

KONYA GASTROFEST 2025 YARIŞMA ŞARTNAMESİ

KATILIM KOŞULLARI

- Yarışmaya profesyonel aşçılar, öğrenci, şef adayları veya ilgili alanda yetkinliği olan bireyler katılabilir. Kategorinin özellikleri ekte belirtilmiştir.
- Her yarışmacı bireysel olarak yarışmalara katılım sağlayabilir.
- Yarışmacılar başvuru sırasında kimlik fotokopisini yanında bulundurmalıdır.
- Yarışmaya katılım ücretsizdir.
- Yarışmalara 18 yaş ve üzeri bireyler katılabilir. Lise ve sosyal sorumluluk amacıyla hazırlanan kategorilerde 18 yaş şartı aranmaz.
- Her katılımcı yalnızca 1 kategoriye başvurabilir.

YARIŞMA KURALLARI

- Katılımcılar yarışma günü kura ile belirlenecek sıraya göre mutfığa alınacaktır.
- Kullanılacak tüm malzemeler yarışmacı tarafından karşılanacaktır.
- Tüm kategorilerde her yarışmacıya hazırlık, pişirim ve sunum için 60 dakika süre verilecektir.
- Sunum 2 porsiyon olarak hazırlanacaktır. Biri sunum diğeri jüri tadımı için hazırlanacaktır.
- Yarışma sonunda tabaklar jüri masasına isimsiz sadece numara ile teslim edilecektir.

YARIŞMACILARIN DEĞERLENDİRİLMESİ

Her kategori alanında uzman jürilerden oluşur. Yarışma puanlama sistemi 4 farklı kategoride değerlendirilecektir.

DEĞERLENDİRME KRİTERİ	DEĞERLENDİRME PUANI	AÇIKLAMA
Hijyen	20 puan	Çalışma kıyafetlerinin uygunluğu / Çalışma ekipmanlarının temizliği / Eldiven takılması gereken yerde eldiven kullanılması / Çalışma tezgâhının düzeni / Yarışma süresince istasyonların temiz kullanılması gibi konular “Hijyen” kategorisinde değerlendirilecektir.
Profesyonel Çalışma	30 puan	Ön hazırlık / İşçilik / Doğru teknik kullanımı / İsraf yapmama / Zamanlama “Profesyonel Çalışma” kategorisinde değerlendirilecektir.
Sunum	25 puan	Yenilikçi fikir / Doğru porsiyonlama ve besin denge oranı / Tabakta yenmeyen Malzeme kullanmama / Sunum ekipmanlarının sıcaklığı / Sunum ekipmanlarının temizliği “Sunum” kategorisinde değerlendirilecektir.
Lezzet	25 puan	Etin pişme oranı / Sebzenin pişme oranı / Sosun tat oranı / Tuz oranı / Baharat oranı, Eğer tatlı grubu ise Ürünün pişme oranı / Yan ürünün pişme oranı / Sosun tat oranı / Şeker oranı / Aroma oranı “Lezzet” kategorisinde değerlendirilecektir.

MADALYA VE SERTİFİKA PUANLAMA

- 99.99 – 90 Puan – Altın Madalya + Başarı Sertifikası
- 89.99 – 80 Puan – Gümüş Madalya + Başarı Sertifikası
- 79.99 – 70 Puan – Bronz Madalya + Başarı Sertifikası
- 69.99 – 50 Puan – Başarı Sertifikası

JÜRİ VE YETKİLERİ

- Jüri, gastronomi alanında uzman akademisyenler, şefler ve sektör temsilcilerinden oluşur.
- Jüri kararı kesindir, değiştirilemez.
- Jüri, puan eşitliği durumunda yeniden tadım yaparak karar verebilir.

ÖDÜLLER

Katılım Ödülü:

Kategori Ödülleri:

•Her kategori için madalya ve sertifika puanlama sistemine göre en yüksek puandan başlayarak ilk üç yüksek puana birincilik, ikincilik ve üçüncülük ödülleri ve sertifikaları verilecektir. Yani altın madalyayı tüm kategori üyeleri alabilir ancak sadece en yüksek puanlı ilk üç ürün ödüle layık görülür.

