

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

MEB 2. ULUSLARARASI GASTRONOMİ VE AŞÇILIK YARIŞMASI ŞARTNAMESİ

Madde-1

Giriş

Türk mutfağı; tarih boyunca birçok kültürle etkileşim kurarak zenginleşmiş, coğrafyamızın sunduğu doğal ürün çeşitliliği, toprağın bereketi ve ellerin maharetiyle harmanlanarak kendine özgü bir sofraya kültürü oluşturmuştur. Bu kültürün en güçlü taşıyıcılarından biri ise kuşaktan kuşağa aktarılan geleneksel tarifler, yani “anne reçeteleri”dir. Her tabakta; sevgiyle yoğrulmuş bir emek, geçmişin birikimi ve doğayla kurulan bağın izleri bulunmaktadır.

Millî Eğitim Bakanlığı Meslekî ve Teknik Eğitim Genel Müdürlüğü tarafından düzenlenen **MEB 2. Uluslararası Gastronomi ve Aşçılık Yarışması** bu yıl, “**Anne Reçeteleriyle Türk Mutfağı**” temasıyla gerçekleştirilecek olup kültürel mutfak mirasının yaşatılmasını ve gelecek kuşaklara aktarılmasını amaçlamaktadır. Belirlenen tema, yalnızca yemek tariflerini değil; doğayla kurulan bağ, el emeğini ve aile kültürünü de ön plana çıkarmaktadır. Anadolu’nun bereketli topraklarından gelen ürünlerle şekillenen bu tarifler, topraktan sofraya uzanan sabrın, şükrün ve emeğin en doğal yansımasıdır. Bu tariflerde; toprağın kokusu, mevsimlerin ritmi, evdeki sıcaklık ve annenin şefkati yer almaktadır.

Bu kapsamda yarışmaya katılan mesleki ve teknik ortaöğretim kurumlarındaki öğrenciler, doğadan sofraya uzanan üretim sürecini kendi yorumlarıyla sofralara taşıyacaklardır. Amaç, sadece geleneksel tatları yaşatmak değil; bu tatları, dünya mutfaklarıyla buluşturarak Türk mutfağını evrensel bir değer hâline getirmektir.

Madde-2

Amaç

Millî Eğitim Bakanlığı Meslekî ve Teknik Eğitim Genel Müdürlüğü tarafından “Anne Reçeteleri ile Türk Mutfağı” temasıyla düzenlenen MEB 2. Uluslararası Gastronomi ve Aşçılık Yarışması’nın temel amacı; öğrencilerin yaşadıkları bölgenin ürün çeşitliliğini tanımaları, düşük karbon ayak izine sahip yerel ve mevsimlik ürünleri kullanmaları, aile kültürünü ve geleneksel mutfak mirasını yansıtan tarifleri çağdaş sunum teknikleriyle yorumlamaları ve Türk mutfağının zenginliğini ulusal ve uluslararası platformlarda tanıtmalarıdır.

Bu doğrultuda yarışma ile;

- Türkiye’nin yedi coğrafi bölgesinde yetiştirilen yerel ürün çeşitliliğinin keşfedilmesi, coğrafi işaretli ürünlerden yararlanılması ve bu ürünlerin Türk sofraya kültüründeki yerinin anlaşılması,
- Anne reçetelerinin öğrenciler tarafından yaratıcı biçimde tabaklara yansıtılması,
- Geleneksel Türk lezzetlerinin modern mutfak teknikleriyle harmanlanarak kültürel mirasın korunması ve geleceğe aktarılması,
- Öğrencilerin çevreye karşı duyarlılık geliştirmeleri,
- Yerel ve doğal ürünler kullanarak karbon salınımının azaltılmasına katkı sağlanması,
- Öğrencilerin mesleki becerilerini uluslararası düzeyde sergileyerek profesyonel gelişimlerine katkıda bulunmaları,
- Sektör iş birlikleri aracılığıyla öğrencilerin yeni deneyimler kazanması,
- İş birliği ve takım çalışması becerilerinin geliştirilmesi,

- Yemek pişirme ve sunum becerilerinin geliştirilmesi,
- Geleneksel Türk mutfağına olan ilginin artırılması,
- Öğrencilerin gastronomi alanında kariyer farkındalığının artırılması amaçlanmaktadır.

Madde-3

Kapsam

Bu şartname; Meslekî ve Teknik Eğitim Genel Müdürlüğüne bağlı, mesleki ve teknik ortaöğretim kurumlarında yer alan Yiyecek İçecek Hizmetleri, Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanlarına yönelik düzenlenecek olan “MEB 2. Uluslararası Gastronomi ve Aşçılık Yarışması”na ilişkin başvuru şekilleri, başvuruda aranacak şartlar, yarışma sürecinde yapılacak işlemler, değerlendirme ölçütleri, ödüller ve yarışma takvimine dair usul ve esasları kapsamaktadır.

