



**TAFED Mutfak Yarışmaları Rehberi**

**2021**

Değerli meslektaşlarım,

Türkiye Aşçılar Federasyonu (TAFED) 2006 yılında Türkiye'deki aşçı derneklerinin bir araya gelmesi, ulusal ve uluslararası platformda ülkemiz yemek kültürünün tanıtılması ve de temsil edilmesi amacıyla kuruldu.

Kuruluşunun ardından Türk mutfağının yurtdışında tanıtımı amacıyla yoğun çalışmalar yürüten TAFED aynı zamanda dünya şeflerinin uluslararası meslek kuruluşları ile anlaşmaları vardır. TAFED, ülkemizdeki şeflerin aktif ve modern bir meslek kuruluşu olması üzerine çalışmalarını sürdürürken, bu görevlerini layıkıyla yerine getirmenin yolunun uluslararası platformdaki iş birlikleri ile gerçekleştirmek olduğunu bilinciyle yurtdışındaki diğer ülkelerin meslek kuruluşları ile daha verimli çalışmak için yeni projeler geliştirmektedir.

Ateşin bulunuşundan beri süre gelen aşçılık mesleğinin dünden bugüne gelişini, geleceğini anlamak ve yön vermek için düzenlenen yarışma, profesyonel aşçıların hünelerini gösterdiği, genç aşçıların da tecrübelerini arttırmalarını hedefleyen TAFED Mutfak Yarışmaları, bir aşçılık yarışması organizasyonudur. Yarışmanın ilk gününden son gününe kadar aşçılık mesleğinin vizyonuna yön vermek için sizleri de bu organizasyonlarda görmekten TAFED ailesi olarak mutluluk duyacağız.

Türkiye Aşçılar Federasyonu liderliğinde üye derneklerinin organize ettiği TAFED gastronomi organizasyonları her yıl Türkiye'nin farklı illerinde gerçekleşmektedir. Ulusal ve uluslararası platformda Türk mutfağını ve aşçılığını, ülkemiz yemek kültürünün tanıtılması ve de temsil edilmesi için hedeflediğimiz organizasyonlara desteklerinizden ötürü teşekkür eder, saygılarımızı sunarız.



Zeki AÇIKÖZ  
*TAFED Yönetim Kurulu Başkanı*

## **TAFED MUTFAK YARIŞMALARI GENEL KURALLAR**

### **TAFED Mutfak Yarışmaları Komitesi**

TAFED Mutfak yarışmaları komitesi, TAFED'e bağlı yarışmaların hazırlanması, yürütülmesi ve sunulmasından sorumlu kişilerden oluşur.

### **TAFED Mutfak yarışmaları tarafsızlık komitesi**

TAFED Mutfak yarışmalarının 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.

### **TAFED Mutfak yarışmaları jüri başkanı**

TAFED Mutfak yarışmalarında Jüri yapmak değerlendirme yapanları seçip yarışma ve nasıl değerlendirme yapacağını açıklayan, diğer jüri üyeleri ile koordinasyonunu sağlayan ve değerlendirme formlarının sisteme girilip hesaplanmasından sorumlu kişidir.

### **TAFED Mutfak yarışmaları jürileri**

TAFED Mutfak yarışmalarında yarışmaları değerlendirebilecek yeterliliğe sahip, etik ve profesyonel kişilerden oluşur.

### **TAFED Mutfak yarışmaları saha komiseri**

TAFED Mutfak yarışmalarında ilgili olduğu yarışma alanı içerisinde yarışmacıların yarışacakları istasyonlara yerleştirilmesi, yarışmanın adil koşullarda rekabet edilerek yürütülmesini, yarışma alanının düzen ve disiplininden sorumlu profesyonel davranışlar sergileyen kişilerdir.

### **TAFED Mutfak yarışmacıları**

TAFED Mutfak yarışmalarında 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 katılımcıların 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 ve İngilizce 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 ve -18 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 / Yıkılmış sebze ve meyve / Pişmemiş hamur vb.

## **TAFED Mutfak Yarışmaları 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 tezgahının 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.

## **TAFED Mutfak Yarışmaları 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 – 50 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 Kupası**” ile ödüllendirilecektir.

