

KALEFEST2025 ULUSAL GASTRONOMİ YARIŞMALARI ŞARTNAMESİ

Projenin Amacı

Yükseköğretim kurumlarında bulunan Gastronomi ve Mutfak Sanatları, Aşçılık bölümü olan devlet veya özel üniversite, meslek yüksekokulu öğrencileri ve Milli Eğitim Bakanlığına bağlı ortaöğretim kurumlarında bulunan Resmi/Özel Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi ve Resmi Mesleki Eğitim Merkezlerinde, bulunan Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanı öğrencilerinin sosyal, kültürel yönlerini, yeteneklerini, sosyal sorumluluklarını, öz güven ve motivasyonlarını artırarak, öğrendikleri teorik ve pratik bilgileri yarışma ortamında sergilemelerini sağlamak.

Projenin Kapsamı

Yükseköğretim kurumlarında Gastronomi ve Mutfak Sanatları ve Aşçılık eğitimi, ortaöğretim düzeyinde eğitim veren il ve ilçe merkezlerinde bulunan Resmi/Özel Mesleki ve Teknik Anadolu ve Resmi Mesleki Eğitim Merkezlerinde bulunan Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanında eğitim ve öğretim gören öğrencileri kapsamaktadır.

Yarışma Şartnameleri

1. Kalefest2025 Ulusal Gastronomi Yarışmaları **27/28 Haziran 2025** tarihleri arasında, Kırıkkale Pastacılar Aşçılar Kebapçılar Derneğinin organizasyonunu ve yürütücülüğünde Kırıkkale/Merkez’de bulunan Cumhuriyet Meydanı’nda yapılacaktır.
2. Kalefest2025 Ulusal Gastronomi Yarışmalarının komisyon başkanı ve üyeleri: Özgür DÖNMEZ(Yiyecek İçecek Hizm. Öğret.), Seraceddin GÜRBÜZ(Akademisyen), Umut ACICI(Akademisyen) Mehmet Ferhat TEKEŞ (Yiyecek İçecek Hizm. Öğret.), Mehmet TOSUN(Yiyecek İçecek Hizm. Öğret.), Ergün BATAK(Yiyecek İçecek Hizm. Öğret.), Süleyman YILMAZ(Yiyecek İçecek Hizm. Öğret.), Zafer ŞAHİN(Kamu Aşçı)
- Kırıkkale Pastacılar Aşçılar Kebapçılar Derneği’nin (KIPAKDER) yönetim kurulu tarafından belirlenen, Kamu Kurum ve Kuruluşlarında, gastronomi alanında eğitim veren akademisyen, öğretmen ve çalışan aşçılardan seçilmiştir, ekte komisyon başkanının ve üyelerinin görev yeri belgeleri gönderilmiştir.
3. Kalefest2025 Ulusal Gastronomi Yarışmalarında; kurum, kuruluş, firma, marka ve kişi reklamını veya tanıtımını ön plana çıkaran ifade ve öğelere yer verilmez. Kişi/kurum/kuruluşlar Milli Eğitim Bakanlığın veya Bakanlığa bağlı birimlerin logosunu izin almadan kullanamaz.
4. Kalefest2025 Ulusal Gastronomi Yarışmalarının hiçbir aşamasında, katılımcıların açık rıza onayı alınmadan kişisel verileri istenmeyecektir. Bu kapsamda istenen kişisel veriler, açık rıza onayında belirtilen hususların dışında başka amaçlarla kullanılamaz, üçüncü kişilere verilemez ve yarışmanın sona ermesinin ardından resen silinir.
5. Sağlık, güvenlik v.b. tedbirleri yarışma alanında almakla ve ortaöğretim kurumlarından okuyan özel eğitimli bireylerin etkinliğe katılımını teşvik edici, kolaylaştırıcı ve etkinlikten azami şekilde faydalanmaları sağlanacak, özel eğitimli öğrencilerin yarışmaya katılmaları durumunda Özel Eğitim ve Rehberlik Hizmetleri Genel Müdürlüğünün özel eğitim yönetmeliğine uygun tedbirler alınacaktır, alınacak tedbirlere dair belgeler, yarışmaya katılacak okulların müdürlüklerine kalefest2025@gmail.com e posta adresinden gönderilecektir.
6. Kırıkkale Pastacılar Aşçılar Kebapçılar Derneği tarafından etkinlikler tamamlandıktan sonra en geç 30 gün içerisinde ogm.meb.gov.tr internet sayfasında yayınlanan formata uygun olarak düzenlenen yarışmaya ilişkin ayrıntılı etkinlik raporunu, etkinlik onayında belirtilen e-posta adresine göndermekte yükümlüdür,

