

ULUSLARARASI ALTIN KEP

AŞÇILAR YARIŞMASI

2010



AŞÇILAR FEDERASYONU



20 - 23 OCAK 2010

ANTALYA EXPO CENTER

www.seflerbirligi.com





www.seflerbirligi.com



www.tafed.org.tr

Yılın Altın Şefi

20 OCAK 2010 (BİRİNCİ GÜN)
08:30 TOPLANMA VE KAYIT KABUL
30 EKİP İLE SINIRLIDIR

1

Kendisi dahil 3 kişilik ekibi ile, kendisinin belirleyeceği başlangıç yemeği, ana yemek ve tatlıdan oluşan 3 course menünün 2 saat içerisinde biri jüri değerlendirmesine, diğeri sergilenmek üzere ikişer tabak hazırlanması, pişirilmesi ve takdim edilmesi şeklinde gerçekleştirilecektir. Yarışmacı aynı zamanda tüm ürünleri kendisi çiğ ve temizlenmiş olarak getirecektir. Yarışmacılar yarışmaya kendi üniformaları ile katılacaktır. Yarışmacılarda pozisyon sınırlaması olmayacaktır. Menüün reçetesinin logosuz ve otel ibaresi yer almayan bir kağıda yazılmış olarak yarışma günü organizasyon sekreterliğine teslim edilmesi gerekmektedir. Yarışmacıların kayıt için 08 : 30 da Kayıt Kabul Masasında hazır bulunmaları gerekmektedir. Turnike sistemi uygulanan bu yarışmada yarışmacılar kullandıkları istasyonu bir sonraki yarışmacıya düzgün ve temiz şekilde bırakacaklardır.

• Jüri Değerlendirmesi

Yarışmada jüri Lezzet 25 Puan, Sunum 25 Puan, Hijyen 25 Puan, Yaratıcılık 25 Puan üzerinden değerlendirme yapacaktır.

• Ödüller

Lezzet kategorisi 1. (Kupa + Üç adet madalya)
Lezzet kategorisi 2. (Kupa + Üç adet madalya)
Lezzet kategorisi 3. (Kupa + Üç adet madalya)
Lezzet kategorisi 4. (Kupa + Üç adet madalya)

Sunum kategorisi 1. (Kupa + Üç adet madalya)
Sunum kategorisi 2. (Kupa + Üç adet madalya)
Sunum kategorisi 3. (Kupa + Üç adet madalya)
Sunum kategorisi 4. (Kupa + Üç adet madalya)

- › Toplam puanda yılın Altın Şefi bir ekip olacak.
- › Verilecek ödül bir kupa, üç madalya.
- › Jüri sayısı beş kişilik ekipten oluşur.

Yılın Altın Pastacısı

21 OCAK 2010 (İKİNCİ GÜN)
08:30 TOPLANMA VE KAYIT KABUL
50 EKİP İLE SINIRLIDIR

2

Kendisi dahil 3 kişilik ekibi ile Otel Pastane Şefleri veya şehir pastaneleri şeflerinin katılımlarıyla gerçekleştirilecek olan Yılın Altın Pastacısı Yarışmasında yarışmacı ekipler 2 saat içerisinde 3 adet ayna sunumu, (tesisinde hazırlayıp getirebilir) 1 adet kendisine ait spesiyal turta (turta yarışma alanında hazırlanacaktır) yapacaktır. Patispanya, krema, şanti, jöle, çikolata vb. ürünleri yarışmacı kendisi getirecektir. Yenilebilir dekor malzemelerini önceden hazırlayıp yarışma alanında yapmış olduğu turta ürününü süsleyebilir. Yarışma alanında turtanın malzemeleri önceden hazır getirilerek sıvaması yarışma alanında yapılacaktır. Bu turtadan 1 adet a la carte tabakta jüriye dilimlenmiş halde tadım için sunacaktır. Yarışmacı ekiplere sunum amacıyla 180 cm ebatındaki banke, masa organizasyon komitesi tarafından verilecek olup diğer masa örtüsü, skört ve dekor amaçlı kullanılacak malzemeler yarışmacı ekipler tarafından yarışma alanında hazır bulundurulacaktır. Yarışmacılar yapmış oldukları ürünün reçetesini ve ismini logosuz ve otel ibaresi yer almayan bir kağıda hazırlayarak, jürinin değerlendirmesi sırasında standlarında hazır bulunduracaklardır. Yarışmacılar yarışmaya kendi üniformaları ile katılacak olup, saat 08 : 30 da Kayıt Kabul Masasında hazır bulunmaları gerekmektedir.

