

**T.C.**  
**MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI**  
**Meslekî ve Teknik Eğitim Genel Müdürlüğü**

**MEB ULUSLARARASI GASTRONOMİ FESTİVALİ VE AŞÇILIK YARIŞMASI**  
**ŞARTNAMESİ**

**Madde-1**

**Giriş:**

Toplumların kültürel anlamda kimliğini var eden birçok değer vardır ve mutfak kültürü bu değerlerin önde gelenlerinden biridir. Türk mutfağı Orta Asya'dan günümüze uzanan tarih yolculuğunda birçok coğrafyanın kültürüyle yoğrularak şekillenmiş zengin bir kültüre sahiptir. Tarihsel süreçte kazandıklarının yanında bugün bereketli Anadolu coğrafyasındaki bölgesel farklılıklarla daha da zenginleşmektedir.

Günümüz dünyasında gastronomi ve mutfak sanatlarında yeni bakış açılarının etkileri gözlemlenmektedir. Türk mutfağı da geleneksel lezzetlerine yenilikçi yaklaşımlarla yeni bir soluk getirmiştir. Anadolu coğrafyasının mevsim çeşitliliği, ürün çeşitliliğini arttırdığından gastronomi alanında ülkemize yeni alternatifler sunmaktadır.

Bizim kültürümüzde mutfak yenilip içilen bir yer olmanın ötesinde nimete saygının, şükretmenin ve paylaşmanın öneminin anlaşıldığı bir yerdir. Türk mutfağı, birbirinden güzel geleneksel, lezzetli ve sağlıklı tatlarıyla dünyanın sayılı mutfakları arasında yer almaktadır. Bu kapsamda birçok lezzetimiz UNESCO tarafından da koruma altına alınmıştır. MEB Uluslararası Gastronomi Festivali ve Aşçılık Yarışması Projesi, tüm yönleriyle ele alınması gereken lezzet ve kültür mozaiği özelliğine sahip mutfağımızın daha iyi anlaşılması, mutfağımızın dünya mutfakları ile buluşması ve bu alanda meslek lisesi öğrencilerimizin yetkinliklerini sergilenmesi amacıyla düzenlenmektedir.

**Madde-2**

**Amaç:**

“MEB Uluslararası Gastronomi Festivali ve Aşçılık Yarışması” ile öğrencilerimize mesleki eğitim yoluyla kazandıkları becerileri sergileme fırsatı sunmak, zengin mutfağımızın lezzetlerini öğrencilerimizin eliyle ortaya koymak ve dünya mutfaklarına olan farkındalıklarını daha da arttırmak hedeflenmektedir. Bu etkinlik, öğrencilerin mutfak sanatlarındaki ustalıklarını göstererek kendilerini ifade etmelerine imkân tanıyarak meslek öğrenimlerinin önemini ortaya koyacaktır. Aynı zamanda, bu yarışmayla Türk mutfağının geleneksel tatlarını koruma ve dünya mutfaklarıyla buluşturma misyonuna da hizmet etmek amaçlanmaktadır. Bu yarışma vesilesiyle öğrencilerimizin Türk mutfağının mirasını koruma, gelecek nesillere aktarma ve vizyonuna hizmet etme konularındaki sorumluluklarını da daha iyi anlamaları hedeflenmektedir.

Meslekî ve Teknik Eğitim Genel Müdürlüğü tarafından düzenlenen bu yarışma ile Türk Millî Eğitiminin genel amaç ve temel ilkeleri doğrultusunda Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanındaki öğretmen ve öğrencilerin yetkinliklerini ortaya koymaları ve kültürel mutfak mirasımızın dünya mutfakları ile bir araya gelmesi amaçlanmaktadır.

**Öğrencilerin;**

- a. Sosyal etkinliklerle kişisel ve sosyal gelişimine katkı sağlamasını desteklemek,
- b. Sektörle işbirliği içerisinde olup yeni deneyimler kazanmalarını sağlamak,
- c. Üretkenliklerini ve yeterliliklerini ortaya çıkarmak,

- d. Türk mutfağının zenginliklerini ve çeşitliliğini tanımasını sağlamak,
- e. İşbirliği ve takım ruhuyla hareket etmesini teşvik etmek,
- f. Yemek pişirme ve sunum becerilerini geliştirmek,
- g. Geleneksel Türk mutfağına olan ilgilerini artırmak,
- h. Sektördeki kariyer fırsatlarından faydalanmasını sağlamak,
- i. Gastronomi alanındaki potansiyeli ve önemini toplumsal açıdan vurgulamak,
- j. Eğitim ve sektör arasında köprü kurarak iş hayatına geçişlerini desteklemek,
- k. Kültürel mutfak mirasımızın korunması ve gelecek nesillere aktarmasına katkıda bulunmak hedeflenmektedir.

### **Madde-3**

#### **Kapsam:**

Meslekî ve Teknik Eğitim Genel Müdürlüğüne bağlı Yiyecek İçecek Hizmetleri alanı bulunan okul/kurumlara yönelik yapılacak olan “MEB Uluslararası Gastronomi Festivali ve Aşçılık Yarışması” na başvuru şekli, başvuruda aranacak şartlar, yapılacak işlemler, değerlendirme ölçütleri, ödüller ile yarışma takvimine ilişkin usul ve esasları kapsar.