Madde-4

Yasal Dayanak

Yarışma;

- 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 yayımlanan 2019/12 sayılı Bilgi ve İletişim Güvenliği Tedbirleri Genelgesi,
- j. Eğitim Kurumlarında Hijyen Şartlarının Geliştirilmesi ve Enfeksiyon Önleme Kontrol Kılavuzu hükümlerine dayanılarak hazırlanmıştır.

Madde-5

Yarışmanın Yürütücüsü

Meslekî ve Teknik Eğitim Genel Müdürlüğü koordinesinde yedi bölge on altı şehrimizde yapılacak olan bölge düzeyindeki yarışmalar; Adana, Antalya, Bitlis, Bolu, Bursa, Denizli, Erzurum, Gaziantep, İstanbul, İzmir, Kayseri, Kırşehir, Mardin, Rize, Samsun ve Tunceli İl Millî Eğitim Müdürlükleri yürütücülüğünde ve bölge koordinatörlerinin rehberliğinde gerçekleştirilecektir. İl **şampiyonlarının** katılacağı final yarışması ile uluslararası katılımcılarla yapılacak final Meslekî ve Teknik Eğitim Genel Müdürlüğü koordinasyonunda, Ankara İl Millî Eğitim Müdürlüğü yürütücülüğünde ve Türk İşbirliği ve Koordinasyon Ajansı Başkanlığı (TİKA) iş birliğinde 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 2. Uluslararası Gastronomi ve Aşçılık Yarışması”na başvurular, etkinlik takviminde belirtilen tarihlerde, <https://gastrofest.meb.gov.tr> adresinden yapılacaktır. İl Yürütme Kurulu koordinasyonunda gerçekleştirilen değerlendirme sonucunda bölge jüri ekibi; bölge birincisi, ikincisi ve üçüncüsünü

belirleyecek; bölge şampiyonu olan ekipler, Ankara ilinde gerçekleştirilecek olan Türkiye Final yarışmasına katılmaya hak kazanacaktır.

MEB 2. Uluslararası Gastronomi ve Aşçılık Yarışması Finali'ne katılmaya hak kazanan ekipler

- Bölgelerde birinci olan ekipler, MEB 2. Uluslararası Gastronomi ve Aşçılık Yarışması Türkiye Finali'nde yarışacaktır. Yarışmanın sonucunda Türkiye birincisi, ikincisi ve üçüncüsü olan ekipler belirlenecektir.
- MEB 2. Uluslararası Gastronomi ve Aşçılık Yarışması Uluslararası Finali'nde bölgelerde birinci olan ekipler Kapalı Kutu Kategorisi'nde TİKA tarafından belirlenen ülkelere gelen ekiplerle yarışacaktır. Yarışmanın sonunda, MEB 2. Uluslararası Gastronomi ve Aşçılık Yarışması Uluslararası birincisi, ikincisi ve üçüncüsü olan ekipler belirlenecektir.

Madde-7

Yarışmaya Başvuru Şartları

7.1 Genel Şartlar

- a. Meslekî ve Teknik Eğitim Genel Müdürlüğüne bağlı mesleki ve teknik ortaöğretim kurumlarında (18 yaş altı) Yiyecek İçecek Hizmetleri, Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanlarında örgün eğitime devam eden öğrenciler yarışmaya başvuracaktır.
- b. MEB 2. Uluslararası Gastronomi ve Aşçılık Yarışması'na yurt dışından katılacak ekipler; ülkelerindeki eğitim bakanlığına bağlı olan yiyecek içecek alanından örgün eğitime devam eden 18 yaş altı öğrenciler ile katılım sağlayacaktır.
- c. Bu yarışma katılımcıların gönüllülük esasına göre yürütülecek olup ayrıca öğrenciler hiçbir şekilde ücret ödemeyecektir.
- d. Özel eğitim ihtiyacı olan öğrenciler yarışma başvurusunda yetersizlik durumunu belirttiği takdirde etkinliğe katılımını teşvik edici, kolaylaştırıcı ve etkinlikten azami şekilde faydalanmalarını sağlayıcı tedbirler alınacaktır.
- e. Bölge şampiyonu olan reçetelerin her türlü telif hakkı, Millî Eğitim Bakanlığına aittir.
- f. Reçeteler, Anayasa'nın dayandığı temel görüş ve ilkelere aykırı olamayacağı gibi millî iradeyi zedeleyici, moral yıkıcı, müstehcen, reklam ve politik içerik taşıyamaz. Tüm içerikler, Türk Millî Eğitim Temel Kanunu'na uygun olacak ve katılımcı okulların idarelerinin kontrolü ve onayıyla yarışmada yer alacaktır.
- g. MEB 2. Uluslararası Gastronomi ve Aşçılık Yarışması'na ilişkin Bakanlık Yürütme Kurulu gerekli gördüğü takdirde yarışma koşullarında ve tarihlerinde değişiklik yapma hakkını kendinde saklı tutar.
- h. Okul yönetimi tarafından öğrenci olduğu onaylanmayan (okuma hakkını kullanmayanlar dâhil) kişiler yarışmaya katılamayacaktır.
- i. Her okul bölge yarışmalarına, bir danışman öğretmen ve üç öğrenciden oluşan bir ekiple katılacaktır. Bölge şampiyonları MEB 2. Uluslararası Gastronomi ve Aşçılık Yarışması Finali'ne bir okul müdürü/müdür yardımcısı, bir danışman öğretmen ve üç öğrenciden oluşan ekiple katılabilecektir.
- j. MEB 2. Uluslararası Gastronomi ve Aşçılık Yarışması'na yurt dışından katılım sağlayacak ekipler üç öğrenci, bir danışman öğretmen eşliğinde yarışmaya katılacaktır.
- k. Yarışmacılar, adına katıldıkları okulun öğrencisi olacaktır.
- l. Yarışma için hazırlanan reçeteler, yarışma sonuçları açıklanana kadar herhangi bir dijital veya yerel platformda paylaşılmayacaktır.
- m. Reçeteler başka yarışmalarda kullanılmayacaktır.
- n. Yarışmaya katılan öğrenci, şartnamede belirtilen katılım şartlarını kabul etmiş sayılacaktır.
- o. Jüri ekiplerinin kararları kesin olup itiraz kabul edilmeyecektir.