•Kategori birincisine 9.000, ikincisine 6.000, üçüncüsüne 3.000 TL nakit para ödülü ve sertifika takdim edilecektir. Ayrıca her katılımcıya aldığı puana göre madalya verilecek ve sertifika verilecektir. Ödemeler 90 gün içinde yapılacaktır.

DİĞER HÜKÜMLER

- Organizasyon, yarışma sırasında çekilecek video ve fotoğrafları tanıtım amaçlı kullanma hakkına sahiptir.
- Yarışma günü mazeretsiz olarak gelmeyen yarışmacılar sonraki etkinliklerden men edilebilir.
- Yarışma düzenleyicileri, zorunlu durumlarda yarışma takvimi ve formatında değişiklik yapma hakkına sahiptir.

BAŞVURU TARİHLERİ

- Son başvuru tarihi: [02.09.2025]

İLETİŞİM

Yarışma hakkında detaylı bilgi ve başvuru için:

☎ Telefon: 444 55 42 (Dahili: 3761)

KONYA GASTROFEST 2025 YEMEK YARIŞMASI KATEGORİLERİ

SIRA NO	KATEGORİ ADI	KATEGORİ AÇIKLAMASI
1	Geleneksel Konya Yemekleri Kategorisi	Amacı: Konya'ya özgü klasik lezzetlerin aslına uygun ve teknik olarak doğru hazırlanıp sunulması.
2	Hamur İşi ve Fırın Ürünleri Kategorisi	Amacı: Ekmekçilik, tandır ve hamur geleneğini yaşatmak.
3	Geleneksel Tatlılar Kategorisi	Amacı: Türk mutfağına özgü tatlı kültürünün yaşatılması ve tanıtılması.
4	Yöresel Ürünlerle Modern Yorumlar Kategorisi	Amacı: Konya mutfağı başta olmak üzere Türk mutfağına özgü yemekleri çağdaş mutfak teknikleriyle yeniden yorumlamak.
5	Butik pasta kategorisi	Amacı: Öncesinde yapılmış olan ürünün alanda sergilenmesine dayanmaktadır. Burada amaç yapan kişiye değil ürüne ödül vermektir.
6	Lise Öğrencileri Özel Kategorisi	Amacı: Türk mutfağına özgü yemekler ve özellikle babaanne yemeklerinin yapılacağı lise düzeyinde katılım sağlanacak kategoridir.
7	Ev Hanımları Kategorisi	Amacı: Ev mutfağından çıkan otantik, yöresel tarifleri desteklemek.
8	Profesyonel Şefler Arası Yarışma Kategorisi	Amacı: Ustalık düzeyinde gastronomik yaratıcılığı teşvik etmek.
9	Tescilli yemekler kategorisi	Amacı: Konya mutfağına özgü coğrafi işaret almış herhangi bir yemek, tatlı veya içeceğin hazırlanmasına dayanır.
10	İnfluencerlar yarışıyor	Amacı: Tanınmış influencerların katılacağı eğlence amaçlı bir yemek kategorisidir.
11	Aileden Lezzetler	Amacı: Anne-Kız, Anne-Oğul, Baba-Kız veya Baba-Oğulların katılabileceği eğlence amaçlı düzenlenecek bir kategoridir.
12	Kalpten gelen tatlar	Amacı: Engelli bireylerin katılım göstereceği mutfağı sevdirmeye amaçlı hazırlanan bir kategoridir.
Her gün 3 yarışma düzenlenmesi düşünülüyor. Son 3 kategori farkındalık oluşturmak için planlanmıştır.		

YARIŞMA BAŞVURU VE TAAHHÜT FORMU

T.C. Kimlik No	
Adı	
Soyadı	
Adresi	
Telefon No	
e-posta adresi	
Yarışma Kategorisi	
Yemeğin/Yemeklerin Adı	
Yarışma Şartnamesini okudum. Yarışma kural ve şartlarına uyacağımı taahhüt eder, jürinin kararlarının nihai olduğunu kabul ederim.	
Teslim Tarihi:	Teslim Tarihi:
Teslim Eden/İmza:	Teslim Alan/İmza:

Reçete Formu

Tarih: .../.../202...

Yemeğin İsmi:

Malzemeler:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Yapılışı:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Adı Soyadı:

Tel:.....