### **Madde-4**

#### **Yasal Dayanak:**

- a. 1739 sayılı Millî Eğitim Temel Kanunu,
- b. 5846 sayılı Fikir ve Sanat Eserleri Kanunu,
- c. 6331 sayılı İş Sağlığı ve Güvenliği Kanunu,
- d. 6698 sayılı Kişisel Verilerin Korunması Kanunu,
- e. 2021/4 sayılı Cumhurbaşkanlığı Genelgesi,
- f. Millî Eğitim Bakanlığı Eğitim Kurumları Sosyal Etkinlikler Yönetmeliği,
- g. Millî Eğitim Bakanlığı Ortaöğretim Kurumları Yönetmeliği
- h. Millî Eğitim Bakanlığı Okul Aile Birliği Yönetmeliği
- i. 06.07.2019 tarih ve 30823 sayılı Resmî Gazete 'de yayınlanan 2019/12 sayılı Bilgi ve İletişim Güvenliği Tedbirleri Genelgesi,
- j. Eğitim Kurumlarında Hijyen Şartlarının Geliştirilmesi ve Enfeksiyon Önleme Kontrol Kılavuzu

### **Madde-5**

#### **Yarışmanın Yürütücüsü:**

Meslekî ve Teknik Eğitim Genel Müdürlüğü koordinesinde 7 bölge 15 şehrimizde yapılacak olan iller düzeyindeki yarışmalar; Adana, Antalya, Aydın, Balıkesir, Bolu, Denizli, Diyarbakır, Erzurum, Gaziantep, İstanbul, Kayseri, Konya, Malatya, Rize ve Van İl Millî Eğitim Müdürlükleri yürütücülüğünde ve Bölge Koordinatörlerinin rehberliğinde gerçekleştirilecektir. İl birincilerinin katılım sağlayacağı final yarışması ile Uluslararası katılımcılarla yapılacak final Meslekî ve Teknik Eğitim Genel Müdürlüğü koordinesinde İstanbul İl Millî Eğitim Müdürlüğü yürütücülüğünde ve Türkiye Otelciler Birliği (TÜROB) ile Türk İşbirliği ve Koordinasyon Ajansı Başkanlığı (TİKA) işbirliğinde gerçekleştirilecektir.

Millî Eğitim Bakanlığı

Adres : Atatürk Bulvarı No 98 1. Kat A Blok 06648 Bakanlıklar/ANKARA

Telefon : 0 (312) 4131252

Faks : 0 (312) 4251967

## **Madde-6**

### **Başvuru ve Değerlendirme:**

“MEB Uluslararası Gastronomi Festivali ve Aşçılık Yarışması” na katılacak ekipler, başvurularını belirlenen etkinlik takvimine göre <https://gastrofest.meb.gov.tr> adresine yapacaklardır. İl Yürütme Kurulu koordinesinde gerçekleştirilecek yarışmada bölge jüri ekibi tarafından değerlendirilerek il birincisi, ikincisi ve üçüncüsü ekipler belirlenecek ve il birincisi olan ekipler, İstanbul ilinde Gastronometro’da gerçekleştirilecek olan final yarışmasına katılmaya hak kazanacaktır.

MEB Uluslararası Gastronomi Festivali ve Aşçılık Yarışması Finaline katılmaya hak kazanan ekipler ve ekip üyeleri;

- İllerde birinci olan ekipler MEB Uluslararası Gastronomi Festivali ve Aşçılık Yarışmasının Türkiye Finalinde yarışacaklar ve Türkiye birincisi, ikincisi ve üçüncüsü olan ekipler belirlenecektir.
- “MEB Uluslararası Gastronomi Festivali ve Aşçılık Yarışması” nda yabancı ülkelerden dâhil edilecek ekip sayısınınca Türkiye finalinde dereceye giren ekipler Kapalı Kutu kategorisinde MEB Uluslararası Gastronomi Festivali ve Aşçılık Yarışması uluslararası birincisi, ikincisi ve üçüncüsü belirlenecektir.

## **Madde-7**

### **Yarışmaya Başvuru ve Eserlerde Aranacak Şartlar:**

#### **7.1 Genel Şartlar**

- a. Meslekî ve Teknik Eğitim Genel Müdürlüğüne bağlı Meslekî ve Teknik Anadolu Lisesi Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanı bulunan okullarda örgün eğitime devam eden öğrenciler yarışmaya başvurabilecektir.
- b. Bu yarışma katılımcıların gönüllülük esasına göre yürütülür ve ücretsizdir.
- c. Özel gereksinimli öğrenciler yarışma başvurusunda engel durumunu belirttiği takdirde etkinliğe katılımını teşvik edici, kolaylaştırıcı ve etkinlikten azami şekilde faydalanmalarını sağlayıcı tedbirler alınacaktır.
- d. İl birincisi olan reçetelerin her türlü telif hakkı, Millî Eğitim Bakanlığına aittir.
- e. Reçeteler, Anayasa’nın dayandığı temel görüş ve ilkelere aykırı olamayacağı gibi millî iradeyi zedeleyici, moral yıkıcı, müstehcen, reklam ve politik içerik taşıyamaz. Tüm içerik “Türk Millî Eğitim Temel Kanunu” na uygun olacak ve katılımcı okulların idarelerinin kontrolü ve onayıyla yarışmada yer alacaklardır.
- f. “MEB Uluslararası Gastronomi Festivali ve Aşçılık Yarışması” na ilişkin Bakanlık Yürütme Kurulu gerekli gördüğü takdirde festival ve yarışma koşullarında ve tarihlerinde değişiklik yapma hakkını kendinde saklı tutar.
- g. Okul yönetimi tarafından öğrenci olduğu onaylanmayan (okuma hakkını kullanmayanlar dâhil) kişiler yarışmaya katılamaz.
- h. Her okul bölge yarışmalarına, 1 danışman öğretmen ve en fazla 3 öğrenciden oluşan bir ekiple katılabilir. “MEB Uluslararası Gastronomi Festivali ve Aşçılık Yarışması” Türkiye finaline 1 okul müdürü/müdür yardımcısı, 1 danışman öğretmen ve 3 öğrenciden oluşan ekiple katılabilir.
- i. Yarışmacılar, adına katıldıkları okulun öğrencisi olmak zorundadır.
- j. Yarışma için hazırlanan reçeteler yarışma sonuçları açıklanana kadar herhangi bir dijital veya yerel platformda paylaşılamaz.
- k. Reçeteler başka yarışmalarda kullanılamaz.
- l. Yarışmaya katılan öğrenci, şartnamede belirtilen katılım şartlarını kabul etmiş sayılır.
- m. Jüri ekiplerinin kararları kesin olup itiraz kabul edilmez.