7.2.Özel Şartlar

- a. Yarışma başvuruları, Meslekî ve Teknik Eğitim Genel Müdürlüğünün <https://gastrofest.meb.gov.tr> adresinden 05.01.2026 tarihine kadar yapılacaktır ve yarışmaya katılmaya hak kazanan okullar 06.01.2026 tarihinde <https://gastrofest.meb.gov.tr> adresinde açıklanacaktır.
- b. Yurt dışından katılım sağlayacak ekipler 05.01.2026 tarihinden itibaren <https://gastrofest.meb.gov.tr> adresinden başvuruda bulunacaktır. Başvurular 27.02.2026 tarihine kadar yapılacaktır. Yarışmaya katılmaya hak kazanan ekipler 02.03.2026 tarihinde <https://gastrofest.meb.gov.tr> adresinden duyurulacaktır. Yurt dışından yarışmaya katılacak öğrencilerin öğrenci belgesi, kimlik belgesi, pasaport belgesi; danışman öğretmenin görev yeri (çalıştığı okul) belgesi, kimlik belgesi, pasaport belgesi <https://gastrofest.meb.gov.tr> adresine yüklenecektir.
- c. Başvurusu kabul edilen yurt dışı ekiplerin ülkelerinden MEB 2. Uluslararası Gastronomi ve Aşçılık Yarışması Türkiye Finali'nin gerçekleştirileceği şehre ulaşımı TİKA tarafından sağlanacak ve ulaşım giderleri TİKA tarafından karşılanacaktır.

Bölge Yarışmaları

- Yarışmaya kabul edilecek reçeteler yarışmanın yapılacağı bölgeye ait anne reçetelerinden yola çıkarak yerel ve yöresel ürünlerle hazırlanmış modern “Türk Mutfağı”ndan olacaktır.
- Yarışmaya illerden, bünyesinde Yiyecek İçecek Hizmetleri ile Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanı bulunan her okuldaki bir ekip katılacaktır.
- Yarışmaya her okul bir danışman öğretmen ve üç öğrenciden oluşan bir ekiple katılacaktır.
- Yarışmaya katılacak ekiplerin reçeteleri; başlangıç, ana yemek ve tatlı şeklinde olacaktır.
- Ekipteki öğrencilerin öğrenci belgeleri, hazırlayacakları ürünlerin reçeteleri ve görselleri dijital olarak <https://gastrofest.meb.gov.tr> adresine başvuru sırasında yüklenecektir.
- Yarışmada yapılan tüm ürünler için demirbaş haricinde gerekli olan malzemeler yarışmaya katılan ekip tarafından getirilecektir (demirbaş malzeme; ocak, fırın ve tezgâh yarışma alanında hazır bulunacaktır).
- Hazırlanan yemekler iki eşit tabak halinde (bir sunum, bir tadım) hazırlanacaktır ve fotoğraflanacaktır.
- Yarışma süresi 90 dakika olacaktır. Süre sonunda ürünlerin sunuma hazırlanmış ve mutfak temizliği tamamlanmış olacaktır.
- Yapılacak yemeklerde kullanılacak ürünler (kuru baklagiller hariç) önceden işlem görmüş olmayacaktır.
- Bu yarışmalarda bölge şampiyonu olanlar, Ankara ilinde MEB 2. Uluslararası Gastronomi ve Aşçılık Yarışması Finali'ne katılacaktır.