• Jüri Değerlendirmesi

Yarışmada jüri Lezzet 25 Puan, Sunum 25 Puan, Hijyen 25 Puan, Yaratıcılık 25 Puan üzerinden değerlendirme yapacaktır.

• Ödüller

Lezzet kategorisi 1. (Kupa + Üç adet madalya)
Lezzet kategorisi 2. (Kupa + Üç adet madalya)
Lezzet kategorisi 3. (Kupa + Üç adet madalya)
Lezzet kategorisi 4. (Kupa + Üç adet madalya)

Sunum kategorisi 1. (Kupa + Üç adet madalya)(250 TL)
Sunum kategorisi 2. (Kupa + Üç adet madalya)
Sunum kategorisi 3. (Kupa + Üç adet madalya)
Sunum kategorisi 4. (Kupa + Üç adet madalya)

- › Toplam puanda yılın Altın Pastacısı bir ekip olacak.
- › Verilecek ödül bir kupa, üç madalya.
- › Jüri sayısı beş kişilik ekipten oluşur.

Sebze Oymacılığı

21 OCAK 2010 (İKİNCİ GÜN)
08:30 TOPLANMA VE KAYIT KABUL
40 EKİP İLE SINIRLIDIR

3

Kendisi dahil 3 kişilik ekibi ile bu yarışmaya katılım kabul edilecek olup, organizasyon komitesinin temin edeceği 180 cm ebatında masada 4 saatlik sürede hazırlayacağı Sebze, Meyve ve Bal Kabağından oluşan oyma sınıfı kombinasyonlarını sergileyeceklerdir. Yarışmacılar kullanacakları ürünleri yarışma alanında işleyecek olup, ürünlerin işlenmiş olarak getirilmesi halinde yarışmacı ekip diskalifiye edilecektir. Yarışmacılar her türlü kullanacakları malzemeyi sebze, meyve, bal kabakları, bıçak, oyma gereçleri, sunum tepsileri, masa örtüsü ve skörtlerini kendileri getireceklerdir. Yarışmacılar üniformalı olarak yarışma günü 08 30 da Kayıt Kabul Masasında olacaklardır.

• Jüri Değerlendirmesi

Yarışmada jüri Yaratıcılık 30 Puan, Oymacılık 40 Puan, Konsept Uyumu 30 Puan üzerinden değerlendirme yapacaktır.

• Ödüller

Görünüm kategorisi 1. (Kupa + Üç adet madalya) | Yaratıcılık kategorisi 1. (Kupa + Üç adet madalya)
Görünüm kategorisi 2. (Kupa + Üç adet madalya) | Yaratıcılık kategorisi 2. (Kupa + Üç adet madalya)
Görünüm kategorisi 3. (Kupa + Üç adet madalya) | Yaratıcılık kategorisi 3. (Kupa + Üç adet madalya)
Görünüm kategorisi 4. (Kupa + Üç adet madalya) | Yaratıcılık kategorisi 4. (Kupa + Üç adet madalya)

- › Toplam puanda Yılın Sebze Dekorü ödülü bir ekibe verilecek.
- › Verilecek ödül bir kupa, üç madalya artı.
- › Jüri sayısı beş kişilik ekipten oluşur.

