

**T.C.**  
**MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI**  
**Bolu İl Milli Eğitim Müdürlüğü**  
**İle**  
**Taksim Otelcilik**  
**Mesleki ve Teknik Eğitimi Geliştirme İşbirliği Protokolü İle**  
**“İMPARATORLUK MİRASI OSMANLI MUTFAĞI”**  
**EKİP YEMEK YARIŞMASI ŞARTNAMESİ**

**BİRİNCİ BÖLÜM**

**Genel Hükümler**

**Amaç, Kapsam, Dayanak ve Yürütme**

**Madde 1- Amac**

Bu etkinliğin amacı; Osmanlı Mutfağı yemek kültürünün tanıtılması, yeni nesillere yarışma ortamı ile aktarılması, sürekliliğinin sağlanması ve Meslek Liselerine ilginin artırılmasıdır.

**Madde 2- Kapsam**

Şartname; Türkiye genelindeki Mesleki ve Teknik Eğitim Genel Müdürlüğümüze bağlı resmî ortaöğretim kurumlarında öğrenim gören Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanı 9, 10, 11 ve 12. sınıf öğrencilerinin katılabilir. Yemeklerin yarışma şartnamesine uygunluğunu, başvuru şeklini, değerlendirme kurullarının oluşumunu, yapılacak değerlendirmeyi ve verilecek ödülleri kapsar.

**Madde 3- Dayanak**

Bu şartname; Millî Eğitim Bakanlığı Sosyal Etkinlik İzinleri Yönergesi hükümleri doğrultusunda hazırlanmıştır.

**Madde 4- Yürütme**

Yarışma süreci; T.C. MEB 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 PROTOKOLÜ ( Şubat, 2020) (md. 6-10) dikkate alınarak, BOLU İL MİLLÎ EĞİTİM MÜDÜRLÜĞÜ ile TAKSİM OTELCİLİK A.Ş. işbirliği ve destekleriyle yürütülecektir.

Bu yarışma ile ilgili iş ve işlemleri Bolu İl Milli Eğitim Müdürlüğü adına Bolu İzzet Baysal Abant Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi yürütür.

## İKİNCİ BÖLÜM

### Yarışma

#### **Madde 5 – Türü**

Yemek yarışması.

#### **Madde 6 -Yarışmanın Konusu**

Yarışmanın konusu “İmparatorluk Mirası Osmanlı Mutfağı” yemekleridir.

#### **Madde 7-Yarışmaya Katılma Şartları ve Eserlerde Aranacak Şartlar**

- a) Bu yarışmaya, Türkiye genelindeki resmî Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi kurumlarında öğrenim gören Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanı 9, 10, 11 ve 12. sınıf öğrencileri katılabilir.
- b) Yarışmaya katılan yemek **tarifleri Osmanlı mutfağı içerikli olmalıdır.**
- c) Yarışmaya jüri üyelerinin 1. derece yakınları katılamaz.
- d) Yarışmaya katılım ücretsizdir.
- e) Yarışmaya her okuldan bir ekip katılabilir.
- f) Başvuru tarihinden sonra maile ulaşan başvurular değerlendirmeye alınmayacaktır.
- g) Ulaşmadan kaynaklı gecikmelerden Müdürlüğümüz sorumlu değildir.
- h) Belirlenen şartları taşımayan başvurular değerlendirmeye alınmayacaktır.
- i) Yemeklerin reçeteleri, yarışmacı tarafından yarışmadan 30 dakika önce başvuru masasına teslim edilecektir. Yarışma kesin kaydını yaptıracaklardır.
- j) Yarışma Osmanlı Mutfağı Yemeklerinden Başlangıç, Ana yemek, 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.)
- k) Yarışmaya katılan ekipler yemek reçetelerini yarışma boyunca numarası ile birlikte yanında bulunmak zorundadır.
- l) Yarışmacılar; hijyen kurallarına uyarak yarışacaktır.
- m) Başvurularda e - postadan kaynaklı gecikmelerden Müdürlüğümüz sorumlu değildir.
- n) Değerlendirme şartnamede yer alan Tablo -2 'ye göre yapılacaktır.