a. Final Yarışmaları

i. Türkiye Finali

- Bu yarışmaya bölge birincisi olan ekipler katılacaklardır.
- Bölge şampiyonu ekipler; bölge yarışmalarına katıldıkları reçetelerle ya da bölgeye ait anne reçetelerinden yola çıkarak yerel ve yöresel ürünlerle hazırlanmış modern Türk Mutfağı yemekleri ile yarışmaya katılacaktır.
- MEB 2. Uluslararası Gastronomi ve Aşçılık Yarışması Türkiye Finali yarışmasına katılacak ekiplerin ürün reçeteleri 03.04.2026 tarihine kadar bölge koordinatörlerine teslim edilecektir.
- Yarışmaya katılacak ekiplerin menüleri; başlangıç, ana yemek ve tatlı şeklinde olacaktır.
- Türkiye Finali'ndeki ürünler için gerekli olan tüm malzemeler Meslekî ve Teknik Eğitim Genel Müdürlüğü tarafından karşılanacaktır. Yemeklerin pişirilmesi ve sunumunda kullanılacak özel araç-gereçler isteğe bağlı olarak ekipler tarafından getirilecektir.
- Yapılan ürünlerin reçeteleri ve görselleri, dijital olarak bölge koordinatörlerine teslim edilecektir.
- Yemekler iki eşit tabak halinde (bir sunum, bir tadım) hazırlanacak ve fotoğraflanacaktır.
- Yarışma süresi 90 dakika olacaktır. Süre sonunda ürünlerin sunuma hazırlanmış ve mutfak temizliği tamamlanmış olacaktır.

- Yapılacak yemeklerde kullanılacak ürünler (kuru baklagiller hariç) önceden işlem görmüş olmayacaktır.

ii. MEB 2. Uluslararası Gastronomi ve Aşçılık Yarışması Finali

- MEB 2. Uluslararası Gastronomi ve Aşçılık Yarışması Finali'nde TİKA tarafından belirlenen ülkelerin ekipleri ile bölge şampiyonu ekipler yarışacaktır.
- Yarışmalar Kapalı Kutu kategorisinde yapılacaktır. Yarışmada kullanılacak malzemelerin tamamı kapalı kutudan çıkan malzemelerden oluşacaktır.
- Kapalı kutu malzemelerine göre oluşturulan reçeteler; Türkiye Cumhuriyeti 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 alacaktır.
- Yarışmacılara kapalı kutu malzemeleri açıklandıktan sonra reçete oluşturmak için 60 dakika süre verilecektir. Oluşturulan reçeteler ve malzeme listesi ilgili bölge koordinatörüne teslim edilecek ve daha sonra reçete değişikliği yapılmayacaktır.
- Yarışmada yapılacak reçeteler; başlangıç, ana yemek, tatlı şeklinde olacaktır. Bölge ve konu sınırlaması olmayacaktır.
- Yemekler iki eşit tabak halinde (bir sunum, bir tadım) hazırlanacak ve fotoğraflanacaktır.
- Yarışma süresi 90 dakika olacaktır. Süre sonunda ürünlerin sunuma hazırlanmış ve mutfak temizliği tamamlanmış olacaktır.

Madde-8

Değerlendirme Ölçütleri

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.

Bölge Yarışmalarında

70 – 79 puan alan ekipler **Bölge Üçüncüsü**

80 – 89 Puan Alan ekipler **Bölge İkincisi**

90 – 99 Puan Arası alan ekipler **Bölge Birincisi**

100 – En Yüksek Tam Puan alan ekip **Bölge Şampiyonu** olmaya hak kazanacaktır.

Türkiye Finali Yarışmalarında

70 – 79 puan alan ekipler **Türkiye Üçüncüsü**

80 – 89 puan alan ekipler **Türkiye İkincisi**

90 – 99 puan arası alan ekipler **Türkiye Birincisi**

100 – en yüksek tam puan alan ekip **Türkiye Şampiyonu** olmaya hak kazanacaktır.

Uluslararası Gastronomi ve Aşçılık Yarışmasında ise

70 – 79 puan alan ekipler **Üçüncü**

80 – 89 puan alan ekipler **İkinci**

90 – 99 puan arası alan ekipler **Birinci**

100 – en yüksek tam puan alan ekip **Şampiyon** olmaya hak kazanacaktır.

