

TÜRKİYE ODALAR VE BORSALAR BİRLİĞİ MESLEKİ VE TEKNİK ANADOLU LİSESİ
GENÇ ŞEFLER YEMEK YARIŞMASI

I.BÖLÜM
YARIŞMANIN TANITIMI

Yarışmanın Adı : 1. Geleneksel Genç Şefler Yarışması

Yarışmanın Amacı :İğdır ili genelindeki İlköğretim Okullarında öğrenimlerine devam 7. ve 8. Sınıf öğrencilerinin LGS sınavı öncesi sınav streslerini azaltmak ve İlimiz genelinde mesleki eğitime farklı bir bakış kazandırmak. Sivil toplum kuruluşları ve özel sektör işbirliğinde mesleki eğitimin tanıtım ve teşvikin de etkinlik sağlamaktır.

Yarışmanın Kapsamı : Yarışma 2024 -2025 eğitim ve öğretim yılında, İğdır ilimizde 7. ve 8. sınıfta eğitimlerine devam eden öğrencileri kapsamaktadır.

Dayanak :

- a) 6331 sayılı İş Sağlığı ve Güvenliği Kanunu
- b) 6698 sayılı Kişisel Verilerin Korunması Kanunu
- c) Milli Eğitim Bakanlığı Eğitim Kurumları Sosyal Etkinlikler Yönetmeliği
- d) Milli Eğitim Bakanlığı Okul Öncesi Eğitim ve İlköğretim Kurumları Yönetmeliği
- e) Milli Eğitim Bakanlığı Ortaöğretim Kurumları Yönetmeliği
- f) 2019/12 sayılı Bilgi ve İletişim Güvenliği Tedbirleri Genelgesi

Hedefler :

- 1- Yoğun bir tempoda, eğitim öğretim faaliyetlerine devam eden 8.sınıf sonunda yapılan liselere geçiş sınavına hazırlanan öğrencilerin sınav streslerini azaltmak ve ilçemiz genelinde mesleki eğitime farklı bir bakış kazandırmak.
- 2- Türkiye Odalar ve Borsalar Birliği Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi olarak, okulumuzun ve faaliyetlerimizin tanıtımını yapmak
- 3- Öğrencilerin el becerilerini artırmak ve kişisel gelişimlerine katkı sağlamak,
- 4- Mesleki Eğitimi tanıtmak,

Proje Paydaşları:

İğdır Esnaf ve Sanatkarlar Odası Başkanlığı,
İğdır Ticaret ve Sanayi Odası Başkanlığı
İğdır MADO

II. BÖLÜM

OKUL VE KURUMLARCA YAPILACAK İŞ VE İŞLEMLER

Iğdır İl Milli Eğitim Müdürlüğü

- 1- Iğdır da bulunan tüm ilköğretim okullarına yarışma ile ilgili duyuruyu yapmak
- 2- Iğdır da bulunan tüm ilköğretim okullarında öğrenim gören 7. ve 8. Sınıf öğrencilerinin yarışmaya katılımlarını teşvik etmek
- 3- Yarışma sırasında görev yapacak sağlık ekibinin olurluğunu almak
- 4- Yarışma görünürlük çalışmalarına destek olmak

Türkiye Odalar ve Borsalar Birliği Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi

1- Iğdır Esnaf ve Sanatkarlar Odası Başkanlığı, Iğdır Ticaret ve Sanayi Odası Başkanlığı, Iğdır MADO İşbirliği içerisinde okulda bulunan yiyecek ve içecek Hizmetleri Alan laboratuvarın mutfağını yarışma için hazır hale getirmek

2-Iğdır Esnaf ve Sanatkarlar Odası Başkanlığı, Iğdır Ticaret ve Sanayi Odası Başkanlığı, Iğdır MADO İşbirliği içerisinde yarışmacı ekiplerin kullanacakları temel araçları temin etmek

3-Iğdır Esnaf ve Sanatkarlar Odası Başkanlığı, Iğdır Ticaret ve Sanayi Odası Başkanlığı, Iğdır MADO İşbirliği içerisinde yarışmacı ekiplerin kullanacakları temel araçları temin etmek