## 7.2 Özel Şartlar

- a. Yarışma başvuruları Meslekî ve Teknik Eğitim Genel Müdürlüğü tarafından belirlenen <https://gastrofest.meb.gov.tr> adresine yapılacak ve yarışmaya katılmaya hak kazanan okullar buradan açıklanacaktır.
- b. MEB Uluslararası Gastronomi Festivali ve Aşçılık Yarışması final yarışmaları ve festival yarışmaları olarak iki gruptan oluşmaktadır.
- c. Bölge Yarışmaları
  - Yarışmaya kabul edilecek reçeteler yarışmanın yapılacağı bölgeye ait yerel ve yöresel ürünlerle hazırlanmış modern (inovatif) Türk Mutfağı olmalıdır.
  - Her ilden yarışmaya, Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanı bulunan okul sayısınca katılım sağlanabilecektir.
  - Yarışmaya 3 kişiden oluşan ekiplerle katılım gerçekleştirilecektir.
  - Yarışmaya katılacak ekiplerin reçeteleri; başlangıç, ana yemek ve tatlı şeklinde olacaktır.
  - Yapılan ürünlerin reçeteleri ve görselleri, ekipteki öğrencilerin öğrenci belgelerinin de bulunduğu bir dosya hazırlanarak yarışma alanında bölge koordinatörlerine teslim edilecektir.
  - Yarışmada yapılan tüm ürünler için demirbaş haricinde gerekli olan malzemeler yarışmaya katılan ekip tarafından getirilecektir. (Demirbaş malzeme; ocak, fırın ve tezgâh yarışma alanında bulunacaktır.)
  - Hazırlanan yemekler 2 eşit tabak halinde (1 sunum 1 tadım) hazırlanacaktır.
  - Yarışma süresi 90 dakika olacaktır. Süre sonunda ürünlerin sunuma hazırlanmış ve mutfak temizliğinin tamamlanmış olması gerekmektedir.
  - Yapılacak yemeklerde kullanılacak ürünler (kurubaklagil hariç) önceden işlem görmüş olmayacaktır. Bu yarışmalarda Bölge Birincisi olanlar İstanbul ilinde Gastronometro’da yapılacak olan MEB Uluslararası Gastronomi Festivali ve Aşçılık Yarışması final yarışmalarına katılım sağlayacaktır.
- d. Final Yarışmaları
  - i. Türkiye Finali
    - Bu yarışmaya bölge birincisi olan ekipler katılım sağlayacaktır.
    - Bölge birincisi ekipler bölge yarışmalarına katıldıkları reçetelerle ya da bölgeye ait yerel ve yöresel ürünlerle hazırlanmış modern (inovatif) Türk Mutfağına ait reçetelerle katılabilirler.
    - Yarışmaya katılacak ekiplerin “MEB Uluslararası Gastronomi Festivali ve Aşçılık Yarışması” Türkiye finaline katılacakları ürünlerin reçeteleri en geç 14 Mart 2025 tarihine kadar bölge koordinatörlerine teslim edilecektir.
    - “MEB Uluslararası Gastronomi Festivali ve Aşçılık Yarışması” Türkiye finaline katılacak ekipler İstanbul ilinde Gastronometro’da yarışmaya katılacakları menü için yarışmadan 1 gün önce deneme çalışması yapacaklardır.
    - Yarışmaya katılacak ekiplerin menüleri; “Modern Türk Mutfağı Tabağı” konulu başlangıç, ana yemek ve tatlı şeklinde olacaktır.
    - Yapılan ürünlerin reçeteleri ve görselleri, ekipteki öğrencilerin öğrenci belgelerinin de bulunduğu bir dosya hazırlanarak yarışma alanında bölge koordinatörlerine teslim edilecektir.
    - Yarışmada yapılacak ürünler için gerekli olan tüm malzemeler Türkiye Otelciler Birliği (TÜROB) tarafından karşılanacaktır. Yemeklerin pişirilmesi ve sunumunda kullanılacak özel araç-gereçler isteğe bağlı olarak ekipler tarafından getirilebilir.
    - Hazırlanan yemekler 4 eşit tabak halinde (1 sunum, 2 tadım, 1 resim) hazırlanacaktır.
    - Yarışma süresi 120 dakika olacaktır. Süre sonunda ürünlerin sunuma hazırlanmış ve mutfak temizliğinin tamamlanmış olması gerekmektedir.