### Tablo -1 Ödüller:

Tabaklardan en iyi başlangıç, en iyi ana yemek, en iyi tatlı, en iyi şerbet değerlendirmesi yapılacaktır.

Derece	Öğrenciye Verilecek Ödülü
1. Ekip (90 puan ve üzeri)	Altın Madalya
2. Ekip (80-89 puan)	Gümüş Madalya
3. Ekip (70-79 puan)	Bronz Madalya
Ayrıca jüri özel ödülü verilecektir.	

### Ödüllerin Teslimi:

İlk üç dereceyi elde eden ekiplerin ödülleri Bolu İl Millî Eğitim Müdürlüğü tarafından değerlendirme günü öğrencilere teslim edilecektir.

## ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

### Değerlendirme

#### **Madde 8-Değerlendirme Basamakları**

Değerlendirme basamakları aşağıdaki şekildedir:

#### **Birinci Basamak**

- [Yarışmaya katılmak isteyenler sarnamenin ekindeki formu 132370@meb.k12.tr adresine okulun ismi, danışman öğretmen ismi, öğrenci isimleri yazılarak , Veli İzin Belgesi, Aydınlatma Metni ve Açık Rıza Onay Belgesini başvuru adresine dijital ortamda en geç 18 Ekim 2024 Cuma günü saat 16.00'ya kadar mail olarak gönderilecektir.](mailto:132370@meb.k12.tr)
- En fazla 60 (Altmış) başvuru kabul edilecektir. Başvurular öncelikle **Bolu İzzet Baysal Abant Mesleki Ve Teknik Anadolu Lisesi'nde** kurulacak komisyonca incelenip değerlendirilecektir.
- Bu inceleme ve değerlendirmelerde şartnameye uymayan başvurular elenecek, şartnameye uyan ilk 60 okul ekibi başvuru önceliğine göre kabul edilecektir.
- Kabul edilen başvurular okulumuz web sitesinde ilan edilecektir.

#### **İkinci Basamak**

- Yemeklerin reçeteleri, ekip tarafından yarışmadan 30 dakika önce başvuru masasına teslim edilerek yarışma kesin kaydını yaptırılacaktır.
- Yarışma **Osmanlı Mutfağı Yemeklerinden Başlangıç, Ana Yemek, Tatlı ve Şerbet** olarak 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.)

- c) Yarışmacılar, yemeklerin jüriye sunumu sırasında ihtiyaç duyacakları servis kaşığı, tabağı, kepçesi vb. araç gereçleri kendileri getireceklerdir.
- d) Yemekler, jüri tarafından sunum sırasında numara ile gösterilecek, yemeğin adı numara kartında belirtilecektir.
- e) Yemekler; yarışma komitesince belirlenecek jüri tarafından değerlendirilecektir.
- f) Yarışmacılar yaptıkları yemeklerin tarifini, kullandıkları malzemelerin isimlerini, miktarlarını içeren yemeklerin reçetelerinin bir nüshasını da yarışma esnasında yanlarında bulunduracaklardır.
- g) Yarışma 180 dakikadır.
- h) 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.
- i) Yarışmacıların yarışma bitiminde mutfakları temiz bırakmaları gerekir.
- j) Alanında uzman jüri tarafından ekiplerin çalışmaları Tablo.2 kriterlerine göre incelenir ve değerlendirilir.
- k) Seçici jüri tarafından değerlendirilen yemek ekibi puan ortalaması ile nihaî karar verilir.

**Tablo -2 Değerlendirme Kriterleri**

<b>Değerlendirme Kriterleri</b>	<b>Puan Derecesi</b>
<b>Ön Hazırlık ve Doğru Ekipman Seçimi</b>	(10) PUAN
<b>Çalışma Düzeni</b>	(5) PUAN
<b>Ürün Hazırlama Zorluk Düzeyi</b>	(10) PUAN
<b>Zamanı Doğru Kullanma ve Ortam Temizliği</b>	(5) PUAN
<b>Ürün Sunumunda Hijyen</b>	(5) PUAN
<b>Ürün Görselliği (Sunumu-Rengi)</b>	(15) PUAN
<b>Ürün Lezzeti</b>	(20) PUAN
<b>Ürün Pişmişlik Durumu (Kıvam-Koku)</b>	(20) PUAN
<b>Ürün Orjinalliği</b>	(10) PUAN
<b>TOPLAM</b>	<b>(100) PUAN</b>

Not: Yarışmanın her aşamasında yukarıda belirtilen kriterlere göre değerlendirme yapılacaktır.