7. Etkinliğin bütçesi, 189.000(yüzseksendokuzbin) tl olarak belirlenmiştir, M. R. Gazikent Baklava Börek Künefe işletmesi ile yaptığımız sponsorluk protokolü ile yarışmada kullanılacak ekipman ve malzemelerinin toplam gideri olan 189.000 tl, işletme tarafından karşılanacaktır, bunların dışından organizasyon ve yarışmanın yürütülmesi ile ilgili başka bir gider kalemi yoktur. M.R. Gazikent Baklava Börek Künefe işletmesi ile yapılan sponsorluk belgesi imzalı ve kaşeli olarak ekte gönderilmiştir, ayrıntılı faaliyet planı, faaliyet takvimi şartnamenin(yarışma programının) içinde ayrıntılı olarak belirtilmiştir.
8. Yarışma başvurusunu yapan kişinin ve etkinlikte görev alacak kişilerin verilerinin işlenmesine ilişkin açık rıza onayları ekte gönderilmiştir.
- 9.Yarışma takvimi, değerlendirme komisyonu, değerlendirme kriterleri ve öğrencilere verilecek ödüller ve sonuçlara itiraz, şartnamede açık bir şekilde belirtilmiştir.
10. Jüri başkanı, jüri üyeleri yarışma komitesinin içinden daha önce gastronomi yarışmalarında jüri başkanlığı ve üyeliği yapmış tecrübeli, mesleğine hakim, adil ve dürüst çalışma prensibine sahip kişilerden oluşacaktır, başkan ve üyeler değerlendirme formlarını bilgisayar ortamına aktarma ve puanları hesaplama işlemini yapacaklardır.
11. Yarışma istasyonların yerleştirilmesinden, bakım ve onarımından sorumlu, ekipman konusunda yaşanabilecek arızalara anında müdahale edecek teknik servis, yarışma boyunca hazır bulunacaktır.
12. Yarışma komitesine üye olan bir kişi, yarışma alanının temizliği, düzen ve güvenliğinden sorumlu kişilerin sevk ve organizasyonunu, yarışmaya destek olan kamu kurum ve kuruluşlarının istek ve önerilerini sorumlu kurum ve kişilere bildirecektir.
- 13.Ekip yarışmalarına, 3 yarışmacı, 1 meydancı olacak şekilde (meydancının katılması isteğe bağlı, yemek yapım ve aşamalarına, katılmayacak, sadece sorumlu oldukları istasyonun temizliği, bulaşıkların yıkanması ve çöp toplama işi ile ilgilenecek) toplamda 4 öğrenci ile katılabilirler.
- 14.Yarışmaya katılacak öğrenciler ve onlara refakat edecek öğretmenler, yarışma için planlama, tanıtma ve uygulama aşamalarını gerçekleştirirken eğitim ve öğretimin aksatmamasına özen göstermelidir.
15. Kalefest2025 Ulusal Gastronomi Yarışmaları, Türkiye Cumhuriyeti Anayasasına, Türk Millî Eğitiminin genel ve özel amaçlarına, uluslararası sözleşmelere, politika belgelerine, 24/3/2016 tarihli ve 6698 sayılı Kişisel Verilerin Korunması Kanunu, 20/6/2012 tarihli ve 6331 sayılı İş Sağlığı ve Güvenliği Kanunu başta olmak üzere yürürlükte olan mevzuata uygun şekilde aykırılık teşkil etmeyecek şekilde yapılacaktır.
16. Yarışmaya katılımı gönüllülük esastır, 18 yaşının altında olan öğrenciler velisi tarafından imzalanmış, yazılı izin belgesi almak zorundadır, ekte örnekleri olan açık rıza onayı, aydınlatma metni, veli izin belgesini ve telif hakkı taahhütnamesini eksiksiz ve imzalı bir şekilde kurumuna ve yarışmadan önce yarışma komitesine teslim etmekte yükümlüdürler, belgeleri olmayan öğrenciler yarışmaya alınmayacaklardır.
17. Yarışmaya katılacak kişiler kıyafet olarak aşçı ceketi, önlük, kep ve kişisel koruyucu donanımları(eldiven, maske v.b) giymeleri zaruridir.
18. Yarışma sahasının donanımı, 10 yarışmacının aynı anda yarışabileceği şekilde hazırlanacaktır, ekip yarışmalarında her ekibe 1 adet yarışma istasyonu verilir, tezgâh, evye, soğutucu, elektrikli pişirme ünitesi (ocak ve fırın), elektrik prizi, çöp kovası istasyonlarda hazır bulunacaktır, bunların dışında yarışma esnasında kullanılacak yemek yapım malzemelerini, ekipmanlarını ve 2 adet sunum tabağını yarışmacılar hazır bulundurmakla yükümlüdür.
- 19.Bireysel ve ekip kategorilerinde yarışacak yarışmacılar a4 kağıdına: Yarışma kategorisini ve kodunu, kullanılacakları malzemelerin isim ve miktarını(gr cinsinden), yarışmacı veya yarışmacılarının isimlerini a4 kağıdına bilgisayar çıktısı olarak yarışma saatinden önce jüri başkanına teslim etmekle yükümlüdürler.
- 20.Sunum tabaklarında dekoratif amaçlı yenmeyen malzemeler(çiçek, yaprak v.b) kullanılmamalı, hazır ürünler, maydanoz, dere otu, roka v.b. sebzeler ile sunum tabaklarında dekoratif amaçlı çalışma yapılmamalı,
- 21.Yarışma yemeklerinde lezzet verici soslar(et suyu) katılabilir, etlere önceden marinasyon yapılabilir (marinasyon yapılmış çiğ etler, soğuk zincir kurallarına uygun şekilde muhafaza edilerek getirilmelidir), kuru baklagillerden yemek yapılacak ise önceden ön haşlama yapılabilir, sebze ve meyveler yıkanmış,