- Tüm sunum malzemeleri Organizasyon Komitesi tarafından tek tip olarak temin edilecektir. Tabaklar yarışma öncesi yapılacak deneme/öğrenci bilgilendirme toplantısında tanıtılacaktır.
- Yapılacak yemeklerde kullanılacak ürünler (kurubaklagil hariç) önceden işlem görmüş olmayacaktır.
- ii. MEB Uluslararası Gastronomi Festivali ve Aşçılık Yarışması Finali
- “MEB Uluslararası Gastronomi Festivali ve Aşçılık Yarışması” finalinde yarışmaya yabancı ülkelerden dahil edilecek ekip sayısına Türkiye finalinde dereceye giren ekipler 3 kişiden oluşan ekipler halinde yarışacaklardır.
- Yarışmalar Kapalı Kutu kategorisinde yapılacaktır. Yarışmada kullanılacak malzemelerin tamamı kapalı kutudan çıkan malzemelerden oluşacaktır.
- Kapalı kutu dağıtımı yapıldıktan sonra ekiplere menü planlama için 30 dk. süre verilecektir.
- Yarışmada yapılacak reçeteler başlangıç, ana yemek, tatlı şeklinde olacaktır. Bölge ve konu sınırlaması yoktur.
- Hazırlanan yemekler 4 eşit tabak halinde (1 sunum, 2 tadım, 1 resim) hazırlanacaktır.
- Yarışma süresi menü planlama için 30 dakika ve ürünlerin hazırlanması için 90 dakika olmak üzere toplam 120 dakika olacaktır. Süre sonunda ürünlerin sunuma hazırlanmış ve mutfak temizliğinin tamamlanmış olması gerekmektedir.

## **Madde-8**

### **Değerlendirme Ölçütleri:**

Jüri tarafından eserler incelenirken;

Jüri tarafından eserler incelenirken (Kapalı Kutu hariç);

- |                                    |            |
|------------------------------------|------------|
| a. Menü uyumu ve dengesi           | : 10 puan  |
| b. Tekniği doğru kullanma          | : 10 puan  |
| c. Coğrafi işaretli ürün kullanımı | : 5 puan   |
| d. Zamanlama                       | : 10 puan  |
| e. Hijyen ve temizlik              | : 10 puan  |
| f. Lezzet                          | : 40 puan  |
| g. Sıfır atık yönetimi             | : 5 puan   |
| h. Sunum                           | : 10 puan  |
| i. Toplam                          | : 100 puan |

ölçütlerine göre değerlendirilecektir.

Kapalı kutu kategorisinde Jüri tarafından eserler incelenirken;

- |                           |            |
|---------------------------|------------|
| a. Menü uyumu ve dengesi  | : 10 puan  |
| b. Tekniği doğru kullanma | : 10 puan  |
| d. Zamanlama              | : 10 puan  |
| e. Hijyen ve temizlik     | : 10 puan  |
| f. Lezzet                 | : 45 puan  |
| g. Sıfır atık yönetimi    | : 5 puan   |
| h. Sunum                  | : 10 puan  |
| i. Toplam                 | : 100 puan |

ölçütlerine göre değerlendirilecektir.

## **Madde-9**

### **Yapılacak İşlemler:**

#### **9.1 Okullarda;**

- a. Meslekî ve teknik ortaöğretim kurumlarında okul müdürünün başkanlığında 1 müdür yardımcısı ve 1 öğretmenden oluşan “MEB Uluslararası Gastronomi Festivali ve Aşçılık Yarışması” Okul Yürütme Kurulu kurulmalıdır.
- b. Okul Yürütme Kurulu tarafından yarışma takvimine uygun olarak öğrencilere gerekli duyuru ve rehberlik yapılmalıdır.
- c. Okul Yürütme Kurulu tarafından <https://gastrofest.meb.gov.tr> adresinde bulunan yarışma afişlerinden biri (35\*50 cm) öğrencilerin göreceği alanlara asılmalıdır.
- d. Yarışmaya gönüllü olarak katılacak danışman öğretmen ve öğrenciler, <https://gastrofest.meb.gov.tr> adresine başvurularını yapmalıdır.
- e. Yarışmaya ilişkin bilgiler e-Okul Sosyal Etkinlikler Modülüne işlenmelidir.
- f. Reçeteler Okul Yürütme Kurulu tarafından değerlendirilmeyecek olup; dosya şeklinde hazırlanarak yarışma alanında bölge koordinatörlerine teslim edilecektir.
- g. Meslekî ve Teknik Eğitim Genel Müdürlüğü tarafından belirlenen yarışmanın yapılacağı okullarda mutfak planlaması yapılarak kullanılacak olan ocak, fırın, çelik tezgâh, çöp kutusu, temizlik gereci miktarı belirlenerek hazır bulundurulmalıdır.
- h. Ürünlerin sunulacağı alan hazırlanmalıdır.
- i. Jüri üyelerinin tadım yapacağı masa ve masada bulunması gereken araç ve gereç hazırlanmalıdır.

#### **9.2 İl Millî Eğitim Müdürlüklerinde;**

- a. 7 Bölgede belirlenen 15 İl Millî Eğitim Müdürlüğünde 1 il millî eğitim müdür yardımcısı/şube müdürü başkanlığında ve Meslekî ve Teknik Eğitim Genel Müdürlüğüne bağlı yarışmanın yapılmasının planladığı okul müdüründen oluşan “MEB Uluslararası Gastronomi Festivali ve Aşçılık Yarışması” İl Yürütme Kurulu oluşturulmalıdır.
- b. İl Yürütme Kurulu tarafından Bölge Koordinatörleri koordinasyonunda yarışma takvimine uygun duyuru yapılarak İlçe Millî Eğitim Müdürlükleri ile Okul Müdürlüklerine yarışma hakkında rehberlik yapılmalıdır.
- c. Profesyonel kamera ve fotoğraf çekimi yapacak ekipler Meslekî ve teknik ortaöğretim kurumlarında ki Radyo Televizyon Alanı öğretmen ve öğrencilerinden görevlendirilmelidir.
- d. Yarışmaya katılım sağlayan öğretmen ve öğrenciler için Meslekî ve Teknik Eğitim Genel Müdürlüğünce hazırlanan katılım belgeleri bastırılmalıdır.
- e. Yarışmaya katılacak öğrenciler ile öğrenciye refakat edecek her ekibin okulundan bir yönetici ve bir öğretmenin yarışmanın yapılacağı şehre ulaşım, iâşe ve ibate giderleri öğrencilerin yarışmaya katıldığı il millî eğitim müdürlüklerince karşılanmalıdır.
- f. Bölgede dereceye giren ekiplere Meslekî ve Teknik Eğitim Genel Müdürlüğünce hazırlanan tasarıma uygun kupa, madalya ve derece belgeleri temin edilmelidir.