Madde-9

Yapılacak İşlemler

9.1 Okullar

- Mesleki ve teknik ortaöğretim kurumlarında okul müdürünün başkanlığında bir müdür yardımcısı ve bir Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanı öğretmeninden oluşan MEB 2. Uluslararası Gastronomi ve Aşçılık Yarışması Okul Yürütme Kurulu kurulacaktır.
- Okul Yürütme Kurulu tarafından yarışma takvimine uygun olarak öğrencilere gerekli duyuru ve rehberlik yapılacaktır.
- Okul Yürütme Kurulu tarafından <https://gastrofest.meb.gov.tr> adresinde bulunan yarışma afişlerinden biri (35*50 cm) öğrencilerin göreceği alanlara asılacaktır.
- Yarışmaya gönüllü olarak katılacak danışman öğretmen ve öğrenciler, <https://gastrofest.meb.gov.tr> adresinden başvurularını yapacaktır.
- Yarışmaya ilişkin bilgiler e-Okul Sosyal Etkinlikler Modülüne işlenecektir.
- Yarışmaya katılacak öğrenciler ile öğrenciye refakat edecek her ekibin okulundan bir yönetici ve bir danışman öğretmenin bölge yarışmasının yapılacağı şehre; ulaşım, iye ve ibate giderleri okul idareleri tarafından karşılanacaktır.
- Meslekî ve Teknik Eğitim Genel Müdürlüğü tarafından belirlenen yarışmaların yapılacağı okullarda mutfak planlaması yapılarak yarışmada kullanılacak olan ocak, fırın, çelik tezgâh, ürün malzemeleri, çöp kutusu, temizlik gereci miktarı belirlenecek ve yarışma günü için hazırlanacaktır.
- Ürünlerin yarışmada sunulacağı alan hazırlanacaktır.
- Jüri üyelerinin tadım yapacağı masa ve masada bulunması gereken araç ve gereç hazır olacaktır.

9.2 İl Millî Eğitim Müdürlükleri

- 7 Bölgede belirlenen 16 İl Millî Eğitim Müdürlüğünde bir il millî eğitim müdür yardımcısı/şube müdürü başkanlığında ve Meslekî ve Teknik Eğitim Genel Müdürlüğüne bağlı yarışmanın yapılmasının planladığı okul müdüründen oluşan MEB 2. Uluslararası Gastronomi ve Aşçılık Yarışması İl Yürütme Kurulu oluşturulacaktır.
- İl Yürütme Kurulu tarafından bölge koordinatörleri koordinasyonunda yarışma takvimine uygun duyuru yapılarak İlçe Millî Eğitim Müdürlükleri ile Okul Müdürlüklerine yarışma hakkında rehberlik yapılacaktır.
- Profesyonel kamera ve fotoğraf çekimi yapacak ekipler mesleki ve teknik ortaöğretim kurumlarındaki Radyo Televizyon Alanı öğretmen ve öğrencilerinden görevlendirilecektir.

- d. Yarışmaya katılım sağlayan danışman öğretmen, öğrenciler, okul yöneticileri ve diğer görevliler sayısı kadar Meslekî ve Teknik Eğitim Genel Müdürlüğünce hazırlanan tasarıma uygun yaka kartı bastırılacaktır.
- e. Yarışmaya katılım sağlayan öğretmen, öğrenciler ve okul yöneticileri için Meslekî ve Teknik Eğitim Genel Müdürlüğünce hazırlanan katılım belgeleri bastırılacaktır.
- f. Bölgede dereceye giren ekiplere Meslekî ve Teknik Eğitim Genel Müdürlüğünce hazırlanan tasarıma uygun kupa, madalya ve derece belgeleri temin edilecektir.

9.3 Millî Eğitim Bakanlığı

- a. MEB 2. Uluslararası Gastronomi ve Aşçılık Yarışması, Meslekî ve Teknik Eğitim Genel Müdürlüğü koordinasyonunda yürütülecektir. Bu kapsamda MEB 2. Uluslararası Gastronomi ve Aşçılık Yarışması için “Yürütme Kurulu” oluşturulmuştur.

Öğrenci İşleri ve Sosyal Etkinlikler Daire Başkanlığı MEB 2. Uluslararası Gastronomi ve Aşçılık Yarışması Yürütme Kurulu

Ceyda GÖK	Millî Eğitim Bakanlığı Öğrenci İşleri ve Sosyal Etkinlikler Daire Başkanlığı – Şube Müdürü
Barış ONDAŞ	100. Yıl Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi- Genel Koordinatör
Mine ŞANLI	Nene Hatun Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi- Genel Koordinatör
Serap DEMİR	Millî Eğitim Bakanlığı Öğrenci İşleri ve Sosyal Etkinlikler Daire Başkanlığı -Şef
Selma Reşide ATAŞ	Millî Eğitim Bakanlığı Öğrenci İşleri ve Sosyal Etkinlikler Daire Başkanlığı - Büro Personeli

- 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.

Ali Rıza TÜNAY	Samsun Altinkum Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi –Marmara, Akdeniz, İç Anadolu Bölge Koordinatörü
Onur ÇAKAR	İzmir Bayraklı Alish Osman Konakçı Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi – Karadeniz, Güney Doğu ve Doğu Anadolu Bölge Koordinatörü
Nida BALLI	Aydın Kuşadası Güvercinada Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi- Ege, Bursa Bölge Koordinatörü