4-Iğdır Esnaf ve Sanatkarlar Odası Başkanlığı, Iğdır Ticaret ve Sanayi Odası Başkanlığı, Iğdır MADO İşbirliği içerisinde yarışma günü ve saatinde gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini almak gerekli kontrolleri yapmak

5- Okulu ve alanlarını tanıtmak

6-Yarışma görünürlük çalışmalarını yapmak

Yarışmaya Katılacak Okul Müdürlükleri

- 1- Yarışma ekiplerini belirlemek
- 2- Yarışma başvurusunu süresi içerisinde yapmak
- 3- Yarışmaya katılımda yapılacak yemeğin sarf malzemelerini temin etmek
- 4- Yapılacak yemeğin reçetesini (malzeme listesi ve tarif), yarışma merkezi okula süresi içerisinde resmi yazı ile bildirmek
- 5- Yarışma ekibine danışman öğretmen görevlendirmek

Okul Sektör İş Birliği ve Mesleki Eğitim Yönetim Kurulu

-Yaygınlaştırma faaliyetlerini yürütmek. (Basın ve halkla ilişkiler görevi)

-Yarışma için her türlü gerekli araç gereci temin etmek: Iğdır Esnaf ve Sanatkarlar Odası Başkanlığı, Iğdır Ticaret ve Sanayi Odası Başkanlığı, Iğdır MADO, TOBB MTAL

-Ödülleri sağlamak: Iğdır Esnaf ve Sanatkârlar Odası Başkanlığı, Iğdır Ticaret ve Sanayi Odası Başkanlığı, Iğdır MADO, TOBB MTAL

-Ödül töreni için salon sağlamak: Iğdır Esnaf ve Sanatkârlar Odası Başkanlığı, Iğdır Ticaret ve Sanayi Odası Başkanlığı, Iğdır MADO, TOBB MTAL

YARIŞMA DÜZENLEME KOMİSYONU

Türkiye Odalar ve Borsalar Birliği Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi

Okul Müdürü: Reşat TALİ

Tek. Müd. Yard. Naciye PARLAR

Yiyecek ve İçecek Hizmetleri Alanı Şefi İpek DUMLUPINAR

Yiyecek ve İçecek Hizmetleri Alanı Usta Eğitici: Mehmet AYDIN

Yiyecek ve İçecek Hizmetleri Alanı Atölye Şefi: Büşra KEPİÇ

Yiyecek ve İçecek Hizmetleri Alanı Öğretmeni: Sevgi Kiraz ASMA

Yiyecek ve İçecek Hizmetleri Alanı Öğretmeni: Memnune SARIOĞLU

Yiyecek ve İçecek Hizmetleri Alanı Öğretmeni: Oya DOĞANER

Konaklama ve Seyahat Hizmetleri Alan Şefi: Suzan MAKİNİST

Konaklama ve Seyahat Hizmetleri Alan Öğretmeni Kadir Can Çiftçi

III. BÖLÜM YARIŞMA TAKVİMİ

YARIŞMANIN İLANI	17 ŞUBAT 2025
KATILACAK OKULLARA DUYURUNUN YAPILMASI	17 ŞUBAT 2025
BAŞVURU TARİHİ	17- 28 ŞUBAT 2025 arası
YARIŞMA GÜNLERİ	7- 11 NİSAN 2025
ÖDÜL TÖRENİ	17 NİSAN 2025