#### **9.3 İstanbul İl Millî Eğitim Müdürlüğünde;**

- a. Ekiplerin yarışma saatlerine göre alana ulaşımı sağlanmalıdır.
- b. Profesyonel kamera ve fotoğraf çekimi yapacak ekipler meslekî ve teknik ortaöğretim kurumlarındaki Radyo Televizyon Alanı öğretmen ve öğrencilerinden görevlendirilmelidir.
- c. Ödül töreni sunuş programı hazırlanmalıdır.
- d. “MEB Uluslararası Gastronomi Festivali ve Aşçılık Yarışması ödül töreni için İstanbul Gastronometro’dan, Atatürk Kültür Merkezi (AKM)’ne katılımcıların şehir içi ulaşımını sağlanmalıdır.
- e. Davet edilecek konuklar ve görevliler için konaklama ve şehir içi ulaşım sağlanmalıdır.
- f. Yarışmanın yapılacağı alanda iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alınmalıdır.

- g. Sağlıklı beslenme konusu ile ilgili pano, afiş, poster ve bilgilendirme broşürleri oluşturulmalıdır.
- h. “MEB Uluslararası Gastronomi Festivali ve Aşçılık Yarışması” Türkiye finali ile ve “MEB Uluslararası Gastronomi Festivali ve Aşçılık Yarışması” Türkiye finali ve “MEB Uluslararası Gastronomi Festivali ve Aşçılık Yarışması” finalinde derece alan ekiplerin derece belgeleri bastırılmalıdır.

#### **9.4 TÜROB’da;**

- a. “MEB Uluslararası Gastronomi Festivali ve Aşçılık Yarışması” Türkiye finali ve “MEB Uluslararası Gastronomi Festivali ve Aşçılık Yarışması” finalinde; TÜROB tarafından yarışmanın gerçekleştirileceği mutfakların kurulacağı alan İstanbul Gastronometro olması sağlanmalıdır.
- b. Yarışmanın yapılacağı mutfak planlamalı, kullanılacak olan ocak, fırın, çelik tezgâh, çöp kutusu, temizlik gereçleri temin edilmelidir.
- c. “MEB Uluslararası Gastronomi Festivali ve Aşçılık Yarışması” Türkiye finali ile “MEB Uluslararası Gastronomi Festivali ve Aşçılık Yarışması” finaline katılacak ekiplerin yapacakları ürünlerin malzeme, araç ve gereçleri hazır bulundurulmalıdır.
- d. TÜROB tarafından yarışmada tadım ve ürünlerin sunulacağı alan hazırlanmalıdır.
- e. Jüri üyelerinin tadım yapacağı masa ve masada bulunması gereken araç ve gereçler hazırlanmalıdır.
- f. Yarışma ödül törenin yapılacağı alan hazırlanmalıdır.
- g. Festival alanında yapılacak söyleşi, panel ve workshop için gerekli alan planlamaları yapılmalıdır.
- h. Yarışma Jürisi sektörün önde gelen temsilcileri arasından, Türkiye Otelciler Birliği (TÜROB) iş birliğinde ve Meslekî ve Teknik Eğitim Genel Müdürlüğü koordinesinde belirlenmelidir.
- i. “MEB Uluslararası Gastronomi Festivali ve Aşçılık Yarışması” Türkiye finali ve “MEB Uluslararası Gastronomi Festivali ve Aşçılık Yarışması” finaline katılan tüm ekiplere şef ceketi verilir. Verilen ceket üzerine organizasyon komitesi tarafından belirlenenler dışında hiçbir amblem, rozet, logo, vb. konulamaz. Tespit edilmesi durumunda takım diskalifiye edilir.
- j. “MEB Uluslararası Gastronomi Festivali ve Aşçılık Yarışması” Türkiye finali ve “MEB Uluslararası Gastronomi Festivali ve Aşçılık Yarışması” finalinde dereceye giren ekiplere kupa, madalya, ile şef bıçakları verilmelidir.
- k. Bölge yarışmaları, “MEB Uluslararası Gastronomi Festivali ve Aşçılık Yarışması” Türkiye finali ve “MEB Uluslararası Gastronomi Festivali ve Aşçılık Yarışması” finalinde derece alan öğrencilere yarışmaya katıldıkları ilin prestijli otel ve işletmelerinde staj imkânı sağlanmalıdır.
- l. Yarışma ve organizasyon maliyetlerine katkı amacıyla yükümlülük anlamına gelmemek üzere Türkiye Otelciler Birliği (TÜROB) tarafından önerilen işbirlikçiler Meslekî ve Teknik Eğitim Genel Müdürlüğü onayı ile kabul edilir.
- m. Tüm yarışmacılar, görevliler, izleyiciler ve jüriler etkinlik öncesinde ve süresince yapılacak tüm fotoğraf ve video çekimlerindeki görüntülerinin, seslerinin etkinliğin, kişisel verilerinin TÜROB tarafından işlenebilecek, aktarılabilir her türlü mecrada yapılacak haber, tanıtım, afiş gibi çalışmalarında kullanılmasını peşinen kabul ederler.
- n. Yarışmanın Yürütme Kurulu gerekli gördüğü hallerde ve/veya mücbir sebeplerle Meslekî ve Teknik Eğitim Genel Müdürlüğü koordinesinde kurallarda düzenleme, değişiklik

yapabilir veya etkinliğin ertelenmesine veya iptaline karar verme hakkına sahiptir. Bu haktan doğabilecek herhangi bir zarar Organizasyon Komitesine rücu edilemez.