temizlenmiş şekilde hazır getirilebilir, önceden pişirilmiş, dondurulmuş, veya yarı hazırlanmış ürün kullanımı yasaktır,

22.Yemeklerde domuz eti ve katkı maddeleri, etlerin marinasyonunda şarap veya alkol ihtiva eden karışımlar asla kullanılmamalıdır, kullanıldığı tespit edilirse yarışmacı, yarışmadan diskalifiye edilir.

23.Yarışma için getirilecek ürünlerin saklanması ve yarışma esnasında kullanılmasında uluslararası gıda güvenliği ve hijyen kurallarına uygun hareket edilmelidir.

Jüri Başkanı ve Üyeleri İçin Yarışma Kuralları

*Jüri başkanı hakemlik yapmayacaktır.

*Tadım ve mutfak jürisi ayrı değerlendirme yapar.

*Aynı yarışmada mutfak için hakemlik yapan jüri üyesi, tadım için hakemlik yapamaz, tadım jürisi farklı olmak zorundadır.

Yarışma Değerlendirme Komisyonu

Jüri Başkanı: Özgür DÖNMEZ

Tadım Jürisi

*Seraceddin GÜRBÜZ

*Mehmet Ferhat TEKEŞ

*Mehmet TOSUN

Mutfak Jürisi

*Umut ACICI

*Süleyman YILMAZ

*Ergün BATAK

Tadım Jürisinin Vereceği Puanlar ve Değerlendirme Kriterleri

***Sunum Yöntemleri ve Sunum – 5 puan**

Sıcak veya soğuk olarak takdim edilecek yemeklerde sıcak-soğuk dengesine dikkat edilmeli, sunum yapılırken sıcak yemekler sıcak, soğuk yemekler soğuk olarak sunulmamalı, et/ balık dilimleri düzgün şekilde kesilmiş, reçetede belirtilen açıklamalarla uyuşmayan, abartılı kenar süsleri kullanılması durumunda puan kesintileri yapılacaktır.