## Yarışma İstasyonları

Yarışma alanında 10 yarışma istasyonu bulunmaktadır. Ekip yarışmalarında her ekip için 1 yarışma istasyonu verilecektir. Lise ve üniversite ekipleri, her yarışma turunda 3'lü gruplar halinde yarışacaklardır. Bireysel yarışmalarda da her bir aşçı için 1 yarışma istasyonu verilecektir. Yarışma alanında; tezgâh, evye (temiz su, atık su gideri), soğutucu (+5 ve -18 dolap), pişirme ünitesi (ocak ve fırın), elektrik ve çöp kovası Yarışma Komitesi tarafından karşılanacaktır.

Tabakların sergileneceği teşhir masası, jüri üyelerinin bulunduğu banket masasının örtüleri, menaj takımları ve servis takımları Organizasyon Komitesi tarafından karşılanacaktır.

## Yarışma Kayıt Bilgileri

Başvuru formu [www.gastroafyon.org](http://www.gastroafyon.org) adresinden indirilerek doldurulacak ve [kznc.osman@gmail.com](mailto:kznc.osman@gmail.com) adresine e-posta olarak gönderilecektir. E-postası ulaşmayan başvurular kabul edilmeyecektir. Onay e-postası ile başvurunuz kabul edilmiş olacaktır. Yarışmalar için katılım ücreti alınmayacaktır. Son başvuru tarihi 11 Ekim 2021'dir.

Yarışmaya katılım sağlayacak lise ve üniversite ekipleri, okullarının dekanlıklarınca/müdürlüklerince hazırlanmış resmi isim ve izin listesi ile yarışmaya online başvuru yaparak, resmî belgelerini yarışma düzenleme komitesine ulaştırmak zorundadırlar. Yarışmaya her bir liseden ya da üniversite biriminden sadece bir takım başvurabilecektir. Ekip yarışmaları liseler için 10 ekip üniversiteler için 10 ekip ile sınırlıdır. Ekip ile yarışan aşçılar bireysel yarışmalara da başvuru yapabilir. ***Bir aşçı en fazla 2 kategoride yarışabilir?*** Son başvuru tarihi, 11 Ekim 2021'dir.

Katılımcıların ulaşım giderleri kendileri tarafından karşılanacaktır.

Şehir dışından gelen katılımcı okullardan 3 yarışmacı 1 eğitmen ve 1 şoför olmak üzere toplamda 5 kişi için 2 gece konaklama, ücretsiz olarak Organizasyon Komitesi tarafından sağlanacaktır. Üniversite kategorisi katılımcıları için öğrenci belgesi ve sabıka kaydı istenecek, lise kategorisi katılımcıları için de yalnızca öğrenci belgesi istenecektir.

## Liseler Arası Ekipler "Modern Türk Mutfağı" Yemek Yarışması

1. Gün (14.10.2021) Perşembe 12:30-14:30

Liseler arası ekip yarışmasında, aşçılardan menülerini hazırlarken Türk Mutfak Kültür Mirası'nı ön plana çıkaracak yemekler yapmaları istenmektedir.

Yarışmacıların Modern Türk Mutfağı temalı başlangıç, ana yemek ve tatlıdan oluşan bir menü hazırlayıp jürinin değerlendirmesine sunmaları istenmektedir. Başlangıç olarak soğuk başlangıç, sıcak başlangıç, çorba tercih edilebilir veya bunların kombinasyonundan oluşan bir başlangıç tabağı hazırlanabilir. Şerbet, salata, ya da tamamlayıcı yemekler tercihen menüye eklenebilir fakat değerlendirmeye dahil edilmeyecektir.

Yarışma, "***Liseler Arası Ekipler Modern Türk Mutfağı Yemek Yarışması***" kategorisidir. Ekipler 3 kişilik takımlardan oluşur.

Yarışmacıların menülerini, tadım için 1 tabak sunum için 1 tabak olacak şekilde toplam 2 tadım menüsü şeklinde hazırlamaları gerekmektedir.

Yarışma süresi 120 dakikadır. Yarışma 10 ekip ile sınırlıdır.

## **Liseler Arası Bireysel "Modern Türk Mutfağı Ana Yemek" Yarışması**

1. Gün (14.10.2021) Perşembe 14:45-15:45

Liseler arası bireysel ana yemek yarışmasında, aşçılardan yemeklerini hazırlarken Türk Mutfak Kültür Miras'ını ön plana çıkaracak yemekler yapmaları istenmektedir.

Yarışmacıların Modern Türk Mutfağı temalı ana yemek hazırlayıp jürinin değerlendirmesine sunmaları istenmektedir.

Yarışma, "*Liseler Arası Bireysel Modern Türk Mutfağı Ana Yemek Yarışması*" kategorisidir.