Yılın Ekmek Şefi

20 OCAK 2010 (BİRİNCİ GÜN)
08:30 TOPLANMA VE KAYIT KABUL
40 EKİP İLE SINIRLIDIR

4

Kendisi dahil 2 kişilik ekibi ile otelinde veya çalıştığı tesiste hazırlamış oldukları ekmeğin çeşitlerini ve dekorlarını organizasyon komitesi tarafından verilecek 180 cm ebatında bir banke masada sergileyeceklerdir. Yarışmacılar masa hariç skört, masa örtüsü, sepet vs. malzemelerini ve ekipmanlarını kendileri getireceklerdir. Yarışmacılar yarışma günü 08 : 30 da Kayıt Kabul Masasına hazır bulunacaklardır.

• Jüri Değerlendirmesi

Yarışmada jüri dekor + lezzet ve çeşitlilik alanında olmak üzere iki kategoride değerlendirme yaparak, Lezzet ve Çeşitlilikte 1. 2. 3. 4. 5. , dekor alanında da 1. 2. 3. 4. 5. leri ayrı ayrı belirleyecektir.

• Ödüller

Görünüm kategorisi 1. (Kupa + İki adet madalya) | Yaratıcılık kategorisi 1. (Kupa + İki adet madalya)
Görünüm kategorisi 2. (Kupa + İki adet madalya) | Yaratıcılık kategorisi 2. (Kupa + İki adet madalya)
Görünüm kategorisi 3. (Kupa + İki adet madalya) | Yaratıcılık kategorisi 3. (Kupa + İki adet madalya)
Görünüm kategorisi 4. (Kupa + İki adet madalya) | Yaratıcılık kategorisi 4. (Kupa + İki adet madalya)

- › Toplam puanda Yılın Ekmek Şefi bir tim olacak
- › Verilecek ödül bir kupa, üç madalya artı.
- › Jüri sayısı beş kişilik ekipten oluşur.

Otelcilik ve Turizm Meslek Liseleri Yarışması

21 OCAK 2010 (İKİNCİ GÜN)
08:30 TOPLANMA VE KAYIT KABUL
50 EKİP İLE SINIRLIDIR

5

Bu yarışmaya 3 kişilik ekip katılımı kabul edilecek olup, yarışmacılar biri jüriye diğeri sunum masasına olmak üzere 1 saatlik süre içerisinde 1 course yemekten 2 şer adet hazırlayacaklardır. Yarışmacılar, yapacakları yemekte organizasyon komitesi tarafından verilecek malzemeleri kullanacaktır. Yarışmacılar yapacakları yemeğin reçetesini logosuz ve otel ibaresi yer almayan kağıda yazarak organizasyon sekreterliğine yarışma sonrası teslim edeceklerdir. Yarışmacılar kendi üniformaları ile saat 08: 30 da Kayıt Kabul Masasında olacaklardır. Turnike sistemi uygulanan bu yarışmada yarışmacılar kullandıkları istasyonu bir sonraki yarışmacıya düzgün ve temiz şekilde bırakacaklardır.

• Jüri Değerlendirmesi

Yarışmada jüri Lezzet 25 Puan, Sunum 25 Puan, Hijyen 25 Puan, Yaratıcılık 25 Puan üzerinden değerlendirme yapacaktır.

• Ödüller

Lezzet kategorisi 1. (Kupa + Üç adet madalya)(500 TL)	Sunum kategorisi 1. (Kupa + Üç adet madalya)(500 TL)
Lezzet kategorisi 2. (Kupa + Üç adet madalya)	Sunum kategorisi 2. (Kupa + Üç adet madalya)
Lezzet kategorisi 3. (Kupa + Üç adet madalya)	Sunum kategorisi 3. (Kupa + Üç adet madalya)
Lezzet kategorisi 4. (Kupa + Üç adet madalya)	Sunum kategorisi 4. (Kupa + Üç adet madalya)

- > Toplam puanda bir ekip birinci olacak.
- > Verilecek ödül bir kupa, üç madalya.
- > Jüri sayısı dört kişilik ekipten oluşur.