#### 9.4 Bakanlıkta;

- a. Millî Eğitim Bakanlığı “MEB Uluslararası Gastronomi Festivali ve Aşçılık Yarışması” Yürütme Kurulu belirlenmiştir ve aşağıda yer almaktadır.

Öğrenci İşleri ve Sosyal Etkinlikler Daire Başkanlığı

Barış ONDAŞ 100. Yıl Meslekî ve Teknik Anadolu Lisesi - Genel Koordinatör

Mine ŞANLI Nene Hatun Meslekî ve Teknik Anadolu Lisesi - Genel Koordinatör

- b. Bakanlıktaki Yürütme Kurulu tarafından yarışma takvimine uygun duyuru yapılarak, İl Millî Eğitim Müdürlüklerine yarışma hakkında gerekli rehberliğin yapılması amacıyla yarışmanın yapılacağı illere Bölge Koordinatörü tayin edilmiştir ve aşağıda yer almaktadır.

Sibel BÜYÜKGÖZ Karatay Borsa İstanbul Gazi Mustafa Kemal Meslekî ve Teknik Anadolu Lisesi - İç Anadolu Bölgesi Bölge Koordinatörü

Ali Rıza TÜNAY Samsun Altinkum Meslekî ve Teknik Anadolu Lisesi - Karadeniz Bölgesi Bölge Koordinatörü

Barış KARATAŞ Bolu Yeniçağ Meslekî ve Teknik Anadolu Lisesi - Marmara Bölgesi Bölge Koordinatörü

Onur ÇAKAR İzmir Bayraklı Aliş Osman Konakçı Meslekî ve Teknik Anadolu Lisesi - Ege Bölgesi Bölge Koordinatörü

Emel ÖZER Nene Hatun Kız Meslekî ve Teknik Anadolu Lisesi - Akdeniz Bölge Koordinatörü

Ali ÜLKÜ Meram Atatürk Meslekî ve Teknik Anadolu Lisesi - Güneydoğu Anadolu Bölge Koordinatörü

Ufuk KAHRAMAN Manisa Kula Germiyanogluları Meslekî ve Teknik Anadolu Lisesi - Doğu Anadolu Bölgesi Bölge Koordinatörü

- c. Meslekî ve Teknik Eğitim Genel Müdürlüğü tarafından başvurular <https://gastrofest.meb.gov.tr> web adresi üzerinden alınacaktır.

- d. 7 bölgede (15 İl Millî Eğitim Müdürlüğü) kurulan İl Jüri Ekibi tarafından belirlenen il birincisi ekipler Meslekî ve Teknik Eğitim Genel Müdürlüğü koordinesinde İstanbul İl Millî Eğitim Müdürlüğü yürütücülüğünde ve Türkiye Otelciler Birliği (TÜROB) ile Türk İşbirliği ve Koordinasyon Ajansı Başkanlığı (TİKA) işbirliğinde düzenlenen final yarışmasına katılmak üzere İstanbul’a geleceklerdir.

- e. Final yarışmasında ödüle layık görülen ekiplere İstanbul Atatürk Kültür Merkezinde (AKM) düzenlenecek olan ödül töreninde ödülleri verilecektir.

- f. Yarışmada derece alan yarışmacılara ait tarifler derlenerek yapılacak çalışmalarda kullanılmak üzere değerlendirilecektir.

- g. Yarışmalar ile atölye çalışmaları esnasında çekilen video ve resimler bir araya getirilerek derlenecektir.

- h. Festival alanında söyleşi ya da panel yapmak üzere alanında deneyimli şefler belirlenerek davet edilecektir.



- i. Meslekî ve Teknik Eğitim Genel Müdürlüğünce; bölge yarışmalarına katılım sağlayacak ekiplerin katılım belgeleri, derece alan ekiplerin derece belgeleri, kupa ve madalyaları; “MEB Uluslararası Gastronomi Festivali ve Aşçılık Yarışması” Türkiye finali ile “MEB Uluslararası Gastronomi Festivali ve Aşçılık Yarışması” finalinde derece alan ekiplerin derece belgeleri, kupa ve madalyaları için tasarım yapılarak dijitalleri İl Millî Eğitim Müdürlüklerine teslim edilecektir.
- j. Misafirler için liste oluşturulacak ve davetiyeler dağıtılacaktır.

## **Madde-10**

### **Ödüller:**

Yarışmada verilecek ödüller:

- a. MEB Uluslararası Gastronomi Festivali ve Aşçılık Yarışması Kapalı Kutu Birincilik Ödülü, İkincilik Ödülü ve Üçüncülük Ödülü: Meslekî ve Teknik Eğitim Genel Müdürlüğü ve TÜROB işbirliği ile birincilik, ikincilik ve üçüncülük için belirlenecek olan ödüller verilecektir.
- b. Türkiye Birincilik, İkincilik ve Üçüncülük Ödülü: Meslekî ve Teknik Eğitim Genel Müdürlüğü TÜROB işbirliği ile birincilik, ikincilik ve üçüncülük için belirlenecek olan ödüller verilecektir.
- c. “MEB Uluslararası Gastronomi Festivali ve Aşçılık Yarışması” Türkiye finali ile “MEB Uluslararası Gastronomi Festivali ve Aşçılık Yarışması” finaline katılan tüm öğrencilere Katılım Belgesi verilecektir.
- d. İl Birincisi, İkincisi ve Üçüncüsü Ekip Üyelerine verilecek ödüller: Altın Madalya, Gümüş Madalya ve Bronz Madalya ile Katılım Belgesi
- e. İl Birincisi, İkincisi ve Üçüncüsü Okullara verilecek ödüller: Altın Kupa, Gümüş Kupa ve Bronz Kupa
- f. Yarışmaya katılan tüm öğrencilere İl Millî Eğitim Müdürlükleri tarafından Katılım Belgesi, ve madalya verilecektir.
- g. Bölge Yarışmaları Birincilik, İkincilik ve Üçüncülük Derece Belgeleri: İl Millî Eğitim Müdürlükleri tarafından verilecektir.