Yarışmacıların yemeklerini, tadım için 1 tabak sunum için 1 tabak olacak şekilde toplam 2 tabak hazırlamaları gerekmektedir.

Yarışma süresi 60 dakikadır. Yarışma 10 katılımcı ile sınırlıdır.

## **Liseler Arası Bireysel "Modern Türk Mutfağı Tatlı" Yarışması**

1. Gün (14.10.2021) Perşembe 16:00-17:00

Liseler arası bireysel tatlı yarışmasında, aşçılardan tatlılarını hazırlarken Türk Mutfak Kültür Miras'ını ön plana çıkaracak tatlılar yapmaları istenmektedir.

Yarışmacıların Modern Türk Mutfağı temalı ana yemek hazırlayıp jürinin değerlendirmesine sunmaları istenmektedir.

Yarışma, "*Liseler Arası Bireysel Modern Türk Mutfağı Tatlı Yarışması*" kategorisidir.

Yarışmacıların tatlılarını, tadım için 1 tabak sunum için 1 tabak olacak şekilde toplam 2 tabak hazırlamaları gerekmektedir.

Yarışma süresi 60 dakikadır. Yarışma 10 katılımcı ile sınırlıdır.

## **Üniversiteler Arası Ekipler "Modern Türk Mutfağı" Yemek Yarışması**

2. Gün (15.10.2021) Cuma 11:00-13:00

Üniversiteler arası ekip yarışmasında, aşçılardan menülerini hazırlarken Türk Mutfak Kültür Miras'ını ön plana çıkaracak yemekler yapmaları istenmektedir.

Yarışmacıların Modern Türk Mutfağı temalı başlangıç, ana yemek ve tatlıdan oluşan bir menü hazırlayıp jürinin değerlendirmesine sunmaları istenmektedir. Başlangıç olarak soğuk başlangıç, sıcak başlangıç, çorba tercih edilebilir veya bunların kombinasyonundan oluşan bir başlangıç tabağı hazırlanabilir. Şerbet, salata, ya da tamamlayıcı yemekler tercihen menüye eklenebilir fakat değerlendirmeye dahil edilmeyecektir.

Yarışma, "*Üniversiteler Arası Ekipler Modern Türk Mutfağı Yemek Yarışması*" kategorisidir. Ekipler 3 kişilik takımlardan oluşur.

Yarışmacıların menülerini, tadım için 1 tabak sunum için 1 tabak olacak şekilde toplam 2 tadım menüsü şeklinde hazırlamaları gerekmektedir.

Yarışma süresi 120 dakikadır. Yarışma 10 ekip ile sınırlıdır.



## **Üniversiteler Arası Bireysel "Afyon Mutfağı Ana Yemek" Yarışması**

2. Gün (15.10.2021) Cuma 13:30-14:30

Üniversiteler arası bireysel ana yemek yarışmasında, aşçılardan yemeklerini hazırlarken Afyon Mutfak Kültürü'nü ön plana çıkaracak yemekler yapmaları istenmektedir.

Yarışmacıların Afyon Mutfağı temalı ana yemek hazırlayıp jürinin değerlendirmesine sunmaları istenmektedir. Yemekler hazırlanırken Afyon Mutfağı'na özgü malzemelerin kullanımı veya Afyon Mutfağı'nda yer alan bir yemeğin hazırlanması gerekmektedir.

Yarışma, "*Üniversiteler Arası Bireysel Afyon Mutfağı Ana Yemek Yarışması*" kategorisidir.

Yarışmacıların yemeklerini, tadım için 1 tabak sunum için 1 tabak olacak şekilde toplam 2 tabak hazırlamaları gerekmektedir. Yarışma 10 katılımcı ile sınırlıdır.

Yarışma süresi 60 dakikadır.

## **Üniversiteler Arası Bireysel "Afyon Mutfağı Tatlı" Yarışması**

2. Gün (15.10.2021) Cuma 14:45-15:45

Üniversiteler arası bireysel tatlı yarışmasında, aşçılardan Afyon Mutfak Kültürü'nü ön plana çıkaracak tatlılar yapmaları istenmektedir.

Yarışmacıların Afyon Mutfağı temalı tatlı hazırlayıp jürinin değerlendirmesine sunmaları istenmektedir. Tatlılar hazırlanırken Afyon Mutfağı'na özgü malzemelerin kullanımı veya Afyon Mutfağı'nda yer alan bir tatlının hazırlanması gerekmektedir.

Yarışma, "*Üniversiteler Arası Bireysel Afyon Mutfağı Tatlı Yarışması*" kategorisidir.