IV. BÖLÜM

YEMEK YARIŞMA ŞARTNAMESİ VE YARIŞMA KURALLARI

- 1- Yarışma müracaatları 15.02.2025 tarihinde başlayacaktır.
- 2- Yarışmaya Iğdır İlinde öğrenimine devam eden 7. ve 8. sınıf öğrencileri katılacaktır.
- 3- Yarışmaya katılım ücretsiz olacaktır ve gönüllülük esasına göre yapılacaktır.
- 4- Birinci etapta Okullar kendi bünyesinde takımlar oluşturarak (her takım üç öğrenciden ibarettir), okulları içinde yarışma düzenleyecek olup TOBB MTAL mutfağını kullanabileceklerdir.
- 5- Okullar, Okullarında birinci olan takımları resmi yazıyla Iğdır İl Milli Eğitim Müdürlüğü'ne bildirecektir.
- 6- Okullar yarışmaya okullarından 3 kişilik öğrenci takımları ile katılacaklardır.
- 7- Yarışmaya her okul, 3 kişilik yarışma ekibi ile 1 danışman öğretmen ve bir idareci nezaretinde katılım sağlayacaklardır.
- 8- Yarışma ana yemek kategorisinde yapılacak olup (Fırında Köfte Patates ve yarışmacıların belirledikleri garnitürleriyle hazırladıkları bir sunum) okul ekipleri 1 adet ana yemek ile katılacaklardır.
- 9- Başvurularda yemek reçetesi, yarışma ekibi ve danışman öğretmen bilgileri Türkiye Odalar ve Borsalar Birliği Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi Müdürlüğü'ne süresi içerisinde resmi yazı ile bildirilecektir. (Başvuru formu ektedir)
- 10- Yarışmada her ekibe 120 dakika süre verilecektir.
- 11- Yarışma takımları jüri üyelerinin önceden belirlemiş oldukları ana yemeği tekniğine uygun olarak hazırlamak zorundadırlar. Sunumda kullanılacak sebze ve nişastalı garnitürlerin seçimi ve tabak dizaynı yarışmacılara aittir.
- 12- Yapılacak yemeklerde kullanılacak malzemelerin tamamı tüketilecek türden olmalı, sunum sırasında abartıdan ve gereksiz tüketimden kaçınılmalı, plastik süs ve çiçek kullanılmamalı.
- 13- Katılımcıların ürünü hazırlaması esnasında veya sunumdan sonra ortaya çıkan artık gıdalar sokak hayvanları için kullanılacak şekilde niteliğine göre ayrı ayrı gruplandırılacaktır.
- 14- Yarışma takımları kullanacak oldukları küçük mutfak ekipmanlarını (elektrikli ve elektriksiz, yemeklerin hazırlanması için gerekli olan tencere, tava gibi araçlar ile yemek sunum

tabaklarını) önlük, eldiven, aşçı bezi, bandana vb kendileri getireceklerdir. Yarışmacılar yemek yarışması günü hazırlayacakları yemekte kullanacakları gereçleri (2-3 adet patates, 2-3 adet yeşil biber, 2 adet domates, Sıvı yağ, 1.5 yemek kaşığı domates salçası

Köftesi için;(Yarım kg kıyma, 1 adet kuru soğan, 2-3 diş sarımsak, 1 adet yumurta, Yarım su bardağı kadar ufalanmış bayat ekmek içi veya galeta unu, Tuz, Karabiber, Pul biber Malzemeleri) temin ederek beraberlerinde getireceklerdir.(Resmi yazışmalar sürecinde değişiklik durumları okullarla paylaşılacaktır.