## Yarışma Etkinlik Takvimi;

Sorumlu Birim	Tarih	İş ve İşlemler
Meslekî ve Teknik Eğitim Genel Müdürlüğü	26 Aralık 2024	Etkinliğe ait Makam Onayının alınması ve Valiliklere duyurulması
İl/İlçe Millî Eğitim Müdürlüğü	26-27 Aralık 2024	Bakanlık Makam Onayının tebliğinden itibaren etkinliğin duyurulması
7 Bölgede belirlenen 15 İl Millî Eğitim Müdürlüğü	27-31 Aralık 2024	“MEB Uluslararası Gastronomi Festivali ve Aşçılık Yarışması” İl Yürütme Kurulu oluşturulması ve onayının alınması
Meslekî ve Teknik Anadolu Liseleri	30-31 Aralık 2024	“MEB Uluslararası Gastronomi Festivali ve Aşçılık Yarışması” Okul Yürütme Kurulunun oluşturulması
Meslekî ve Teknik Anadolu Liseleri	2-3 Ocak 2025	<ul style="list-style-type: none"><li>Okul Yürütme Kurulunca öğrencilere duyuru ve rehberlik yapılması</li><li>Öğrencilerin görecekları alanlara yarışma afişlerinin (35*50 cm) asılması</li><li>Okul Yürütme Kurulu tarafından gönüllü olan öğrenciler arasından yarışmaya katılacak ekibin belirlenmesi</li></ul>
Meslekî ve Teknik Anadolu Liseleri	2-17 Ocak 2025	Meslekî ve Teknik Eğitim Genel Müdürlüğü tarafından yarışma başvuruları için oluşturulan <a href="https://gastrofest.meb.gov.tr">https://gastrofest.meb.gov.tr</a> adresine başvuru yapılması
7 Bölgede belirlenen 15 İl Millî Eğitim Müdürlüğü	10 Şubat - 28 Şubat 2025	“MEB Uluslararası Gastronomi Festivali ve Aşçılık Yarışması” nın iller düzeyinde icra edilmesi ve il birincisi, ikincisi, üçüncüsü olan ekiplerin Bölge Jüri Ekibi tarafından belirlenmesi
İstanbul İl Millî Eğitim Müdürlüğü	15-22 Nisan 2025 tarihleri arasında Meslekî ve Teknik Eğitim Genel Müdürlüğünce belirlenecek tarihte gerçekleştirilecektir.	“MEB Uluslararası Gastronomi Festivali ve Aşçılık Yarışması” nın finalinin icra edilmesi, Türkiye birincisi, ikincisi, üçüncüsü olan ekiplerin Jüri Ekibi tarafından belirlenmesi ve ödülleri verilmesi

## Madde -11

### Yarışma Yapılacak İller ve Tarihleri;

2025 MEB ULUSLARARASI GASTRONOMİ FESTİVALİ VE AŞÇILIK YARIŞMASININ GERÇEKLEŞECEĞİ İLLER VE BU İLLERDE YARIŞMAYA BAŞVURACAK ŞEHİRLERİN LİSTESİ			
YARIŞMANIN YAPILACAĞI BÖLGE ADI	YARIŞMANIN YAPILACAĞI İL ADI	YARIŞMAYA BAŞVURACAK ŞEHİRLER	YARIŞMANIN YAPILACAĞI OKULLAR
İÇ ANADOLU BÖLGESİ	KAYSERİ	KAYSERİ YOZGAT SİVAS NEVŞEHİR NİĞDE KIRŞEHİR	ERCİYES MESLEKİ VE TEKNİK ANADOLU LİSESİ
	KONYA	KONYA ANKARA ESKİŞEHİR KIRIKKALE ÇANKIRI KARMAN AKSARAY	ÖZTEKİNLER MESLEKİ VE TEKNİK ANDOLU LİSESİ
EGE BÖLGESİ	AYDIN	AYDIN MUĞLA İZMİR MANİSA	AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ DAVUTLAR MESLEK YÜKSEK OKULU
	DENİZLİ	DENİZLİ AFYON KÜTAHYA UŞAK	SEMA-ABDURRAHMAN KARAMANLIOĞLU MESLEKİ VE TEKNİK ANADOLU LİSESİ
MARMARA BÖLGESİ	BALIKESİR	BALIKESİR ÇANAKKALE YALOVA BİLECİK BURSA	CUNDA MESLEKİ VE TEKNİK ANADOLU LİSESİ
	İSTANBUL	İSTANBUL KOCAELİ SAKARYA TEKİRDAĞ KIRKLARELİ EDİRNE	SABIHA GÖKÇEN MESLEKİ VE TEKNİK ANADOLU LİSESİ SULTANGAZI SELAHADDİN EYYÜBİ MESLEKİ VE TEKNİK ANADOLU LİSESİ
KARADENİZ BÖLGESİ	BOLU	BOLU ZOGULDAK KARABÜK KASTAMONU DÜZCE BARTIN SİNOP AMASYA ÇORUM	İZZET BAYSAL BANT MESLEKİ VE TEKNİK ANADOLU LİSESİ
	RİZE	RİZE SAMSUN GÜMÜŞHANE ORDU TOKAT GİRESUN TRABZON BAYBURT ARTVİN	ARDEŞEN FIRTINA VADİSİ İRFAN TUFAN KARAOĞLU MESLEKİ VE TEKNİK ANADOLU LİSESİ
AKDENİZ BÖLGESİ	ANTALYA	ANTALYA ISPARTA BURDUR	TEZ-TUR MESLEKİ VE TEKNİK ANADOLU LİSESİ
	ADANA	ADANA MERSİN OSMANIYE HATAY KAHRAMAN MARAŞ	ÇUKUROVA NEZİHE YALVAÇ MESLEKİ VE TEKNİK ANADOLU LİSESİ
GÜNEY DOĞU ANADOLU BÖLGESİ	GAZİANTEP	GAZİANTEP KİLİS ŞANLIURFA ADYAMAN	HACI MUZAFFER BAKABAK MESLEKİ VE TEKNİK ANADOLU LİSESİ
	DIYARBAKIR	DIYARBAKIR MARDİN SİİRT BATMAN	ÜÇ KUYU MESLEKİ VE TEKNİK ANADOLU LİSESİ
DOĞU ANADOLU BÖLGESİ	MALATYA	MALATYA ELAZIĞ TUNCELİ	ZİRRAT MESLEKİ VE TEKNİK ANADOLU LİSESİ
	ERZURUM	ERZURUM ERZİNCAN BİNGÖL MUŞ KARS ARDAHAN	AZİZE İLİCA ÇOK PROGRAMLI ANADOLU LİSESİ
	VAN	VAN İĞDIR AĞRI HAKKARİ BİTLİS ŞIRNAK	HALİDE EDİP ADIVAR MESLEKİ VE TEKNİK ANADOLU LİSESİ