- c. Başvurular Meslekî ve Teknik Eğitim Genel Müdürlüğü tarafından <https://gastrofest.meb.gov.tr> web adresi üzerinden alınacaktır.
- d. 7 bölgede (16 İl Millî Eğitim Müdürlüğü) kurulan İl Jüri Ekibi tarafından belirlenen il bölge birincisi olan ekipler Meslekî ve Teknik Eğitim Genel Müdürlüğü koordinasyonunda Ankara İl Millî Eğitim Müdürlüğü yürütücülüğünde Türk İşbirliği ve Koordinasyon Ajansı Başkanlığı (TİKA) iş birliğinde düzenlenen final yarışmasına katılmak üzere Ankara iline yarışma takvimi doğrultusunda gelecektir.
- e. Final yarışmasında ödüle layık görülen ekiplere Ankara ilinde düzenlenecek olan ödül töreninde ödülleri verilecektir.
- f. Türkiye Finali yarışmasında kullanılacak olan ürün malzemeleri, ocak, fırın, çelik tezgâh, çöp kutusu, temizlik gereci miktarı yarışma günü için hazırlanacaktır.
- g. Ürünlerin yarışmada sunulacağı alan hazırlanacaktır.

- h. Yarışmada derece alan yarışmacılara ait tarifler derlenerek yapılacak çalışmalarda kullanılmak üzere değerlendirilecektir.
- i. Yarışmalar ile atölye çalışmaları esnasında çekilen video ve fotoğraflar, bir araya getirilerek derlenecektir.
- j. Yarışma alanında söyleşi ya da panel yapmak üzere alanında deneyimli şefler belirlenerek davet edilecektir.
- k. Meslekî ve Teknik Eğitim Genel Müdürlüğünce bölge yarışmalarına katılım sağlayacak ekiplerin katılım belgeleri, derece alan ekiplerin derece belgeleri, kupa ve madalyaları; MEB 2.Uluslararası Gastronomi ve Aşçılık Yarışması Türkiye Finali ile MEB Uluslararası Gastronomi ve Aşçılık Yarışması Finali'nde derece alan ekiplerin derece belgeleri, kupa ve madalyaları için tasarım yapılarak dijitalleri İl Millî Eğitim Müdürlüklerine teslim edilecektir.
- l. MEB 2. Uluslararası Gastronomi ve Aşçılık Türkiye Finali Yarışması'na katılacak öğrenciler, okul yöneticisi, danışman öğretmenlerin final yarışmasının yapılacağı şehre ulaşım, konaklama, iade ve ibate giderleri Meslekî ve Teknik Eğitim Genel Müdürlüğü Genel Bütçesinden karşılanacaktır.
- m. MEB 2. Uluslararası Gastronomi ve Aşçılık Türkiye Finali Yarışması'na katılacak yurt dışından gelen ekiplerin şehir içi transferleri, yemek ve konaklama giderleri Meslekî ve Teknik Eğitim Genel Müdürlüğü Genel Bütçesinden karşılanacaktır.
- n. Misafirler için liste oluşturulacak ve davetiyeler dağıtılacaktır.

9.4 TİKA

- a. MEB 2. Uluslararası Gastronomi ve Aşçılık Türkiye Finali Yarışması'na yurt dışından katılım sağlayacak yarışmacıları belirleyecektir.
- b. MEB 2. Uluslararası Gastronomi ve Aşçılık Türkiye Finali Yarışması'na katılacak yurt dışından gelen ekiplerin ülkelerinden Türkiye Finali yarışmasının yapılacağı ile ulaşımını sağlayacak ve ulaşım giderlerini karşılayacaktır.

Madde-10

Ödüller

- a. Yarışmada verilecek ödüller:
- b. MEB 2. Uluslararası Gastronomi ve Aşçılık Yarışması Kapalı Kutu Birincilik, İkincilik ve Üçüncülük Ödülü: Meslekî ve Teknik Eğitim Genel Müdürlüğü ve TİKA iş birliği ile belirlenecek olan ödüller verilecektir.
- c. **Türkiye Birincilik, İkincilik ve Üçüncülük Ödülü:** Meslekî ve Teknik Eğitim Genel Müdürlüğü ve TİKA iş birliği belirlenecek olan ödüller verilecektir.
- d. MEB 2. Uluslararası Gastronomi ve Aşçılık Yarışması Türkiye Finali ile MEB 2. Uluslararası Gastronomi ve Aşçılık Yarışması Finali'ne katılan tüm öğrencilere Katılım Belgesi verilecektir.
- e. **Bölge Birincisi, İkincisi ve Üçüncüsü Ekip Üyelerine verilecek ödüller:** Altın Madalya, Gümüş Madalya ve Bronz Madalya ile Katılım Belgeleri verilecektir.
- f. **Bölge Birincisi, İkincisi ve Üçüncüsü Okullara verilecek ödüller:** Altın Kupa, Gümüş Kupa ve Bronz Kupa verilecektir.
- g. Yarışmaya katılan tüm öğrencilere İl Millî Eğitim Müdürlükleri tarafından Katılım Belgesi ve Madalya verilecektir.
- h. Yarışmaya katılan özel eğitim öğrencilerine mansiyon ödülü verilecektir.
- i. **Bölge Yarışmaları Birincilik, İkincilik ve Üçüncülük Derece Belgeleri:** İl Millî Eğitim Müdürlükleri tarafından verilecektir.

