

**YARIŞMA ADI : KAPADOKYA ÜNİVERSİTESİ ÖĞRENCİLERİ ARASI YEMEK YARIŞMASI**

**“İÇİMİZDEKİ ŞEF”**

***KİM DEMİŞ ÖĞRENCİ EVİNDE YEMEK PİŞMEZ DİYE!***

***EN GÜZEL YEMEĞİ BEN YAPARIM DERSEN,***

***ZORLU JÜRİ KARŞISINA ÇIKACAK CESARETİM DE VAR DİYEBİLİYORSAN,***

***HAYDİ O ZAMAN HODRİ MEYDAN.***

**YARIŞMA HAKKINDA :**

KAPADOKYA ÜNİVERSİTESİ MUTFAK DOSTLARI KULÜBÜNÜN ÖNDERLİĞİNDE UÇHİSAR YERLEŞKESİNDE PROFESYONEL JÜRİ EŞLİĞİNDE YAPILACAK ÖĞRENCİ YEMEKLERİ YARIŞMASINA İSTEYEN TÜM ÖĞRENCİLERİMİZ GİREBİLİRLER.

**KATEGORİLER :**

**EN YARATICI PATATES YEMEĞİ BENDE DİYORSAN :**

Yarışmacının tercih ettiği iki (2) tabak PATATES hazırlanması, pişirilmesi ve takdim edilmesi için 30 dakika süre verilecektir.

**EN LEZZETLİ YUMURTA YEMEĞİNİ BEN YAPARIM DİYORSAN :**

Yarışmacının tercih ettiği iki (2) tabak YUMURTA hazırlanması, pişirilmesi ve takdim edilmesi için 20 dakika süre verilecektir.

**İTALYAN ŞEFLER HALT ETMİŞ,MAKARNA BENDEN SORULUR DİYORSAN :**

Yarışmacının tercih ettiği iki (2) tabak MAKARNA hazırlanması, pişirilmesi ve takdim edilmesi için 30 dakika süre verilecektir.

**DOSTLUĞUMUZ ARTSIN,TOSTUN KRALI BENDEN DİYORSAN :**

Yarışmacının tercih ettiği iki (2) tabak TOST hazırlanması, pişirilmesi ve takdim edilmesi için 20 dakika süre verilecektir.



**KATILMAK İÇİN :**

20 – 28 OCAK ARASINDA DEĞERLENDİRİLMEK VE ÖN ELEMEYE TABİ TUTULMAK İÇİN,

AD-SOYAD

ÖĞRENCİ NO

BÖLÜM / PROGRAM ADI

KATEGORİ VE YEMEK REÇETE ‘ ni

melih.icigen@kapadokya.edu.tr ye mail at.

FİNALİST OL VE BU HEYECANI KAÇIRMA!

**ÖNEMLİ TARİHLER :**

ETKİNLİK KAPSAMI : KAPADOKYA ÜNİVERSİTESİ TÜM ÖĞRENCİLERİ

BAŞVURU TARİHİ : 20 – 28 OCAK (ÖN ELEME)

JÜRİ DEĞERLENDİRME : 2 ŞUBAT

FİNAL : 9 ŞUBAT

**NOTLAR VE UYARILAR :**

**Fotoğraflar ve Reçeteler:**
Yarışmada kullanılan reçeteler ve fotoğraflar daha sonra üst düzey bir heyet tarafından rafine edilip KAPADOKYA ÜNİVERSİTESİ UYGULAMALI BİLİMLER YÜKSEKOKULU GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI PROGRAMI TARAFINDAN KULLANILABİLİR,DERGİ,KİTAP HALİNE GETİRİLEBİLİR.
MUTFAK DOSTLARI KULÜBÜ TARAFINDAN görevlendirilen fotoğrafçılar tarafından çekilen tüm fotoğrafların hakları saklıdır.

**Jüri:**
KAPADOKYA ÜNİVERSİTESİ UYGULAMALI BİLİMLER YÜKSEKOKULU GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI PROGRAMI TARAFINDAN belirlenecek jüri başkanı ve jüri üyeleri yarışmalarda bu kuruluşların hazırladığı yönergeler doğrultusunda nihai kararları verecektir. Bu kararlar tartışılamaz. Yarışmacılar bunu kabul etmiş sayılırlar.



**PUANLAMA:**

Menü, Reçete Yazımı ve Uygulaması 0 ̴ 10 puan

Malzeme Kullanımı ve Porsiyonlama 0 ̴ 10 puan

Hijyen, Temiz Çalışma ve Servis Sonrası Temizlik 0 ̴ 20 puan

Yaratıcılık ve Yenilik 0 ̴ 20 puan

Lezzet, Tat ve Doku 0 ̴ 40 puan

TOPLAM 100 PUAN

**ÖDÜLLER:**

Altın Madalya 100 ̴ 90 puan

Gümüş Madalya 89 ̴ 80 puan

Bronz Madalya 79 ̴ 70 puan