Üniversiteler Arası Yemek Yarışması

21 OCAK 2010 (İKİNCİ GÜN)
13:30 TOPLANMA VE KAYIT KABUL
30 EKİP İLE SINIRLIDIR

6

Bu yarışmaya Üç kişilik ekip katılım kabul edilecek olup, bu yarışmada yarışmacılar biri jüriye diğeri sunum masasına olmak üzere 1 saatlik süre içerisinde 1 course yemekten 2 şer adet hazırlayacaklardır. Yarışmacılar, yapacakları yemekte organizasyon komitesi tarafından verilecek olan sepetten çıkan malzeme ile yapacaktır. Yarışmacılar yapacakları yemeğin reçetesini logosuz ve otel ibaresi yer almayan kağıda yazarak organizasyon sekreterliğine yarışma sonrası teslim edeceklerdir. Yarışmacılar kendi üniformaları ile saat 08: 30 da Kayıt Kabul Masasında olacaklardır. Turnike sistemi uygulanan bu yarışmada yarışmacılar kullandıkları istasyonu bir sonraki yarışmacıya düzgün ve temiz şekilde bırakacaklardır.

• Jüri Değerlendirmesi

Yarışmada jüri Lezzet 25 Puan, Yaratıcılık 25 Puan, Sunum 25 Puan ve Hijyen 25 puan üzerinden değerlendirme yapacaktır.

• Ödüller

Görünüm kategorisi 1. (Kupa + Üç adet madalya)	Yaratıcılık kategorisi 1. (Kupa + Üç adet madalya)
Görünüm kategorisi 2. (Kupa + Üç adet madalya)	Yaratıcılık kategorisi 2. (Kupa + Üç adet madalya)
Görünüm kategorisi 3. (Kupa + Üç adet madalya)	Yaratıcılık kategorisi 3. (Kupa + Üç adet madalya)
Görünüm kategorisi 4. (Kupa + Üç adet madalya)	Yaratıcılık kategorisi 4. (Kupa + Üç adet madalya)

- > Toplam puanda Yılın Dekor ve Maket ödülü bir time verilecek.
- > Verilecek ödül bir kupa, üç madalya artı.
- > Jüri sayısı beş kişilik ekipten oluşur.

Çikolata, Şeker Dekor ve Maket Yarışması

20 OCAK 2010 (BİRİNCİ GÜN)
08:30 TOPLANMA VE KAYIT KABUL
30 EKİP İLE SINIRLIDIR

7

Yarışmaya 2 kişilik ekip olarak katılım kabul edilecektir. Yarışmacılar önceden hazırlamış oldukları çikolata, şeker maketi veya şeker çalışmalarını yarışma organizasyon komitesinin göstereceği bölümde numaralarına göre standlarda sergileyecek ve yapmış olduğu şeker çalışmasının ismini logosuz bir kağıda yazarak jüriye ve misafirlere tanıtacaktır. Yarışmacılara organizasyon komitesi tarafından 120 cm ebatında skörtlü bir masa temin edilecektir.

• Jüri Değerlendirmesi

Yarışmada jüri Lezzet 25 Puan, Sunum 25 Puan, Hijyen 25 Puan, Yaratıcılık 25 Puan üzerinden değerlendirme yapacaktır.

• Ödüller

Görünüm kategorisi 1. (Kupa + İki adet madalya)	Yaratıcılık kategorisi 1. (Kupa + İki adet madalya)
Görünüm kategorisi 2. (Kupa + İki adet madalya)	Yaratıcılık kategorisi 2. (Kupa + İki adet madalya)
Görünüm kategorisi 3. (Kupa + İki adet madalya)	Yaratıcılık kategorisi 3. (Kupa + İki adet madalya)
Görünüm kategorisi 4. (Kupa + İki adet madalya)	Yaratıcılık kategorisi 4. (Kupa + İki adet madalya)

- > Toplam puanda Yılın Dekor ve Maket ödülü bir time verilecek.
- > Verilecek ödül bir kupa, üç madalya artı.
- > Jüri sayısı beş kişilik ekipten oluşur.