- 15- Ana yemek sunumu en az iki porsiyon şeklinde sunulacaktır. Bir porsiyon jüri üyelerine takdim edilirken diğer porsiyon ise tanıtım standında sergilenecektir.
- 16- Yarışmacılar yarışma kurallarına ve yarışma takvimine uymak zorundadır.
- 17- Yarışma kurallarından herhangi birine uymayan yarışmacının ürünü değerlendirmeye alınmayacaktır.
- 18- Yemekler yarışma komitesince belirlenecek jüri tarafından değerlendirilecektir.
- 19- Yarışmacılar yaptıkları yemeklerin tariflerini, kullandıkları malzemelerin isimlerini, miktarlarını, yarışma esnasında yanlarında bulunduracaklar, jürinin soruları olursa açıklama yapacaklardır.
- 20- Medya ekibince yarışma sırasında yemek yapımı aşamalarını gösteren video için çekim yapılacaktır.
- 21- Yarışmaya katılan tüm öğrenciler, yarışmada elde edilecek görsel ve işitsel kayıtların (video, ses, fotoğraf vb.) İğdır İl Milli Eğitim Müdürlüğü ve iş birliği yaptığı kurumlar tarafından dijital ve fiziksel ortamlarda kullanılmasına izin verdiğini kabul eder.
- 22- Yarışmayı yarışmacının ailesi, öğretmenleri, İl Milli Eğitim Müdürlüğü personeli, İğdır Ticaret ve Odası personeli, İğdır Esnaf ve Sanatkârlar Odası Başkanlığı ve Türkiye Odalar ve Borsalar Birliği Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi personeli yarışmaya ve yarışmacılara (fiziki, sözlü, hareketle, mimiklerle) müdahale etmemek şartıyla izleyebilir.
- 23- Yarışma alanının iş güvenliği şartlarının oluşturulması yarışmanın yapılacağı Türkiye Odalar ve Borsalar Birliği Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi tarafından sağlanacaktır.

V.BÖLÜM

DEĞERLENDİRME

YARIŞMA JÜRİSİ:

Jüri Türkiye Odalar ve Borsalar Birliği Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi tarafından, alanında uzman kişilerden seçilecektir. Yarışma jürisinde ekleme veya değiştirme hakkı Yarışma Komitesine aittir.

Yarışma için Iğdır Milli Eğitim Müdürlüğü'nün düzeltme isteme, değişiklik ve iptal hakkı saklıdır.

YARIŞMA JÜRİSİ

- 1- Reşat TALİ: TOBB MTAL OKUL MÜDÜRÜ**
- 2- Naciye PARLAR: TOBB MTAL MÜD. YRDIMCISI**
- 3- SERKAN AKINCI: IĞDIR MADO**
- 4- IĞDIR TİCARET VE SANAYİ ODASI BAŞKANLIĞI**
- 5- ATAKAN DEMİRCİ: IĞDIR ESNAF VE SANATKÂRLAR ODASI BŞK.**
- 6-İpek DUMLUPINAR: TOBB MTAL YİY. İÇE. HİZ. ALAN ŞEFİ**
- 7-Mehmet AYDIN: TOBB MTAL YİY. İÇE. HİZ ALANI**
- 8-Suzan MAKİNİST: TOBB MTAL KON. HİZ. ALAN ŞEFİ**

DEĞERLENDİRME KRİTERLERİ

- 1- Yemeğin Lezzeti (30 puan)**
- 2- Yemeğin Sunumu (20 Puan)**
- 3- Hijyen (30 Puan)**
- 4- Zamanlama (20 Puan) olarak 4 kriter toplam 100 puan üzerinden değerlendirme yapılacaktır.**

VI. BÖLÜM

ÖDÜL TÖRENİ

**Yarışmada dereceye giren ekiplerin ödülleri Turizm Haftası Kutlama Etkinliđinde
(17 Nisan tarihinde) verilecektir**

ÖDÜL

- 1- Yarışma Birincisi ekibe: Çeyrek altın(3 adet)**
- 2- Yarışma İkincisi ekibe: Gram 24 ayar (3 adet)**
- 3- Yarışma Üçüncüsü ekibe: Gram 22 ayar (3 adet)**
- 4- Tüm yarışmacılara katılım belgesi ve Őef önlüğü**

YARIŞMA BAŞVURU FORM

Okul Adı			
İlgili Müdür Yardımcısı		Telefon	
Koordinatör Öğretmen		Telefon	
Öğrenci 1			
Öğrenci 2			
Öğrenci 3			
Öğrenci (yedek)			

...../...../2024

Okul Müdürü

İLETİŞİM

Adres :TÜRKİYE ODALAR VE BORSALAR BİRLİĞİ MESLEKİ VE TEKNİK ANADOLU LİSESİ
14 kasım mahallesi İlham aliyev caddesi no374 merkez/iğdir

Telefon : (0476)2286030

Belgegeçer : (0256) 2286031

E posta : 765201@meb.k12.tr