***Porsiyon Boyutu ve Beslenme Dengesi – 5 puan**

Sunum ve tadım tabaklarında kullanılan yemek miktarları eşit olmalı, kullanılacak garnitür veya soslar uygun miktarda olmalı yemeğin önüne geçmemelidir, aksi takdirde puan kesintileri yapılacaktır.

***Yaratıcılık menü ve ürün uyumluluğu – 15 puan**

Hayal gücü ve yaratıcılığın bir araya getirdiği, özgün tabaklar yapılmalıdır, tabak süslenirken yemeğin içinde kullanılan malzemelerin kullanılmasına özen gösterilmeli.

***Lezzet, Tat Doku ve Pişmişlik – 35 puan**

Yemeğin yapımında doğru pişirme tekniği ve sıcaklığı seçildiği zaman yemeğin lezzeti, tadı ve dokusu ortaya çıkacaktır, lezzet ve tadı veren kullanılan malzemelerin sos ve baharatların uyumudur, yarışmacılar yemek yaparken bu kavramlara dikkat etmelidir.

Mutfak Jürisinin Vereceği Puanlar ve Değerlendirme Kriterleri

***Hijyen- 5 Puan**

Çapraz bulaşmaya karşı uygun kesme tahtaları, bıçaklar kullanılmalı, sebze ve et kesme, doğrama parçalama yaparken et için kırmızı, sebze için yeşil kesme tahtaları kullanılmalı, sebzeye ayrı, ete ayrı doğrama bıçağı kullanılmalı, tezgah temizliği, el kurulama için kağıt havlu kullanılabilir, kumaş havlu kullanılacaksa sadece el silmek için kullanılmalı, tezgahı silmek için ayrı bir kullanılmalı, aşçı önlükleri asla el havlusu olarak kullanılmalıdır, yemekleri tabaklara yerleştirirken muhakkak pudrasız eldiven kullanılmalıdır.

***Mise en Plase ve Organizasyon- 10 puan**

Yemek yaparken temiz ve titiz çalışılmalı, ortaya çıkan atıklar direk çöp kutusuna atılmalı, tezgahlar ve ocak sürekli temiz olmalı, taşma, dökülme durumunda anında temizlik yapılmalı, yemek yaparken işlem basamaklarına uygun bir şekilde çalışılmalı, işi biten malzemeleri veya ekipmanları tezgahtan kaldırılmalı, yemek yapma işlemi bittikten sonra bulaşıklar yıkanmış, tezgahı ve zemini temiz bırakmak puanlamada en dikkat edilecek noktalardandır.

***Teknikler ve Uygulama – 15 puan**

Yemekleri yaparken geleneksel teknik ve yöntemlerinin uygulanması puanlamada en dikkat edilecek noktalardandır, yemekte kullanılacak malzemelere işlem uygularken doğru materyalleri kullanmak, (Örnek: Ezme yaparken zırh kullanmak) yemeğe değer katar, yemeğin tadı ve doğrallığını korur.

***Profesyonellik – 5 puan**

Profesyonel beceriler, davranış ve tutum sergilemesi, diğer yarışmacılara ve jüriye saygıyı kapsamaktadır. Aynı zamanlarda yarışmacının bakımlı ve uygun kıyafetleri giyinmiş olmasına da profesyonelliğinin kanıtıdır.

***Malzemelerin Uygun Kullanımı – 5 puan**

Reçetelerde klasik ve geniş çapta kabul görmüş içerikler çok önemli(Örnek:Maydanoz kullanırken ve eldeki yiyeceklere uygulanan uygun pişirme teknikleri uygulanmalı, yemek yaparken kullandığı malzemeleri israf yapmadan minimum atık ortaya çıkararak yapması puanlama yapılırken dikkat edilecek noktalardandır.