Genç Aşçılar

22 OCAK 2010 (ÜÇÜNCÜ GÜN)
08:30 TOPLANMA VE KAYIT KABUL
90 KİŞİ İLE SINIRLIDIR

8

Bu yarışmaya bireysel katılım kabul edilecek olup, Lezzet ve Sunum dallarında olmak üzere 2 kategoride ödül verilecektir. Her bir yarışmacı 1 saatlik sürede biri jüriye diğeri standa olmak üzere 2 tabak hazırlayacaktır. Turnike sistemi uygulanan bu yarışmada yarışmacılar kullandıkları istasyonu bir sonraki yarışmacıya düzgün ve temiz şekilde bırakacaklardır. Yarışmacıların yapacakları yemekte her türlü malzemeyi çiğ ve temizlenmiş olarak kendileri getirecektir. Tüm yarışmacılar yapacakları yemeklerin reçetelerini logosuz ve otel ibaresi yer almayan bir kağıda yazarak organizasyon sekreterliğine teslim edeceklerdir. Yarışmacılar yarışmaya kendi üniformaları ile katılacak olup, sunum tabakları ve ekipmanlarını kendileri getirecektir. Yarışmacıların yarışma günü 08 30 da Kayıt Kabul Masasında olmaları gerekmektedir.

• Jüri Değerlendirmesi

Yarışmada jüri, Lezzet 40 Puan, Sunum 40 Puan, Hijyen 20 Puan üzerinden değerlendirme yapacaktır.

• Ödüller

Lezzet kategorisi 1. (Kupa + Bir adet madalya)	Sunum kategorisi 1. (Kupa + Bir adet madalya)
Lezzet kategorisi 2. (Kupa + Bir adet madalya)	Sunum kategorisi 2. (Kupa + Bir adet madalya)
Lezzet kategorisi 3. (Kupa + Bir adet madalya)	Sunum kategorisi 3. (Kupa + Bir adet madalya)
Lezzet kategorisi 4. (Kupa + Bir adet madalya)	Sunum kategorisi 4. (Kupa + Bir adet madalya)

- > Toplam puanda bir kişi birinci olacak.
- > Verilecek ödül bir kupa, üç madalya.
- > Jüri sayısı beş kişilik ekipten oluşur.

Modern Türk Mutfağı

20 OCAK 2010 (BİRİNCİ GÜN)
08:30 TOPLANMA VE KAYIT KABUL
30 EKİP İLE SINIRLIDIR

9

Kendisi dahil 3 kişilik ekibi ile yarışmacının belirleyeceği Türk Mutfağına ait başlangıç yemeği, ana yemek ve tatlıdan oluşan 3 course menünün 2 saat içerisinde biri jüri değerlendirmesine, diğeri sergilenmek üzere ikiye tabak hazırlanması, pişirilmesi ve takdim edilmesi şeklinde gerçekleştirilecektir. Yarışmacı aynı zamanda tüm ürünleri kendisi çiğ ve temizlenmiş olarak getirecektir. Yarışmacılar yarışmaya kendi üniformaları ile katılacaktır. Yarışmacılarda pozisyon sınırlaması olmayacaktır. Menü reçetesinin logosuz ve otel ibaresi yer almayan bir kağıda yazılmış olarak yarışma günü organizasyon sekreterliğine teslim edilmesi gerekmektedir. Yarışmacıların kayıt için 08 : 30 da Kayıt Kabul Masasında hazır bulunmaları gerekmektedir. Turnike sistemi uygulanan bu yarışmada yarışmacılar kullandıkları istasyonu bir sonraki yarışmacıya düzgün ve temiz şekilde bırakacaklardır.

• Jüri Değerlendirmesi

Yarışmada jüri Lezzet 25 Puan, Sunum 25 Puan, Hijyen 25 Puan, Yaratıcılık 25 Puan üzerinden değerlendirme yapacaktır.

