

## ECDAT SOFRASI YEMEK YARIŞMASI

Dünyanın ilk adına türbe yapılan aşçıbaşı olan Ateşbaz Veli hazretlerinin ebedi istinatgâhı olan Konya zengin mutfak kültürü ile Türkiye de ve dünyada kendine yer edinebilecek bir potansiyele sahiptir. Gastronomi konusunda yapılan çalışmalar ile bu zenginliğini ulusal ve uluslararası alanda tanıtmaktadır.

Konya Büyükşehir Belediyesi tarafından düzenlenen bu yemek yarışması yemek yapmaya gönül vermiş herkesin bir araya gelmesi, ulusal ve uluslararası platformda ülkemiz yemek kültürünün tanıtılması ve de temsil edilmesi amacıyla düzenlenmektedir.

Ateşin bulunuşundan beri süre gelen aşçılık mesleğinin dünden bugüne gelişini, geleceğini anlamak ve yön vermek için düzenlenen yarışma, profesyonel aşçıların hünelerini gösterdiği, genç aşçıların ve halkın her kesiminin da tecrübelerini arttırmalarını hedefleyen bir aşçılık yarışması organizasyonudur. Yarışmanın ilk gününden son gününe kadar aşçılık mesleğinin vizyonuna yön vermek için sizleri de bu organizasyonlarda görmekten Konya gastronomisi adına onur duyarız.

Uğur İbrahim ALTAY  
*Konya Büyükşehir Belediye*  
*Başkanı*

## **ECDAT SOFRASI YARIŞMALASI GENEL KURALLAR**

### **Mutfak Yarışmaları Komitesi**

Mutfak yarışmaları komitesi, yarışmanın hazırlanması, yürütülmesi ve sunulmasından sorumlu kişilerden oluşur.

### **Yarışma tarafsızlık komitesi**

Yarışmanın adil ve dürüst geçmesi için jürinin davranışlarını inceleyen, olağanüstü durumları yarışma komite başkanına rapor eden bağımsız kişilerden oluşur. Yarışmacılar yarışmaya katılarak jürinin değerlendirmesini baştan kabul etmiş sayılırlar fakat değerlendirme ile ilgili bilgi almak istediklerinde tarafsızlık komitesine başvuru yapabilirler.

### **Yarışma jüri başkanı**

Yarışmada Jüri üyeleri seçip, nasıl değerlendirme yapacağını açıklayan, diğer jüri üyeleri ile koordinasyonu sağlayan ve değerlendirme formlarının sisteme girilip hesaplanmasından sorumlu kişidir.

### **Yarışma jürileri**

Jüriler, yarışmaları değerlendirebilecek yeterliliğe sahip, etik ve profesyonel kişilerden oluşur.

### **Yarışma saha komiseri**

Saha komiseri, yarışma alanı içerisinde yarışmacıların yarışacakları istasyonlara yerleştirilmesini, yarışmanın adil koşullarda rekabet edilerek yürütülmesini, yarışma alanının düzen ve disiplininden sorumlu profesyonel davranışlar sergileyen kişilerdir.

### **Yarışmacılar**

Yarışmalar, yarışma sahasına girdikten sonra yarışma komitesinin tüm kurallarına uyan, çalışmalarını sergileyen profesyonelce davranan kişilerdir.

### **Yarışma alanında dürüstlük kuralı**

“Herkes, yarışma alanında dürüstlük kurallarına uymak zorundadır”. Dürüstlük kavramı yarışma kurallarında dikkat edilecek en önemli hususlardan biridir. Eğer kişiler yarışma esnasında da yarışma profesyonelliğine aykırı bir davranışta bulunursa bu durum dürüstlüğe aykırı davranış olacaktır.

## **Adil rekabet ruhu**

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

## **Kıyafet yönergesi**

Yarışma komitesi, 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.

## **Yarışmacı menü yazımı**

Yarışmacılar yapacakları yemeklerin reçetelerini reçete yazım kuralına göre (yemeğin ismi/ gramajlı malzeme listesi/ yapılışı) önceden (bilgisayar çıktısı) Türkçe olarak hazırlayıp yarışma günü kayıt kabul masasına teslim edecektir.

## **Yarışma istasyonları**

Rekabet ruhu ve yarışmanın düzeni açısından en fazla 10 yarışmacı aynı anda yarışabilir. Yarışma alanında; tezgâh, evye (temiz su, atık su gideri), soğutucu (+5 dolap), pişirme ünitesi (ocak ve fırın), elektrik, çöp kovası yarışma komitesi tarafından karşılanacaktır.

## **Jürilerin yarışmacılara tavsiyeleri**

Yenmeyen malzemeler kullanılmamalı / Pişirmeye hazır ürünler EDT ürünler kullanılmamalı / Maydanoz, dere otu vb. ile dekorasyon yapılmamalı / Sunum sırasında abartıdan kaçınılmalı / Plastik süs ve çiçek kullanılmamalı.

Jüri komitesi, bazı ön hazırlıkların gerekliliği konusunda bilgi sahibidir. Kategori ölçütleri haricinde yalnızca aşağıdaki malzemelere izin verilecektir; Temel et suları / Marinasyon yapılmış pişmemiş et türleri / Ön haşlaması yapılmış kuru bakliyat ürünleri / Yıkanmış sebze ve meyve / Pişmemiş hamur vb.

## **Yarışma Değerlendirmesi:**

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

### **Jüri değerlendirme**

Hijyen	20 puan
Profesyonel çalışma	30 puan
Sunum	25 puan
Lezzet	25 puan

---

### **Toplam**

**100 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.

Ön hazırlık / İşçilik / Doğru teknik kullanımı / İsraf yapmama / Zamanlama “**Profesyonel Çalışma**” kategorisinde değerlendirilecektir.

Yenilikçi fikir / Doğru porsiyonlama ve besin denge oranı / Tabakta yenmeyen malzeme kullanmama / Sunum ekipmanlarının sıcaklığı / Sunum ekipmanlarının temizliği “**Sunum**” kategorisinde değerlendirilecektir.

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.

## **Ödüllendirme Sistemi:**

### **Madalya ve Sertifika 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 – 60 Puan – Başarı Sertifikası

### **Bireysel / Ekip Puanlama Ödülü**

Yarışmacılar jürilerin değerlendirmesi sonucu aldığı puana göre “**Madalya ve Sertifika**” sistemine göre ödüllendirilir.

### **Klasman Kupa Ödülü**

Kategori sıralamasında en yüksek puanı alan bireysel yarışmacı veya ekip “**Klasman Ödülü**” ile ödüllendirilecektir.