Sunum Tabağı Hazırlanırken Yarışmacıların Dikkat Etmesi Gereken Hususlar

- . *İçerik ve süsleme ana yemekle uyum içinde olmalı.
- . * Pratik ve uygun pişirme metotları kullanılmalıdır.
- . * Etleri düzgün ve temiz kesilmelidir.
- . * Kırmızı etler (içi pembe olacak) orta derecede pişirilmelidir.
- . *Sunum tabağında bulunan sebzeler düzgün ve simetrik kesilmelidir, yemekte kullanılan sebzeler seçilmelidir.
- . *Sunum tabağında yenilmeyen malzemeler kullanılmamalıdır.
- . *Tabaklara fazla garnitür konulmamalı, garnitür ana yemeğin önüne geçmemeli!

Not: Verilen sürede jüriye 2 ayrı sunum tabağı sunamayan yarışmacılar, yarışmadan diskalifiye edilir, erken hazırlanan tabaklar süre dolana kadar jüriye sunulmayacaktır.

Yarışma Sonuçlarına İtiraz Süreci

Yarışma sonuçları açıklandıktan sonra ekip kategorisinde yapılan yarışmalarda; ekip lideri, bireysel kategoride ise yarışan yarışmacı jüri başkanına itirazını sözlü olarak bildirir, jüri başkanı itirazı şartnamede olan kurallara göre değerlendirir, değerlendirme sonucunda itirazı kabul etme veya reddetme yetkisi vardır!

İtirazı kabul etmesi durumunda, şartnameye uygun olmayan puanlama ve kriterleri jüri heyetine sözlü bildirir, ikinci bir değerlendirme yapılmasını ister, jüri tarafından değerlendirme yapıldıktan sonra değerlendirme evraklarını jüri başkanı tekrar inceler, hata ve noksan görmediği takdirde jüri heyeti sonuçları açıklar, verilen karara yarışmacıların ikinci bir itiraz hakkı yoktur, jüri heyetinin verdiği puan değerlendirme tutanaklarına kesin şekilde geçer, itiraz süreci ve tekrar değerlendirme 10 dakikayı geçmemeli, yarışma takvimimi aksatılmamalı!

Madalya Puanlama Kriterleri

a.90 Puan ve üstü – Altın Madalya

b.89,99-80 Puan arası – Gümüş Madalya

c.79.99 – 70 Puan – Bronz Madalya

d.69.99 – 50 Puan – Katılım Sertifikası almaya hak kazanacaklardır.

e.Bireyselde veya ekipte altın, gümüş ve bronz madalya kazanan yarışmacılara, aldıkları madalyaların yanında madalyalara uygun sertifika takdim edilecektir.

f.Kalefest2025 Ulusal Gastronomi Yarışmalarında herhangi bir ödül alamayan yarışmacılara ‘‘Yarışma Katılım Belgesi’’ verilecektir.

g.Ekip yarışmalarında, en yüksek puanı alan üniversite ve lise ekiplerine şampiyonluk kupası takdim edilecektir.

Yarışma Kayıt Bilgileri

Yükseköğretim kurumlarında bulunan Gastronomi ve Mutfak Sanatları, Aşçılık bölümü olan devlet/özel üniversite, meslek yüksekokulu öğrencileri ve Milli Eğitim Bakanlığına bağlı ortaöğretim kurumlarında bulunan Resmi/Özel Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi ve Resmi Mesleki Eğitim Merkezlerinde, bulunan Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanı öğrencileri <https://forms.gle/AreSiSYAVH9dYJsJ7> adresinde bulunan formu eksiksiz doldurup gönder tuşuna basmalıdırlar, oluşturulan formdan bir örnek kalefest2025@gmail.com e posta adresine, **05.06.2025 – 15.06.2025** tarihleri arasında göndermeleri gerekmektedir, başvuru formunu tam ve eksiksiz bir şekilde, şartnamede belirtilen e posta adresine gönderen ilk 12 üniversite ve lisenin(ilk 10 okul asil, son 2 okul yedek) başvurusu kabul edilecektir, başvurular yedek kontenjan dahil 12 üniversite ve lise ile sınırlıdır, şartnamede belirtilen evrakları eksik olan veya herhangi bir sebeple yarışmaya katılamayan üniversite ve lise olması durumunda yedekte 2 kontenjan hazır tutulacaktır, yarışma

başvurusu yapan tüm okullara yarışma hakkı elde edip etmediklerini bildiren bilgilendirme mesajı başvuru evraklarında belirttikleri e posta adreslerine gönderilecektir, yarışma hakkı elde eden okulların temsilcilerinin başvuru evraklarında belirttikleri telefon numaraları ‘‘Kalefest2025 Ulusal Gastronomi Yarışmaları’’ isimli WhatsApp grubuna eklenecektir, yarışma ile ilgili bilgi alışverişi bu grupta yapılacaktır.