• Ödüller

Lezzet kategorisi 1. (Kupa + Bir adet madalya) Sunum kategorisi 1. (Kupa + Bir adet madalya)
Lezzet kategorisi 2. (Kupa + Bir adet madalya) Sunum kategorisi 2. (Kupa + Bir adet madalya)
Lezzet kategorisi 3. (Kupa + Bir adet madalya) Sunum kategorisi 3. (Kupa + Bir adet madalya)
Lezzet kategorisi 4. (Kupa + Bir adet madalya) Sunum kategorisi 4. (Kupa + Bir adet madalya)

- > Toplam puanda Modern Türk Mutfağı yarışmasında bir ekip birinci olacak
- > Verilecek ödül bir kupa, üç madalya.
- > Jüri sayısı beş kişilik ekipten oluşur.

Mini Soğuk Büfe

22 OCAK 2010 (ÜÇÜNCÜ GÜN)
08:30 TOPLANMA VE KAYIT KABUL
30 EKİP İLE SINIRLIDIR

10

Yarışmaya 3 kişilik ekip olarak katılım kabul edilecektir. Soğuk başlangıçtan oluşan mini bir büfe, hazırlanmış olarak getirilip 180 cm ebatında beyaz skörtlü bir standta sergilenecektir. Yarışmacı 180 cm geçmeyecek ebatta sunum büfesini, masasını ya da buna özel hazırlanmış olduğu sunum standını getirmekte serbesttir. Şayet bu imkanı yoksa masa örtüsü, skört vs. getirmek suretiyle Organizasyon Komitesi tarafından 180 cm ebatındaki bir adet masa verilecektir. Yarışmacılar sunacakları büfelerde yenilebilir malzemeden hazırlanmak kaydıyla istediği dekoru kullanabilir. Yapılan soğuk başlangıçların içerikleri logosuz bir kağıda reçetelenmiş olarak getirilip, organizasyon sekreterliğine teslim edilecektir.

• Jüri Değerlendirmesi

Yarışmada jüri, Lezzet 30 Puan, Görünüm 40 Puan, Yaratıcılık 30 Puan üzerinden değerlendirme yapacaktır.

• Ödüller

Lezzet kategorisi 1. (Kupa + Üç adet madalya) Sunum kategorisi 1. (Kupa + Üç adet madalya)
Lezzet kategorisi 2. (Kupa + Üç adet madalya) Sunum kategorisi 2. (Kupa + Üç adet madalya)
Lezzet kategorisi 3. (Kupa + Üç adet madalya) Sunum kategorisi 3. (Kupa + Üç adet madalya)
Lezzet kategorisi 4. (Kupa + Üç adet madalya) Sunum kategorisi 4. (Kupa + Üç adet madalya)

- > Toplam puanda bir ekip birinci olacak
- > Verilecek ödül bir kupa, üç madalya.
- > Jüri sayısı dört kişilik ekipten oluşur.

Buz Heykeller Yarışması

22 OCAK 2010 (ÜÇÜNCÜ GÜN)
08:30 TOPLANMA VE KAYIT KABUL
20 EKİP İLE SINIRLIDIR

11

Kendisi dahil 3 kişilik bir ekip ile bu yarışmaya katılım kabul edilecektir. Yarışmacılar yarışma alanına getirdikleri buzları organizasyon komitesi tarafından gösterilen alanda 1 saat içerisinde kendilerinin belirlediği tasarım doğrultusunda hazırlayıp jüriye ve misafirlere sergileyeceklerdir. Yarışmacılar kesme motoru ve bıçakları kendileri getirecek olup, yardımcı dekorasyon ürünlerini kullanabilirler (çiçek, canlı yaprak vs.). Yarışmacıların yarışma alanında 1 adet buz heykel oluşturmaları yeterlidir. Bunun dışında istedikleri kadar buz dekorunu hazırlamış olarak yarışma alanına getirebilirler.

Önemli: Bu çalışmalarda kesinlikle renklendirilmiş buz kullanılmayacak olup, naturel çalışmalar olacaktır. Yarışmacılar kendi üniformaları ile yarışma günü saat 08 30 da Kayıt Kabul Masasında hazır bulunacaklardır.