### Yarışma Takvimi:

İl Millî Eğitim Müdürlüklerine Duyuru Tarihi:	18.09.2024
Okullara Duyurulması ve Başvuruların Başlama Tarihi:	18.09.2024
Okulların Son Başvuru Tarihi:	18.10.2024 mesai bitimi
Başvurusu kabul edilen okulların ilan:	21.10.2024
Yarışma tarihi:	02.11.2024 / 1. -2. grup 03.11.2024 / 3. -4. grup
Kazananların Açıklanması:	Her oturum sonunda
İletişim Telefonu: OKUL: 0 374 215 00 83 – MD. YARD. LEVENT CAN 0 505 768 87 76	

### **Madde 9- İtiraz**

Yarışmaya katılan ekipler, Yarışma Şartnamesini, Yarışma Basamak Seçmelerini ve Jüri Değerlendirme Kurulu kararlarını kabul etmiş sayılırlar ve alınan kararlara itiraz söz konusu değildir.

### **Madde 10-Telif Hakkı**

- Yarışmaya katılan yemeklerin fotoğrafları, Millî Eğitim Bakanlığı tarafından yapılacak etkinliklerde kullanılabilir olup herhangi bir telif hakkı ödenmeyecektir. Yarışmaya katılanlar bu şartı peşinen kabul etmiş sayılırlar.
- Yarışmaya katılan her öğrencinin velisinin imzasını taşıyan ve yarışma açık rıza onayı içeren belgeyi resimli olarak göndermesi gerekmektedir.

## DÖRDÜNCÜ BÖLÜM

### Görev Dağılımları

### **Madde 11-Görev Dağılımı**

Görev dağılımları aşağıdaki şekildedir:

#### **A-Okullar**

- Gerekli duyuruları yapmak,
- Yarışma afişini asmak,
- Yarışma Takvimi doğrultusunda; yarışmaya katılacak ekibin başvuru evraklarını **Bolu İzzet Baysal Abant Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi Müdürlüğüne** ulaştırmaktır.

## **B- Konaklama**

Yarışmaya katılan öğrenciler ve görevli öğretmenler kendi imkanları dahilinde konaklama sağlayacaklardır.

## **C- Yarışmanın Yeri ve Şekli**

- a)** Yarışma **02-03.11.2024 Cumartesi- Pazar günleri saat 09.00-15.00 saatleri arasında** İzzet Baysal Abant Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi Uygulama Atölyelerinde yapılacaktır. Yarışma sonuçları ve ödöl töreni yarışmaların bitiminde aynı gün gerçekleşecektir.
- b)** Engelli bireylerin yarışmaya katılımı ile ilgili fiziksel altyapı İzzet Baysal Abant Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesinde mevcuttur. (Engelli WC, Engelli rampa, asansör vb.)
- c)** Etkinliğin yarışma alanı hazırlıkları (fırın, su tesisatı, elektrik tesisatı, tezgah vb. gibi donanım ihtiyaçları bütçesi) İzzet Baysal Abant Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi tarafından karşılanacaktır.
- d)** Yarışma katılımcılarına ait görsel ve işitsel kişisel veriler; Kişisel Verilerin Korunması kanunu gereği korunacaktır.

## **D- İletişim:**

**İletişim Telefonu: OKUL: 0 374 215 00 83 – MD. YARD. LEVENT CAN 0 505 768 87 76**

**İletişim Adresi: Tabaklar Mah. Cumhuriyet Cadde No:129 Pk:14100 Merkez/Bolu**

**İletişim e-posta: [132370@meb.k12.tr](mailto:132370@meb.k12.tr)**