Üniversite ve lise öğrencileri için bireysel kategoride yapılacak yarışmalar için toplamda 40 öğrenci katılabilir, okullarını temsilen lise ve üniversiteden bireysel kategoride olan yarışmalara kontenjan olması durumunda bir okuldan en fazla 2 öğrenci katılabilir.

- a .** Yarışmalar için katılım ücreti alınmayacaktır.
- b.** Yarışmacılar, yarışma saatinden 30 dk önce alanda olmalı, jüri başkanına şartnamede istenen belgeleri teslim etmeli.
- c.** Her lise ve üniversiteden 1(bir) ekip yarışmalara katılabilir.
- d.** Yarışma kategorileri şartnamede belirtilen gün ve saatte yapılacaktır, olağanüstü bir durum yaşanmadıkça gün ve saatler değişmeyecektir.
- e.** Yarışmacılar, yarışma alanına kendi imkanları geleceklerdir, yarışma komitesi tarafından herhangi bir ulaşım ve konaklama hizmeti verilmeyecektir.
- f.** Üniversite ve liselerden yeterli sayıda başvuru olmaması durumunda aynı üniversite ve liseden birden fazla ekip başvuru yapabilir.

<https://forms.gle/AreSiSYAVH9dYJsJ7> linkinde bulunan Kalefest2025 Ulusal Yarışma Başvuru formunu doldurup gönder butununa basınız, doldurulan formun bir örneğini kalefest2025@gmail.com e posta adresine gönderiniz lütfen!

İletişim Telefon: 0506 356 71 79 Özgür Dönmez

KATEGORİLER VE SAATLERİ

Kategori : Liseler arası ekip

Yarışma Adı : Başlangıç(soğuk veya sıcak), ana ve tatlı yemekleri(coğrafi işaretli)

Tarih : 27.06.2025, saat: 09:30-11:00

Kodu : MH1

Yarışma için menüler hazırlarken Türk Marka ve Patent Kurumundan coğrafi işaret almış yemekler tercih edilmelidir. Yarışmacılar, başlangıç(soğuk veya sıcak), ana yemek ve tatlıdan oluşan 1 tadım, 1 sunum olacak şekilde 2 adet menü hazırlayacak, ekip yarışmalarına, 3 yarışmacı, 1 meydancı olacak şekilde (meydancının katılması isteğe bağlı, yemeklerin yapım aşamalarına katılmayacak, sadece sorumlu oldukları istasyonun temizliği, bulaşıkların yıkanması ve çöp toplama işi ile ilgilenecek) toplamda 4 öğrenci ile katılabilirler, toplam süre: 90 dakika, toplamda 8 ekip katılabilir.

Kategori : Liseler arası bireysel

Yarışma Adı : Ana yemek (coğrafi işaretli)

Tarih : 27.06.2025 , saat: 11:20-12:20

Kodu : MH2

Yarışma için menüler hazırlarken Türk Marka ve Patent Kurumu'ndan coğrafi işaret almış "Ana Yemek" tercih edilmelidir. Yarışmacılar 1 tadım, 1 sunum olacak şekilde 2 adet tabak hazırlayacak, toplam süre: 60 dakika, toplamda 8 kişi katılabilir.

Kategori : Liseler arası bireysel

Yarışma Adı : Tatlı yemek (coğrafi işaretli)

Tarih : 27.06.2025, saat: 12:40-13:20

Kodu : MH3

Yarışma için menüler hazırlarken Türk Marka ve Patent Kurumundan coğrafi işaret almış "Tatlı Yemekleri" tercih edilmelidir. Yarışmacılar, 1 tadım, 1 sunum olacak şekilde 2 adet tabak hazırlayacak, toplam süre: 40 dakika, toplamda 10 kişi katılabilir.

