin isimlerini, miktarlarını yarışma esnasında yanlarında bulunduracaklardır. **Yarışma 180 dakikadır.**
12. Her ekip biri sunum için diğeri jüri üyeleri için olmak üzere iki başlangıç, iki ana yemek tabağı, iki tatlı ve jüri sayısınca şerbet sunumu hazırlayacaklardır.
13. Yarışmacıların yarışma bitiminde mutfakları temiz bırakmaları gerekir.
14. Yarışmaya katılım ücretsizdir.
15. Yarışmacılar; yarışma alanı, konaklama, ödül töreni vb. alanlarda Covid-19 kurallarına (maske, mesafe, hijyen vb.) uyarak yarışacaktır.
16. Yarışma alanı, konaklama, ödül töreni vb. alanlar için Covid-19 tedbirleri; Bolu İl Milli Eğitim müdürlüğü himayesinde İzzet Baysal Abant Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi tarafından alınacaktır.
17. Yarışmacılar; veli izin belgesi, Aydınlatma metni ve Açık rıza onay belgesini başvuru adresine dijital ortamda gönderecektir.
18. Engelli bireylerin yarışmaya katılımı ile ilgili fiziksel altyapı İzzet Baysal Abant Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesinde mevcuttur. (Engelli WC, Engelli rampa, asansör vb.)
19. Etkinliğin yarışma alanı hazırlıkları (fırın, su tesisatı, elektrik tesisatı, tezgâh vb. gibi donamım ihtiyaçları bütçesi İzzet Baysal Abant Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi tarafından karşılanacak. Konaklama bütçesi ise İzzet Baysal Abant Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi Pansiyonu tarafından karşılanacaktır.
20. Yarışma esnasında kullanılacak tencere, tava, bıçak, süzgeç, tabak, kaşık vb. gibi araç gereçlerle, yarışma için kullanılacak meyve, sebze, et, yağ, un vb. gibi ilk madde ve malzemeler yarışmacılar tarafından karşılanacaktır.
21. Yarışma süreci; T.C. M.E.B. MESLEKİ VE TEKNİK EĞİTİM GENEL MÜDÜRLÜĞÜ, T.C. KÜLTÜR VE TURİZM BAKANLIĞI ARAŞTIRMA VE EĞİTİM GENEL MÜDÜRLÜĞÜ İLE TAKSİM OTELCİLİK A.Ş. ARASINDA MESLEKİ VE TEKNİK EĞİTİMİ GELİŞTİRME İŞ BİRLİĞİ PROTOKOLU (Şubat, 2020) (md. 6-10) dikkate alınarak, TAKSİM OTELCİLİK A.Ş. ile işbirliği ve desteğiyle yürütülecektir.

\***Değerlendirme Kriterleri;** Tabaklardan en iyi başlangıç, en iyi ana yemek, en iyi tatlı, en iyi şerbet değerlendirmesi yapılacaktır.Şartname eki değerlendirme formunda belirtilen; ön hazırlık ve doğru ekipman seçimi, çalışma düzeni, ürün hazırlama zorluk düzeyi, zamanı doğru kullanma ve ortam temizliği, ürün sunumunda hijyen, ürün görselliği (sunumu-rengi), ürün lezzeti (tat), ürün pişmişlik durumu (kıvam-koku) ve ürün orijinalliği kriter ve puanlamasına göre yapılacaktır. Jürinin kararı kesin olup itiraz kabul edilmeyecektir.\* **Ödüller**:90 ve üzeri Altın Madalya80-89 Gümüş Madalya70-79 Bronz Madalya\* **Başvuru Yeri ve Şekli**Başvuru ücretsiz olup yarışmaya katılmak isteyenlerin en geç **18 Mart 2022 Cuma günü saat 16:00´ya** kadar başvuru formunu doldurarak 132370@meb.k12.tr adresine göndermeleri gerekmektedir.\* **Konaklama**Yarışmacılar ve öğretmenleri öğrenci pansiyonlarımızda misafir edilecek olup konaklama 25-26 Mart 2022 tarihlerinde gerçekleşecektir.\* **Yarışmanın Yeri ve Şekli**Yarışma **26-27/03/2022 Cumartesi- Pazar günü saat 09.00’da**İzzet Baysal Abant Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi Uygulama Atölyelerinde yapılacaktır. Yarışma sonuçları yarışmaların bitiminde aynı gün açıklanacak, ödül töreni ise **aynı gün konferans salonumuzda yapılacaktır.**  **İletişim Telefonu: 0374 215 00 83 -  0 554 775 27 63** |