MEB 2. Uluslararası Gastronomi ve Aşçılık Yarışması Etkinlik Takvimi

Sorumlu Birim	Tarih	İş ve İşlemler
Meslekî ve Teknik Eğitim Genel Müdürlüğü	22 Aralık 2025	Etkinliğe ait Makam Onayının alınması ve Valiliklere duyurulması
İl/İlçe Millî Eğitim Müdürlüğü	22 Aralık 2025	Bakanlık Makam Onayının tebliğinden itibaren etkinliğin duyurulması
7 Bölgede belirlenen 16 İl Millî Eğitim Müdürlüğü	22 - 23 Aralık 2025	“MEB 2. Uluslararası Gastronomi ve Aşçılık Yarışması” İl Yürütme Kurulu oluşturulması ve onayının alınması
Mesleki ve Teknik Anadolu Liseleri	24 Aralık 2025	“MEB 2. Uluslararası Gastronomi ve Aşçılık Yarışması” Okul Yürütme Kurulunun oluşturulması
Mesleki ve Teknik Anadolu Liseleri Mesleki Eğitim Merkezi	24 - 25 Aralık 2025	- Okul Yürütme Kurulunca öğrencilere duyuru ve rehberlik yapılması - Öğrencilerin görecekle alanlara yarışma afişlerinin (35*50 cm) asılması - Okul Yürütme Kurulu tarafından gönüllü olan öğrenciler arasından yarışmaya katılacak ekibin belirlenmesi
Mesleki ve Teknik Anadolu Liseleri	25 Aralık 2025–5 Ocak 2026	Meslekî ve Teknik Eğitim Genel Müdürlüğü tarafından yarışma başvuruları için oluşturulan https://gastrofest.meb.gov.tr adresine başvuru yapılması
7 Bölgede belirlenen 16 İl Millî Eğitim Müdürlüğü	12 Ocak 2025-27 Mart 2026	“MEB 2. Uluslararası Gastronomi ve Aşçılık Yarışması”nın iller düzeyinde icra edilmesi ve bölge birincisi, ikincisi, üçüncüsü olan ekiplerin Bölge Jüri Ekibi tarafından belirlenmesi
Ankara İl Millî Eğitim Müdürlüğü	15-22 Nisan 2026 tarihleri arasında Meslekî ve Teknik Eğitim Genel Müdürlüğünce belirlenecek tarihte gerçekleştirilecektir.	“MEB 2. Uluslararası Gastronomi ve Aşçılık Yarışması”nın Türkiye Finalinin icra edilmesi, Türkiye birincisi, ikincisi, üçüncüsü olan ekiplerin Jüri Ekibi tarafından belirlenmesi ve ödülleri verilmesi; Uluslararası Finalinin icra edilmesi, Türkiye birincisi, ikincisi, üçüncüsü olan ekiplerin Jüri Ekibi tarafından belirlenmesi ve ödülleri verilmesi tarafından belirlenmesi ve ödülleri verilmesi;

MEB GASTRONOMİ VE AŞÇILIK YARIŞMASI BÖLGE PLANLARI				
BÖLGE ADI	İL ADI	YARIŞMANIN YAPILACAĞI OKUL	KATILACAK İLLER	YARIŞMA TARİHLERİ
MARMARA BÖLGESİ	İSTANBUL AVRUPA	SULTANGAZİ SELAHADDİN EYYÜBİ MESLEKİ VE TEKNİK ANADOLU LİSESİ	İSTANBUL AVRUPA	16.01.2026
			EDİRNE	
			KIRKLARELİ	
			TEKİRKAG	
	İSTANBUL ANADOLU	KARTAL SABİHA GÖKÇEN MESLEKİ VE TEKNİK ANADOLU LİSESİ	İSTANBUL ANADOLU	15.01.2026
			KOCAELİ	
			SAKARYA	
	BURSA	HAVVA ASLAOBA TURİZM MTAL	YALOVA	14.01.2026
			BURSA	
			BİLECİK	
			ÇANAKKALE	
EGE BÖLGESİ	İZMİR	KONAK NEVAR SALİH İŞGÖREN EĞİTİM KAMPÜSÜ ÇOK PROGRAMLI ANADOLU LİSESİ	BALIKESİR	5.02.2026
			İZMİR	
			MANİSA	
			AYDIN	
	DENİZLİ	ALABAYRAK BORSA İSTANBUL KIZ MESLEKİ VE TEKNİK ANADOLU LİSESİ	MUĞLA	6.02.2025
			AFYONKARAHİSAR	
			KÜTAHYA	
			UŞAK	
AKDENİZ BÖLGESİ	ADANA	NEZİHE YALVAÇ MESLEKİ VE TEKNİK ANADOLU LİSESİ	DENİZLİ	5.02.2026
			ADANA	
			KAHRAMANMARAŞ	
			MERSİN	
			OSMANİYE	
	ANTALYA	TEZ-TUR TURİZM MESLEKİ VE TEKNİK ANADOLU LİSESİ	HATAY	2.02.2026
			ANTALYA	
			BURDUR	
İÇ ANADOLU BÖLGESİ	KIRŞEHİR	KIRŞEHİR TOKİ MESLEKİ VE TEKNİK ANADOLU LİSESİ	ISPARTA	24.03.2026
			KIRŞEHİR	
			ANKARA	
			ESKİŞEHİR	
			ÇANKIRI	
			YOZGAT	
	KAYSERİ	ERCİYES TURİZM MESLEKİ VE TEKNİK ANADOLU LİSESİ	KIRIKKALE	26.03.2026
			KAYSERİ	
			SİVAS	
			NEVŞEHİR	
			NİĞDE	
			AKSARAY	
			KARAMAN	
			KONYA	