Kategori : Üniversiteler arası ekip

Yarışma Adı : Türk ve dünya mutfağından başlangıç(soğuk veya sıcak), ana ve tatlı yemekleri

Tarih : 28.06.2025 saat: 09:30-11:00

Kodu : MH4

Yarışma için menüler hazırlarken Türk ve Dünya mutfağından seçkin yemekler tercih edilmelidir. Yarışmacılar, başlangıç(soğuk veya sıcak), ana yemek ve tatlıdan oluşan 1 tadım, 1 sunum olacak şekilde 2 adet menü hazırlayacak, ekip yarışmalarına, 3 yarışmacı, 1 meydancı olacak şekilde (meydancının katılması isteğe bağlı, yemeklerin yapım aşamalarına katılmayacak, sadece sorumlu oldukları istasyonun temizliği, bulaşıkların yıkanması ve çöp toplama işi ile ilgilenecek) toplamda 4 öğrenci ile katılabilirler, toplam süre: 90 dakika, toplamda 8 ekip katılabilir.

Kategori : Üniversiteler Arası Bireysel

Yarışma Adı : Erişte veya Manti Yarışması

Tarih : 28.06.2025 saat: 11:20-12:20

Kodu : MH5

Türkiye'nin farklı bölgelerinde, farklı yöntem ve tekniklerle hazırlanan yöresel mantı veya erişte yemeklerinden birini yapması istenecek, ön hazırlık yapılmadan hamuru, yoğurma, açma, kesme ve hamura şekil verme işlemi yarışma alanında yapılacak, et suyu hazır olarak getirelebilir, yarışmacılar 1 tadım, 1 sunum olacak şekilde 2 adet tabak hazırlayacak, toplam süre: 60 dakika, toplamda 8 kişi katılabilir.

Kategori : Üniversiteler arası bireysel

Yarışma Adı : Kapalı kutu yemek

Tarih : 28.06.2025, saat: 12:30-13:10

Kodu : MH6

Yarışmacılara içinde sürpriz malzemeler bulunan kutu alacaklardır, kutuda bulunan malzemelerden, bir yemek yapmaları istenecektir, tüm yarışmacılara kutu içinde aynı cins ve miktarda malzemeler verilecektir, kutu içinde bulunan malzemelerden yemek yapmaları istenecek, yarışmacılardan 1 tadım, 1 sunum olacak şekilde 2 adet tabak hazırlanması istenecek, toplam süre: 40 dakika, toplamda 8 kişi katılabilir.

Kalefest2025 Ulusal Gastronomi Yarışma Programı

Saat	1. Gün Etkinlik Programı	Açıklamalar
09:00 - 09:30	Açılış Programı	Özgür DÖNMEZ ve Seraceddin GÜRBÜZ Beylerin Konuşması
09:30 - 13:20	Lise Yemek Yarışmaları	MH1, MH2, MH3 Kategorileri
13:30 - 15:30	Kırıkkale'nin Coğrafi İşaretli Yemeklerinin Tanıtım Etkinliği	Workshop, Şef Zafer ŞAHİN
15:30 -16:30	Geçmişten Günümüze Türk Mutfağı	Prof. Dr. Menekşe CÖMERT, Doç. Dr. Hakan ÇETİNER
16:30 -17:00	Helal Gıda Helal Sertifika	Erdem BAŞYAZICI HAK Daire Başkanı

2.Gün Etkinlik Programı

09:30 -13:10	Üniversite Yemek Yarışmaları	MH4, MH5, MH6 Kategorileri
13:30 -14:30	Orta Anadolu'nun Gerçek Tatlısı "Üzüm Pekmezi"	Workshop, Pekmezden Yapılan Tatlılar
14:30-15:30	Yufka Ekmeği/Sarı Burma Tatlısı	Workshop, Sever YILMAZ, Şef Mahmut DOLMACI
15:30-16:00	Coğrafi İşaret Tanımı ve Önemi	Derya KAVLAK KILIÇ (Patent Uzmanı)
16:00-17:00	Kırıkkale Sokak Lezzetleri	Workshop, Şef Yasin DOĞAN