**MEB ULUSLARARASI GASTRONOMİ FESTİVALİ VE AŞÇILIK YARIŞMASI**  
**SOSYAL ETKİNLİĞİ**  
**VELİ İZİN BELGESİ ve TAAHHÜTNAME**

Gerek ilde gerekse finalin yapılacağı İstanbul’da Meslekî ve Teknik Eğitim Genel Müdürlüğünce düzenlenen “**MEB Uluslararası Gastronomi Festivali ve Aşçılık Yarışması**” sosyal etkinliğine katılmasına, finale kalması halinde seyahate katılmasına ve konaklamasına izin verdiğimi, yapılacak yarışma ile ilgili her ne nam altında olursa olsun herhangi bir kurum/kişiden herhangi bir talebimizin olmayacağını, tüm yasal sorumluluğun bize ait olacağını ve tüm tasarruf hakkını Millî Eğitim Bakanlığına devrettiğimizi kabul ve beyan ederiz.

**İL** :

**İLÇE** :

<b>ÖĞRENCİNİN</b>	
<b>ADI</b>	
<b>SOYADI</b>	
<b>OKULU</b>	
<b>SINIFI</b>	
<b>TELEFON NUMARASI</b> (Açık Rızası ile)	

**Tarih :**

**Veli Adı Soyadı :**

**İmza :**

**MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI**  
**Aydınlatma Metni**

Bu aydınlatma metni, “6698 sayılı Kişisel Verilerin Korunması Kanunu”nun 10 uncu maddesi ile “Aydınlatma Yükümlülüğünün Yerine Getirilmesinde Uyulacak Usul ve Esaslar Hakkında Tebliğ” kapsamında veri sorumlusu sıfatıyla Millî Eğitim Bakanlığı tarafından hazırlanmıştır.

Kurumumuzca siz ve öğrencinize ait görsel ve işitsel kişisel veriler eğitim ve öğretim süreçleri kapsamında düzenlenen faaliyetlerin kamuoyu ile paylaşımı ve tanıtımı amacıyla 6698 sayılı Kanun’un 5 inci maddesinin birinci fıkrası gereği ilgili kişinin “açık rızasının alınması” işleme şartına dayalı olarak otomatik veya otomatik olmayan yolla işlenecektir.

Kurumumuzla paylaşılan kişisel veriler, sadece hukuki uyumazlıkların giderilmesi veya ilgili mevzuat gereği talep edilmesi hâlinde adli makamlar/ilgili kurum ve kuruluşlara aktarılabilecektir.

Söz konusu Kanun’un “İlgili kişinin hakları”nı düzenleyen 11 inci maddesi kapsamındaki taleplerinizi “Veri Sorumlusuna Başvuru Usul ve Esasları Hakkında Tebliğ”e göre Millî Eğitim Bakanlığının Atatürk Bulvarı No:98 Bakanlıklar-Çankaya/ANKARA adresine yazılı olarak iletebilirsiniz.

**AÇIK RIZA ONAYI**

“6698 sayılı Kişisel Verilerin Korunması Kanunu” kapsamında “**MEB Uluslararası Gastronomi Festivali ve Aşçılık Yarışması**” Projesi sosyal etkinlik faaliyetine ilişkin tarafıma gerekli bilgilendirme yapılmıştır. Bu doğrultuda, işlendiği/işleneceği belirtilen bana ve..... okulunda öğrenim gören ..... numaralı velisi/birinci derece yakını bulunduğum ..... adlı öğrenciye ait görsel ve işitsel dahil kişisel verilerimiz; eğitim ve öğretim süreçleri kapsamında düzenlenen faaliyet/etkinliklerin kamuoyu ile paylaşımı ve tanıtımı amacıyla öğrencimin öğrenim gördüğü eğitim kurumu dâhil Millî Eğitim Bakanlığının merkez ve taşra teşkilatı resmî internet siteleri ile sosyal medya hesaplarında ve TÜROB Türkiye Otelciler Birliği tarafından aynı şekilde işlenmesine, aktarılmasına, paylaşılmasına;

Onay veriyorum.

Onay vermiyorum.

...../...../20..

**Velisinin/1. Derece Yakınının**

**Tarih :**

**Veli Adı Soyadı :**

**İmza :**