• Jüri Değerlendirmesi

Yarışmada jüri Görünüm 40 Puan, Yaratıcılık 30 Puan, Detay 30 Puan üzerinden değerlendirme yapacaktır.

• Ödüller

Görünüm kategorisi 1. (Kupa + Üç adet madalya) Yaratıcılık kategorisi 1. (Kupa + Üç adet madalya)
Görünüm kategorisi 2. (Kupa + Üç adet madalya) Yaratıcılık kategorisi 2. (Kupa + Üç adet madalya)
Görünüm kategorisi 3. (Kupa + Üç adet madalya) Yaratıcılık kategorisi 3. (Kupa + Üç adet madalya)
Görünüm kategorisi 4. (Kupa + Üç adet madalya) Yaratıcılık kategorisi 4. (Kupa + Üç adet madalya)

- > Toplam puanda bir tim birinci olacak
- > Verilecek ödül bir kupa iki madalya.
- > Jüri sayısı beş kişilik ekipten oluşur

Uluslararası Altın Kep Aşçılar Yarışması Katılım Formu



Türkiye Altın Kep Aşçılar Yarışmasının etabına ekibimle / bireysel olarak katılmak istiyorum.

Tesis Adı:

Adres:

Telefon:

Ekip Liderinin

Adı&Soyadı:

Görevi:

Ev Adresi:

Telefon:

Ekip Elemanları

Adı&Soyadı:

Görevi:

Ev Adresi:

Telefon:

Adı&Soyadı:

Görevi:

Ev Adresi:

Telefon:

Yarışma kural ve şartlarına uyacağımı taahhüt eder, jürinin kararlarının nihai olduğunu kabul ederim. Bu yemeğin kendi çalışmam olduğunu beyan ederim.

İMZA

Not : Bu form bireysel yarışmalar için tek personel, ekip yarışmaları için ekip adına doldurularak gönderilecektir.

Uluslararası Altın Kep Aşçılar Yarışması

Yer : Antalya Expo Center

Tarih : 20 / 23 Ocak 2010

Saat : 09:00

Katılımcılar ekte bulunan 'yarışma katılım formunu' eksiksiz ve tam olarak doldurur. Hazırlanan form 01 / OCAK / 2010 tarihine kadar Şefler Birliği merkez ofisine 0.242. 229 47 64 nolu faksa ulaştırılmalıdır.

İrtibat

324 Sokak No: 20 Daire: 1 Gürsu / Konyaaltı / Antalya

T+ 0.242. 228 19 81

F+ 0.242. 229 47 64

www.seflerbirligi.com



Uluslararası Altın Kep Aşçılar Yarışması



Yarışmacıların Sakınması Gereken Konular

- Tüylü Kuşlar
- Yenmez materyal kullanımı
- Maydanoz ve su teresi ile dekorasyon
- Servis tabaklarının aşırı dolu olması
- Şekillendirilmiş heykeller
- Çok fazla heykel kullanımı
- Daha önceki sunumun, jüriye tekrar sunumu
- Tarafınızdan hazırlanmamış sunumlarla katılım
- Bir yiyeceğin don yağ ile yerleştirilmesi

Aşağıdaki Noktalara Dikkat Ediniz!

- Tamamıyla orijinal ve yeni fikirler
- Garnitür ile süsleme
- Kullanışlı porsiyon büyüklükleri
- Sunumun görünüşünün bozulmadan korunması
- Düzgün renk, kıvam ve lezzet kombinasyonu
- Doğal lezzet görünümlü bir sunum
- Taze malzemelerin kullanılması
- Yemeğin servis tabağının kenarında sunumu
- Kağıttan kol vb. kullanımı
- Pişirme yöntemlerinin tekrar tekrar gösterimi
- Aşırı yiyecek renklerinin kullanımı
- Plastik süs ve çiçek kullanımı
- Karartılmış gümüş kullanımı
- Kızarmış yiyecekler dışında tabak kağıdı kullanımı

Profesyonel Dürüstlük

Jüriyi, çalışmaların yardımıyla gerçekleştirildiği ve adil rekabet ruhu içerisinde tamamlandığı konusunda ikna etmek katılımcıların sorumluluğundadır.

