
 <b>ULUSLARARASI İSTANBUL MUTFAK GÜNLERİ</b>		<b>YARIŞMA KATILIM KARTI</b>
<b>YARIŞMACI BİLGİLERİ</b>		
<b>Ad Soyad</b>	Fikret Tuna, Güfran Yılmaz, Mine Özgür, Şifa Ergen	
<b>Doğum Tarihi</b>	09.07.2000, 27.04.2000, 15.06.2000, 25.02.1999	
<b>E-posta</b>	fikos48@hotmail.com	
<b>Telefon</b>	05372671954	
<b>Çalıştığı Yer / Okul</b>	Fethiye Otelcilik Turizm Meslek Lisesi Ticaret Meslek Lisesi	
<b>Ülke</b>	TÜRKİYE	
<b>YARIŞMA BİLGİLERİ</b>		
<b>Yarışma Kodu</b>	JP11	
<b>Yarışma Adı</b>	Yılın En İyi Lisesi Yarışması	
<b>Yarışmaya Özel Katılımcı Kodu</b>	22941	
<b>Oturum Tarihi</b>	05.02.2017 13:20 - 14:30	
<b>Mutfak No</b>	1	
<b>Yarışma Açıklaması</b>	Üç (3) şeften oluşan ekipler, 70 dakikada, üç (3) çeşitten oluşan iki (2) kuver hazırlamalı, pişirmeli ve sunmalıdır. Yarışma grupları kendi malzemelerini yanlarında getireceklerdir. Takım kaptanı, yarışma başladıktan sonraki 20 dakika içinde, İngilizce ve Türkçe olarak hazırlayacağı menüyü, istasyon numarasını da yazarak jüriye sunacaktır. Takımlar, kendilerine ait portatif ve el gereçlerini kullanabilirler. Takımlar, malzemenin verimli kullanılması, menu dengesi, orijinallik ve aşçılık yetenekleri alanlarında jüri tarafından değerlendirileceklerdir. İsteğe bağlı olarak, şef üniforması giymemesi koşuluyla, steward kullanılabilir.	
<b>Katılım Açıklaması</b>	Oturum saatinizden 15 dakika önce yemeği ... nolu masaya İngilizce tarifiniz ile birlikte bırakınız.	

 <b>INTERNATIONAL İSTANBUL GASTRONOMY FESTIVAL</b>		<b>COMPETITION ATTENDEE CARD</b>
<b>COMPETITOR INFORMATION</b>		
<b>Name Surname</b>	Fikret Tuna, Güfran Yılmaz, Mine Özgür, Şifa Ergen	
<b>Doğum Tarihi</b>	09.07.2000, 27.04.2000, 15.06.2000, 25.02.1999	
<b>E-mail</b>	fikos48@hotmail.com	
<b>Phone</b>	05372671954	
<b>Work / School</b>	Fethiye Otelcilik Turizm Meslek Lisesi Ticaret Meslek Lisesi	
<b>Country</b>	TÜRKİYE	
<b>COMPETITION INFORMATION</b>		
<b>Competition Code</b>	JP11	
<b>Competition Name</b>	The Best High School of Year	
<b>Attendee Number</b>	22941	
<b>Session Date</b>	05.02.2017 13:20 - 14:30	
<b>Kitchen Number</b>	1	
<b>Competition Description</b>	A team of three (3) Chefs to prepare, cook and present in ninety (70) minutes a three (3) course meal for two (2) covers. Competitors will arrange ingredients by themselves. Each team leader is to submit to the judges a written menu (in English and Turkish) numbered with your working station within 20 minutes of commencement of the competition. Teams to provide their own small equipment. Teams will be judged on the effective use of ingredients, balance of menu, originality, together with culinary skills. Steward may be used but is not part of the team (not to wear chef's clothing).	
<b>Attendee Description</b>	You must leave your food to the table number... with its english recipe 15 minutes before the session.	