Yarışmacıların tatlılarını, tadım için 1 tabak sunum için 1 tabak olacak şekilde toplam 2 tabak hazırlamaları gerekmektedir.

Yarışma süresi 60 dakikadır. Yarışma 10 katılımcı ile sınırlıdır.

## **Sokaktan Mutfağa Yemek Yarışması**

2. Gün (15.10.2021) Cuma 16:00-17:00

Sokak lezzetleri yemek yarışmasında, aşçılardan yemeklerini hazırlarken Türk sokak lezzetlerini ön plana çıkaracak yemekler yapmaları istenmektedir.

Yarışmaya 18-25 yaş aralığındaki aşçılar kabul edilecektir.

Yarışmacıların Türk sokak lezzetleri temalı ana yemek hazırlayıp jürinin değerlendirmesine sunmaları istenmektedir. Türk sokak lezzetleri, geleneksel olarak hazırlanabilir ya da modern bir ana yemek hazırlamak için kullanılabilir.

*Pişirilmesi zaman alabilecek malzemeler yarışmaya ön pişirme yapılarak getirilebilir (Sakatat vb).*

Yarışma, "*Sokaktan Mutfağa Yemek Yarışması*" kategorisidir.

Yarışmacıların yemeklerini, tadım için 1 tabak sunum için 1 tabak olacak şekilde toplam 2 tabak hazırlamaları gerekmektedir.

Yarışma süresi 60 dakikadır. Yarışma 10 katılımcı ile sınırlıdır.

## Grand Prix Bireysel Mevlevi Yemek Yarışması

3. Gün (16.10.2021) Cumartesi **1. Etap** 13:30-14:30 **2. Etap** 14:45-15:45

Mevlevi Mutfağı yemek yarışmasında, aşçılardan yemeklerini hazırlarken Mevlevi Yemek Kültürü'nü ön plana çıkaracak yemekler yapmaları istenmektedir.

Yarışmaya 18-25 yaş aralığındaki aşçılar kabul edilecektir.

Yarışmacıların Mevlevi Mutfağı temalı ana yemek hazırlayıp jürinin değerlendirmesine sunmaları istenmektedir. Mevlevi Mutfağı yemekleri, geleneksel olarak hazırlanabilir ya da modernize edilebilir.

Yarışma, "**Grand Prix Bireysel Mevlevi Yemek Yarışması**" kategorisidir.

Yarışmacıların yemeklerini, tadım için 1 tabak sunum için 1 tabak olacak şekilde toplam 2 tabak hazırlamaları gerekmektedir.

Yarışma süresi 60 dakikadır. Yarışma 20 katılımcı ile sınırlıdır.

GASTRO AFYON YARIŞMA PROGRAMI	
1. GÜN (14.10.2021) PERŞEMBE	
Saat	Etkinlik
10:00-10:45	Kayıt
11:00-12:00	Yıldızlar yemek yarışması
12:30-14:30	Liseler arası ekipler "Modern Türk Mutfağı" yemek yarışması
14:45-15:45	1. Etap Liseler arası bireysel "Modern Türk Mutfağı Ana Yemek" yemek yarışması
16:00-17:00	2. Etap Liseler arası bireysel "Modern Türk Mutfağı Tatlı" yemek yarışması
17:30	Ödül Töreni
2. GÜN (15.10.2021) CUMA	
Saat	Etkinlik
10:00-10:45	Kayıt
11:00-13:00	Üniversiteler arası ekipler "Modern Türk Mutfağı" yemek yarışması
13:30-14:30	Üniversiteler arası bireysel "Afyon Mutfağı Ana yemek" yemek yarışması
14:45-15:45	Üniversiteler arası bireysel ""Afyon Mutfağı Tatlı" yarışması
16:00-17:00	Sokaktan mutfağa yemek yarışması
17:30	Ödül Töreni
3. GÜN (16.10.2021) CUMARTESİ	
Saat	Etkinlik
10:00-10:45	Kayıt
11:00-12:00	1. Etap Çocuklar yemek yarışması (6,7,8,9 yaş)
12:15-13:15	2. Etap Çocuklar yemek yarışması (10,11,12 yaş)
13:30-14:30	1. Etap Grand Prix bireysel Mevlevi yemek yarışması
14:45-15:45	2. Etap Grand Prix bireysel Mevlevi yemek yarışması
17:30	Ödül Töreni

Soru ve görüşleriniz için, **+90 (507) 160 24 74** numaralı telefon ile iletişime geçebilirsiniz.