Teşhirlerin Getirilmesi

Tüm teşhirler, belirtilen saat ve günde getirilmelidir. Katılımcıların teşhirlerini yarışma komitesinin tahsis edeceği yerlere koymalıdır.

Getirilen Malzemelerin Güvenliği

Yarışmacıların yanlarında getirmiş olduğu ekipmanlar, tabaklar vs. güvenliği için tüm önlemler alınmakla beraber, her malzeme kişilerin kendi sorumluluğundadır. Malzemelerin kaybolmasında veya hasar görmesinden ötürü yarışma komitesi herhangi bir sorumluluk kabul etmemektedir.

Jüri Değerlendirmesi

Jüri değerlendirmeleri yarışmalar ile ilgili bilgilerin ekindedir.

Sonuçların Açıklanması

Sonuçlar ? Ocak 2010 tarihinde Gala ve Ödül Töreni programı çerçevesinde açıklanacaktır.

Yarışmacı Üniformaları

Her katılımcı yarışmalara kendi üniformaları ile iştirak edecektir.

Menü Reçetelendirme

Katılımcılar yarışacakları menülerin reçetelerini logosuz ve otel ibaresi yer almayan kağıda yazmaları ve yarışma günü Organizasyon Komitesine teslim etmeleri gerekmektedir.



İletişim

Uluslararası Altın Kep Aşçılar Yarışması

Yer : Antalya Expo Center
Tarih : 20 / 23 Ocak 2010
Saat : 09:00

Şefler Birliği

T+ 0.242. 228 19 81
F+ 0.242. 229 47 64

info@seflerbirligi.com
www.seflerbirligi.com



SEFLER BİRLİĞİ

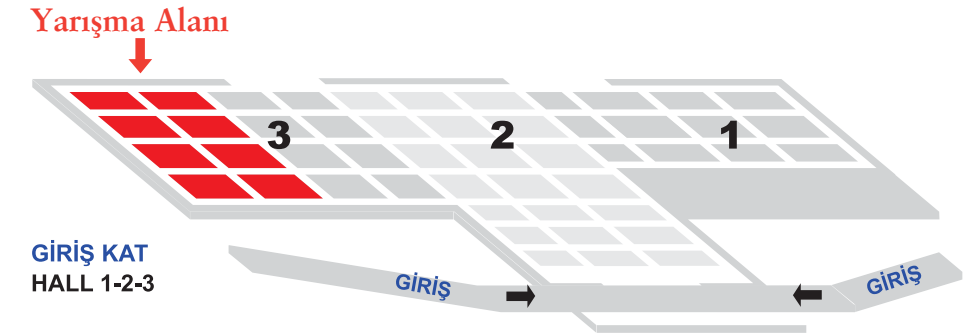


AŞÇILAR FEDERASYONU

Ulaşım



Fuar Alanı



Anfaş ANTALYA FUARLARI HotelEquipment®



20. Uluslararası Akdeniz Turistik İşletmeler Donanımı, Tekstil, Dekorasyon ve Servis Ekipmanları İhtisas Fuarı

DEV BULUŞMA

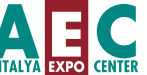
20 - 23 OCAK 2010 • ANTALYA EXPO CENTER

Yurtiçi ve Yurtdışından Sektör Profesyonelleri, Üniversiteler, Yurtlar,

Fabrikalar, Catering Firmaları ve Hastanelerin Satın Almaları,

Türkiye'deki Tüm Otel ve Konaklama Tesislerinin Yöneticilerinden

Oluşan 20 Binden Fazla Profesyonel Ziyaretçi



Antalya Expo Center: +90 242 462 20 00 • İstanbul Ofisi: +90 212 213 36 25 • www.anfas.com.tr

BU FUAR 5174 SAYILI KANUN GEREĞİNCE TÜRKİYE ODALAR VE BORSALAR BİRLİĞİ (TOBB) İZİNİ İLE DÜZENLENMEKTEDİR.