KARADENİZ BÖLGESİ	BOLU	BOLU İZZET BAYSAL MESLEKİ VE TEKNİK ANADOLU LİSESİ	BOLU	16.01.2026
			DÜZCE	
			ZONGULDAK	
			BARTIN	
			KARABÜK	
			KASTAMONU	
	SAMSUN	ATAKUM TURİZM MESLEKİ VE TEKNİK ANADOLU LİSESİ	SAMSUN	14.01.2026
			SİNOP	
			ÇORUM	
			AMASYA	
			TOKAT	
			ORDU	
	RİZE	ARDEŞEN FIRTINA VADİSİ MESLEKİ VE TEKNİK ANADOLU LİSESİ	RİZE	12.01.2026
			ARTVİN	
			BAYBURT	
			GÜMÜŞHANE	
			TRABZON	
			GİRESUN	
DOĞU ANADOLU BÖLGESİ	TUNCELİ	MERKEZ ATATÜRK MESLEKİŞ VE TEKNİK ANADOLU LİSESİ	TUNCELİ	23.03.2026
			MALATYA	
			BİNGÖL	
			ERZİNCAN	
			ELAZIĞ	
	BİTLİS	TATVAN SEYDİ ALİ REİS MESLEKİ VE TEKNİK ANADOLU LİSESİ	BİTLİS	25.03.2026
			VAN	
			MUŞ	
			HAKKARİ	
	ERZURUM	İLİCA ÇOK PROGRAMLI ANADOLU LİSESİ	ERZURUM	27.03.2026
			ARDAHAN	
			KARS	
			AĞRI	
			İĞDIR	
GÜNEYDOĞU ANADOLU BÖLGESİ	GAZİANTEP	VEDAT TOPÇUOĞLU	GAZİANTEP	10.02.2026
			KİLİS	
			ADİYAMAN	
			ŞANLIURFA	
	MARDİN	EVLİYA ÇELEBİ MESLEKİ VE TEKNİK ANADOLU LİSESİ	MARDİN	12.02.2026
			SİİRT	
			ŞIRNAK	
			BATMAN	
			DİYARBAKIR	

MEB 2. ULUSLARARASI GASTRONOMİ VE AŞÇILIK YARIŞMASI

SOSYAL ETKİNLİĞİ

VELİ İZİN BELGESİ ve TAAHHÜTNAME

Meslekî ve Teknik Eğitim Genel Müdürlüğünce düzenlenen “**MEB 2. Uluslararası Gastronomi ve Aşçılık Yarışması**” sosyal etkinliğine katılmasına, yarışmaya katılmak için seyahat etmesine 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.

MEB 2. ULUSLARARASI GASTRONOMİ VE AŞÇILIK YARIŞMASI

İL :

İLÇE :

ÖĞRENCİNİN	
ADI	
SOYADI	
OKULU	
SINIFI	
TELEFON NUMARASI (Açık Rızası ile)	

Tarih : ... / ... / 202..

18 Yaşından Küçük Öğrencinin

Öğrencinin

Velisinin/Vasisinin

Adı-Soyadı:

Adı Soyadı:

İmza:

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 Kanunun ilgili kişinin haklarını düzenleyen on birinci 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 2. Uluslararası Gastronomi ve Aşçılık Yarışması” sosyal etkinlik faaliyetine ilişkin tarafıma gerekli bilgilendirme yapılmıştır. Bu doğrultuda, işlendiği/işleneceği belirtilen bana ve T.C. kimlik numaralı velisi/vasisi bulunduğum okulunda öğrenim gören adlı öğrenciye ait görsel ve işitsel dâhil 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 aynı şekilde işlenmesine, aktarılmasına, paylaşılmasına;

Onay veriyorum. ☐

Onay vermiyorum. ☐

Tarih : ... / ... / 202..

Velisinin/Vasisinin

Adı Soyadı:

İmza:

18 Yaş Üstü Öğrencinin

Adı Soyadı :

İmza: