

Geleceğin Şefleri Yarışma Kitapçığı

1. Giriş

Geleceğin Şefleri yarışmasının amacı, Türk coğrafyasındaki genç yetenekleri gastronomi dünyasına kazandırmak, onların yaratıcılıklarını ve teknik becerilerini geliştirmek ve sektördeki potansiyellerini ortaya çıkarmaktır. Bu yarışma, genç şeflerin profesyonel mutfaklarda karşılaşacakları zorluklarla başa çıkabilme yeteneklerini sınarken, aynı zamanda sürdürülebilirlik, atık yönetimi ve hijyen konularında farkındalıklarını artırmayı hedefler.

Yarışma, Türkiye merkezli olup, Türk dili ve mutfak kültürü ortak paydasında birleşen genç şeflere açık bir platformdur.

Yarışmanın Önemi

Gastronomi dünyası sürekli gelişen ve yenilenen bir alan olup, genç yeteneklerin desteklenmesi büyük önem taşımaktadır. **Geleceğin Şefleri** yarışması, bu yeteneklerin keşfedilmesi ve gelişimlerinin desteklenmesi açısından büyük bir fırsat sunar. Yarışma, genç şeflerin kendilerini tanıtmaları, gastronomi alanında kariyer yapmaları ve sektörde tanınmaları için bir basamak işlevi görür. Ayrıca, atık yönetimi ve hijyen gibi kritik konularda bilinç oluşturarak, gastronomi sektörünün geleceği için önemli katkılar sağlar. Yarışmanın getirdiği rekabet ve heyecan, gastronomi öğrencileri, mezunları ve çalışan genç şef adayları için motive edici bir ortam sunar.

Yarışmanın Hedef Kitlesi

Yarışmaya; gastronomi veya aşçılık alanında **üniversite öğrencisi, mezunu, lise aşçılık bölümü mezunu** ya da **en az 6 aylık temel mutfak eğitimi almış** (yetkili kurumlardan alınmış belgeye sahip) sektör çalışanı adaylar katılabilir. Ayrıca **üst düzey şeflerin referansı** ile yapılan başvurular da değerlendirmeye alınmaktadır.

Yarışmaya başvurmak için, gastronomi ve aşçılık bölümlerinde eğitim almış veya mezun olmuş, Başvuru tarihi itibarıyla 18 yaşını doldurmuş, ancak 30 yaşını aşmamış, Türkiye Cumhuriyeti vatandaşı veya Türk Devletleri vatandaşları (Türkiye’de ikamet etmek koşuluyla), Türkçeyi akıcı konuşabilen adaylar yarışmaya katılabilir.

Geleceğin Şefleri yarışması; gastronomi meraklıları, mutfak sanatlarına ilgi duyanlar ve geleceğin şeflerini izlemekten keyif alan geniş bir izleyici kitlesini de hedeflemektedir. Bu yarışma hem katılımcılara hem de izleyicilere ilham vererek, **Türk mutfak kültürünün evrensel değerleriyle** gastronomi alanında farkındalık yaratmayı amaçlar.

2. Yarışma Formatı

Geleceğin Şefleri Yemek Yarışması

Bölüm 1: Başlangıç ve Düello Turları

Düello Formatı:

- 20 yarışmacı kura çekimi ile rakipleri belirlenecek.
- Kura çekiminde hangi gün kiminle yarışacağı ve protein kaynakları belirlenecek.
- Kura çekimi sonrası reçeteler 1 hafta içinde teslim edilecektir.
- Her bölümde iki yarışmacı karşı karşıya gelecek ve kendi reçetelerini sınırlı süre içerisinde gerçekleştirecekler.
- Protein kaynakları Jüri tarafından önceden bildirilecektir. Hazırlanacak reçeteler bu protein kaynağı göz önünde bulundurularak hazırlanmalıdır.
- Yarışmacılardan her biri kendi hazırladıkları tarifin standart reçete formatına uygun bir şekilde teslim etmesi zorunlu olacaktır.
- Yarışmacıların ürünlerin tedarikleri için 15 dakika, yemeklerini hazırlamaları için ise 45 dakika süre verilecek.

Jüri ve Değerlendirme:

- Jüri üyesi Öğretim görevlisi / Eğitmen Şef Mert Karakuş olacaktır.
- Değerlendirme kriterleri: Sunum, lezzet, teknik beceri, hijyen ve atık yönetimi.
- Süresini aşan yarışmacılar geçen her dakika başına 2 puan ceza alır. 5. dakikadan sonra puan cezası dakika başına 3 puana çıkar.
- Puanlama 100 üzerinden hesaplanır.
- En yüksek puanı alan yarışmacı bir üst tura geçmeye hak kazanır.

Zorluklar ve Sürprizler:

- Yarışmacılar, yarışma esnasında sürpriz zorluklarla karşılaşacaktır.
- Örneğin, jüri yarışma esnasında süreyi durdurur. Belirli bir süre boyunca ısı kaynağı olarak sadece pürmüz kullanılması. Bu zorluk süre sonunda iptal olur. Normal ısı kaynağı işlemine devam eder.
- Örneğin, belirli bir süre boyunca makas dışında tüm kesme ekipmanları yasaklanır. Süre boyunca sadece makas ile kesme işlemine izin verilir. Süre sona erdiğinde yasak kalkar.
- Atık yönetimi konusunda sıfır atık prosedürü dikkate alınır. Sarf ve organik malzemelerin uygun bir şekilde kullanılması istenir. Sarf malzemelerin gereksiz kullanımları puan cezasına sebep olur. Organik ürünlerin %100' ünün kullanılması gerekmektedir. Organik malzemelerinin atık ve israf oranına göre ceza puanı verilecektir. Bu iki kriter atık yönetimi kategorisinde değerlendirilecektir.

Bölüm 2: Üst Turlar

İkinci Tur:

İkinci eleme turunda yarışmacılar, verilen **zorunlu ürünlerle tatlı** hazırlayacaklardır.

- Ürün tedarik süresi: 10 dakika.
- Tatlı hazırlama süresi: 75 dakika.
- Değerlendirme, **pastacılık alanında uzman gizli tadım jürisi** tarafından yapılacaktır.
- Kazanan yarışmacılar grup karşılaşmalarına katılmaya hak kazanacaktır.

Jüri ve Değerlendirme:

- Bu turda değerlendirme, **pastacılık ve tatlı sanatları alanında uzman gizli tadım jürisi** tarafından yapılacaktır. Mutfak jüriliğini ise **Öğretim Görevlisi & Mutfak Şefi Mert Karakuş** yürütecektir.
- Değerlendirme kriterleri: Sunum, lezzet, teknik beceri, hijyen ve atık yönetimi.
- Süresini aşan yarışmacılar, geçen her dakika başına **2 puan ceza** alır; **5. dakikadan sonra** bu ceza **dakika başına 3 puana** çıkar.
- Puanlama 100 üzerinden hesaplanır.
- En yüksek puanı alan yarışmacı bir üst tura geçmeye hak kazanır.

Zorluklar ve Sürprizler:

- Bir önceki turdaki zorluklar bu turda da geçerli olacaktır.

Bölüm 3: Grup Karşılaşmaları:

- Üst tura geçen 10 yarışmacıdan 5'i grup karşılaşmalarına katılacak.
- Grup karşılaşmaları için yapılacak kura çekiminde yarışma tarihi ve yarışacağı tarihteki tadım jürisi belli olacak.
- Her yarışmacı birbirine karşı 4 kez yarışır (toplam 10 karşılaşma).
- Yarışmanın konsepti kapalı kutu şeklinde olacak. Şefler kapalı kutu içerisinde farklı sayıda ürün koyacak. Kutu içerisinde protein kaynağı ve buna hizmet eden yan ürün koyacaklar.
- Kutu açıldığında reçete hazırlanması, ürünlerin tedarikleri için 10 dakika, yemeklerini hazırlamaları için ise 90 dakika süre verilecek.

Jüri ve Değerlendirme:

- Mutfak Jüri Öğretim görevlisi & Eğitim Şef Mert Karakuş, tadım jürisi olarak her bölüm ünlü otel ve restoranların şefleri olacaktır.
- Tadım jürisi lezzet ve sunum puanlarına %50 etki edecektir.
- Mutfak jüri üyesi tadım puanları %50 etki edecektir.
- Değerlendirme kriterleri: Sunum, lezzet, teknik beceri, hijyen ve atık yönetimi.
- Süresini aşan yarışmacılar geçen her dakika başına 2 puan ceza alır. 5. dakikadan sonra puan cezası dakika başına 3 puana çıkar.
- Puanlama 100 üzerinden hesaplanır.
- Her yarışmacı birbiriyle 4 kere karşılaşacak. Toplanan puan durumuna göre en yüksek puanı alan iki kişi büyük finale çıkacak.

Bölüm 4: Final

Final:

Finale kalan iki yarışmacı, **başlangıç, ana yemek ve tatlı**dan oluşan bir menü hazırlayacaktır.

- Toplam süre: **120 dakika (2 saat)**

- Başlangıç: 100. dakikada bitmiş olmalı
- Ana yemek: 110. dakikada bitmiş olmalı
- Tatlı: 120. dakikada tamamlanmalı

- Jüri, tadımı yarışmacıların karşısında yapar ve puanlamayı gizli olarak gerçekleştirir.

- Değerlendirme kriterleri aynı şekilde geçerlidir.
- En yüksek puanı alan yarışmacı “**Geleceğin Şefi**” unvanını kazanır.

Jüri ve Değerlendirme:

- Jüri üyeleri Öğretim Görevlisi / Eğitimci Şef Mert Karakuş ve ünlü otel ve restoran şeflerinden oluşan tadım jürisi olacaktır.
- Değerlendirme kriterleri: Sunum, lezzet, teknik beceri, hijyen ve atık yönetimi.
- Süresini aşan yarışmacılar geçen her dakika başına 2 puan ceza alır. 5.dakikadan sonra puan cezası dakika başına 3 puana çıkar.
- Puanlama 100 üzerinden hesaplanır.
- Finalde en yüksek puanı alan yarışmacı, "Geleceğin Şefi" unvanını kazanacaktır.

3. Başvuru Kriterleri

- **Katılım Ücreti:** Katılım ücretsizdir.
- **Yaş Aralığı:** Başvuru tarihi itibarıyla 18 yaşını doldurmuş, ancak 30 yaşını aşmamış, Türkiye Cumhuriyeti vatandaşı veya Türk soylu kökenden gelen ve Türkiye’de ikamet eden, Türkçeyi akıcı konuşabilen adaylar yarışmaya katılabilir.
- **Eğitim:** Üniversite gastronomi/aşçılık bölümü öğrencisi veya mezunu, lise aşçılık mezunu veya yetkili kurumdan alınmış **en az 6 aylık temel mutfak eğitimi** sertifikasına sahip kişi.
- Üst düzey şeflerin referans mektubu ile başvuru yapılabilir.
- **Yemek Yapma Becerisi:** Adayların temel mutfak tekniklerine hâkim olmaları ve yaratıcı yemek hazırlama yeteneklerini gösterebilmeleri gerekmektedir.
- **Sosyal Medya Bilgisi ve İlgisi:** Yarışma süreci boyunca adayların yemek hazırlık süreçlerini ve sonuçlarını video veya fotoğraf olarak sosyal medyada paylaşacak olmaları, bu alanda rahat olmalarını ve aktif kullanıcı olmalarını gerektirir.
- **Başvuru Formu:** Adayların, yarışmanın resmî web sitesi üzerinden başvuru formunu eksiksiz ve doğru bilgilerle doldurmaları gerekmektedir.
- **Video Tanıtım:** Başvuru sürecinin bir parçası olarak, adayların bir yemek hazırlama sürecini gösteren kısa bir video (3-5 dakika) göndermeleri gerekmektedir. Bu video, adayın yemek yapma stilini ve teknik becerisini sergilemelidir.
- **Motivasyon Mektubu:** Motivasyon mektubunuzu neden bu yarışmaya katılmak istediğinizi ve gastronomi alanındaki hedeflerinizi anlatan mektup yazın.

Başvuru ve Seçim Takvimi

- **Başvuruların Başlangıcı:** 6 Kasım 2025
- **Başvuru Bitiş Tarihi:** 1 Şubat 2026
- **Ön Eleme ve Değerlendirme:** 2 Şubat- 10 Şubat 2026
- **Seçilen Yarışmacıların Duyurulması:** 11 Şubat 2026
- **Sözleşme İmzalanması ve Kura Çekimi:** 17 Şubat 2026
- **Reçetelerin Teslimi:** 25 Şubat 2026
- **Çekim Tarihi Başlangıcı:** 30 Mart 2026
- **Yayın Planı:** Haziran 2026

4. Jüri ve Değerlendirme

Jüri Üyeleri Tanıtımı

Öğretim Görevlisi & Mutfak Şefi Mert Karakuş:

1994 yılında Sivas'ta doğan Şef Mert Karakuş, lise eğitimini Mehmet İhsan Mermerci Turizm Meslek Lisesi Aşçılık Bölümü'nde tamamlamıştır. Lisans eğitimini Arel Üniversitesi Aşçılık Bölümü'nde tamamlayan Karakuş, Eskişehir Anadolu Üniversitesi Konaklama İşletmeciliği Lisans Programı mezunudur.

2010 yılından itibaren profesyonel olarak mutfakta çalışan Karakuş, Four Seasons, Çırağan Sarayı, Hyatt Otel ve Fairmont gibi üst düzey otellerde tecrübe kazanmıştır. İspanya ve Almanya'da mutfak üzerine eğitim alıp çalışma fırsatı bulan Karakuş, çeşitli ulusal ve uluslararası yemek yarışmalarında ödüller kazanmıştır.

Başta Türk Mutfağı olmak üzere, Japon, İspanyol, İtalyan, Fransız ve diğer dünya mutfaklarında tecrübe sahibi olan Şef Mert Karakuş, aynı zamanda lise ve üniversitelerde mutfak eğitimi ve workshoplar vermektedir. Karakuş, kariyerini aktif bir şekilde Öğretim Görevlisi ve Mutfak Şefi olarak sürdürmektedir.

Grup Karşılaşmalarında Ekstra Tadım Jürisi:

Grup karşılaşmalarında, ünlü otel ve restoranların şeflerinden oluşan ekstra tadım jürisi yer alacaktır. Tadım jürisi, her bölümde değişerek farklı perspektiflerle yarışmacıların yemeklerini değerlendirecektir. Bu jüriler, sektördeki deneyimleri ve uzmanlıkları ile yarışmanın adil ve çeşitli değerlendirmesini sağlayacaktır.

Değerlendirme Kriterleri

- **Temizlik:** Hijyen kurallarına uyum ve mutfak temizliği.
- **Lezzet:** Yemeğin tat profili, dengesi ve özgünlüğü.
- **Sunum:** Yemeğin görsel çekiciliği ve tabaklama sanatı.
- **Teknik:** Kullanılan pişirme teknikleri ve zorluk derecesi.
- **Atık yönetimi:** Malzemelerin kullanımı, atık yönetimi ve çevreye duyarlılık.

Puanlama Sistemi ve Kuralları

- **Puanlama:** Yarışmacılar, her değerlendirme kriterine göre 100 üzerinden puanlanacaktır.
- **Ceza Puanları:** Belirtilen süreyi aşan yarışmacılar, geçen her dakika başına 5 puan ceza alacaktır.
- **Grup Karşılaşmaları:** Tadım jürisi, lezzet puanlarının %50'ini etkileyecek şekilde değerlendirme yapacaktır.
- **Final:** Her yemeğin sonunda jüri gizli olarak puanlamasını yapacak ve toplam puanlar finalde açıklanacaktır.
- **En Yüksek Puan:** En yüksek puanı alan yarışmacı bir üst tura geçmeye hak kazanır veya finalde birinci olarak ilan edilir.

Jüri Üyelerinin Görev ve Sorumlulukları

- **Yarışmacıları Değerlendirme:** Yarışmacıların performanslarını, belirlenen kriterlere göre objektif ve adil bir şekilde değerlendirmek.

- **Geri Bildirim Sağlama:** Yarışmacılara, performansları hakkında yapıcı geri bildirimler sunarak, gelişimlerine katkıda bulunmak.
- **Kurallara Uygunluk:** Yarışma kurallarına uygunluğu denetlemek ve gerektiğinde müdahale etmek.
- **Tadım ve Puanlama:** Her yemeği titizlikle tadıp, değerlendirme kriterlerine göre puanlamak.
- **Sürpriz Zorluklar:** Yarışma esnasında belirlenen sürpriz zorlukları uygulamak ve değerlendirmek.
- **Sonuçların Belirlenmesi:** Toplam puanları hesaplayarak, kazananları belirlemek ve sonuçları duyurmak.

5. Yarışma Kuralları

1 Genel Kurallar

- Yarışma gastronomi veya aşçılık alanında eğitim alan, mezun olan veya yetkili kurumlardan en az 6 aylık temel mutfak eğitimi almış, 18–30 yaş aralığındaki Türkçe’yi akıcı konuşan adaylara açıktır.
- Katılımcıların Türkiye Cumhuriyeti vatandaşı ya da Türk Cumhuriyetleri ve akraba topluluklarından olup Türkiye’de ikamet eden bireyler olması gerekmektedir.
- Başvurular, yarışmanın resmî web sitesi üzerinden yapılacaktır.
- Yarışmacılar, yarışma süresince jüri ve organizasyon ekibinin talimatlarına eksiksiz uymak zorundadır.
- Yarışma süresince kullanılan tüm tarifler, görüntüler ve içerikler HMB Production & Yemek Sanatı TV’nin fikri mülkiyetindedir.
- Yarışma ile ilgili hiçbir bilgi üçüncü şahıslarla paylaşılmamalıdır.
- Yarışma dili Türkçe’dir.

2. Başvuru ve Seçim Süreci

- Adaylar, başvuru formunu eksiksiz ve doğru bilgilerle doldurmalıdır.
- Başvuru sürecinde:
- Bir yemek hazırlama sürecini gösteren kısa video (3–5 dakika) Instagram hesaplarında paylaşılmalı,
- @yemeksanatıtv hesabı etiketlenmeli ve video bağlantısı başvuru formuna eklenmelidir.
- Adaylar ayrıca bir motivasyon mektubu sunmalıdır.
- Başvurular Mutfak Jürisi tarafından değerlendirilecek, ön elemeyi geçen 20 aday, kura çekimiyle yarışmaya katılma hakkı kazanacaktır.
- Ön elemeyi geçen yarışmacılar, yarışma öncesinde yarışma kurallarını ve şartlarını kabul ettiklerine dair bir sözleşme imzalayacaktır.

3. Yarışma Formatı

- Her bölümde iki yarışmacı karşı karşıya gelecek ve verilen tema veya ürün grubuna uygun reçetelerini sınırlı süre içinde hazırlayacaktır.
- Ürün tedarik süresi: 15 dakika
- Yemek hazırlama süresi: 45 dakika (tatlı düellosunda 75 dakika)

- **Tatlı Düellosu (2. Eleme Turu):** Yarışmacılar, organizasyon tarafından belirlenen zorunlu malzemelerle özgün bir tatlı hazırlayacaklardır. Bu etapta değerlendirme, **pastacılık alanında uzman gizli tadım jürisi** tarafından yapılacaktır.
- **Grup karşılaşmaları ve final turları**, önceki sezon formatıyla aynı şekilde ilerleyecektir.
- Yarışma esnasında jüri tarafından belirlenen **sürpriz zorluklar ve teknik görevler** uygulanabilir.
- Yarışma tarihleri kura çekimiyle belirlenir.
- Şehir dışından gelen yarışmacılar için **yol ve 1 gece konaklama** Yemek Sanatı TV tarafından karşılanır.
- Grup karşılaşmalarına katılan yarışmacıların yarışma süresi boyunca **konaklamaları** yine organizasyon tarafından sağlanır.
- Yarışma günü belirtilen saatte hazır bulunmayan yarışmacı **diskalifiye edilir** ve yerine yedek yarışmacı davet edilir.
- Okul veya iş yeri izin sorumluluğu yarışmacıya aittir.

4. Değerlendirme ve Puanlama

- **Değerlendirme kriterleri:** Sunum, lezzet, teknik beceri, hijyen, sürdürülebilirlik ve atık yönetimi.
- **Puanlama:** 100 üzerinden yapılır.
- **Süre cezaları:**
- Süresini aşan yarışmacılar her dakika için **2 puan ceza** alır.
- **5. dakikadan sonra** bu ceza **dakika başına 3 puana** çıkar.
- **İlerleme:** En yüksek toplam puanı alan yarışmacı bir üst tura geçer.

5. Hijyen ve Atık yönetimi:

- Yarışmacılar, hijyen kurallarına titizlikle uymak zorundadır.
- atık yönetimi ilkelerine uyularak çalışılmalı ve atık miktarı en aza indirgenmelidir.
- Organik malzemelerin %100'ü kullanılmalı, israf oranına göre ceza puanı verilecektir.

6. Sağlık Durumu ve Sorumluluk:

- Yarışmaya katılacak kişilerin herhangi bir sağlık sorunu, engeli veya gıda alerjisi olup olmadığını başvuru formunda belirtmeleri zorunludur.
- Bildirilmeyen sağlık sorunları, engeller veya gıda alerjilerinden dolayı meydana gelebilecek her türlü durumdan Yemek Sanatı TV ve Hmb Production ve Reklam Hizmetleri A.Ş. sorumlu değildir.
- Yarışmacılar, sağlık durumlarıyla ilgili doğru ve eksiksiz bilgi vermekle yükümlüdür. Yanıltıcı veya eksik bilgi verilmesi durumunda oluşabilecek sorunlardan sorumlu tutulacaklardır.

Etik Kurallar:

1. Dürüstlük ve Adalet:

- Yarışmacılar, hazırlık ve yarışma sürecinde dürüstlük ve adalet ilkelerine uygun davranmalıdır.
- Her türlü hile, yanıltıcı bilgi veya diğer etik dışı davranışlar yasaktır ve diskalifiye sebebidir.

2. Saygı ve Nezaket:

- Yarışmacılar, diğer yarışmacılara, jüri üyelerine ve organizasyon ekibine saygı ve nezaketle davranmalıdır.
- Kaba ve saygısız davranışlar kabul edilemez ve yarışmadan ihraç edilme sebebi olabilir.

3. Rekabet ve İş birliği:

- Yarışmacılar, sağlıklı ve adil bir rekabet ortamı oluşturmali, aynı zamanda gerektiğinde diğer yarışmacılarla iş birliği yapmalıdır.
- Rekabet ruhu içinde, başkalarının başarılarını takdir etmeli ve desteklemelidir.

4. Gizlilik ve Güvenlik:

- Yarışmacılar, yarışma süresince öğrendikleri özel bilgileri gizli tutmalıdır.
- Yarışma ile ilgili hiçbir bilgi üçüncü şahıslarla paylaşılmamalıdır.
- Gizlilik kurallarını ihlal eden yarışmacılar diskalifiye edilecek ve haklarında hukuki işlem başlatılacaktır.
- Yarışmacılar, kendi güvenlikleri ve hijyen kurallarına uygun çalışmalıdır.

5. Sorumluluk ve Profesyonellik:

- Yarışmacılar, yarışma süresince profesyonellik ve sorumluluk bilinciyle hareket etmelidir.
- Kendi çalışmalarının kalitesinden sorumlu olup, verilen sürelerle ve talimatlara uymalıdır.

6. Çevreye Duyarlılık:

- Yarışmacılar, çevreye duyarlı bir şekilde çalışmalı, atık miktarını minimize etmeli ve sürdürülebilir malzemeler kullanmalıdır.
- Doğal kaynakların korunmasına özen gösterilmelidir.

Fikri Mülkiyet ve Gizlilik Kuralları:

1. Fikri Mülkiyet:

- Yarışma sırasında hazırlanan tüm yemek tarifleri, sunumlar ve içerikler, yarışmayı düzenleyen kuruluşun fikri mülkiyetinde olacaktır.
- Yarışmacılar, yarışma süresince geliştirdikleri tüm tarifler ve gastronomik kreasyonlar üzerinde hiçbir hak iddia edemezler.

2. Gizlilik:

- Yarışmacılar, yarışma süresince edindikleri her türlü bilgi ve belgeyi gizli tutmakla yükümlüdür.
- Yarışma ile ilgili hiçbir bilgi üçüncü şahıslarla paylaşılmamalıdır.
- Gizlilik kurallarını ihlal eden yarışmacılar diskalifiye edilecek ve haklarında hukuki işlem başlatılacaktır.

Değişiklik Hakkı:

- Yarışma kuralları, organizasyon tarafından eklenebilir veya çıkarılabilir.
- Yapılan değişiklikler, başvuruda bulunan kişilere bildirilerek geçerlilik kazanacaktır.

6. Yarışma Mekânı ve Ekipmanları

Yarışma Mekanının Tanıtımı

Geleceğin Şefleri Yemek Yarışması, modern ve tam donanımlı mutfak stüdyolarında gerçekleştirilecektir. Mekânımız, yarışmacıların yeteneklerini en iyi şekilde sergileyebilmeleri için özenle tasarlanmıştır. Geniş ve ferah mutfak alanı, profesyonel mutfak ekipmanları ile donatılmıştır ve yarışmacıların rahatça çalışabileceği bir ortam sunar. Her yarışmacıya ayrılan özel çalışma alanları hem bireysel hem de grup çalışmalarına uygun şekilde düzenlenmiştir.

Kullanılacak Ekipmanlar ve Malzemeler

Yarışma süresince kullanılacak ekipmanlar ve malzemeler en yüksek standartlara uygun olarak seçilmiştir. İşte yarışmacıların kullanabileceği bazı temel ekipmanlar ve malzemeler:

- **Pişirme Ekipmanları:** Profesyonel fırınlar, ocaklar, mikrodalgalar ve sous vide cihazları.
- **Hazırlık Ekipmanları:** Mutfak robotları, blenderlar, mikserler, doğrayıcılar ve çeşitli bıçak setleri.
- **Soğutma ve Depolama:** Buzdolapları, dondurucular ve vakum paketlenme makineleri.
- **Servis ve Sunum:** Çeşitli tabaklar, kaseler, servis tepsileri ve dekoratif sunum aksesuarları.
- **Ölçü ve Tartı Ekipmanları:** Hassas tartılar, ölçü kapları ve termometreler.
- **Temizlik ve Hijyen:** Eldivenler, önlükler, bone ve sterilizasyon ekipmanları.

Teknik Destek ve İmkanlar

Yarışma süresince yarışmacılara teknik destek ve çeşitli imkanlar sunulacaktır. Bunlar:

- **Teknik Destek Ekibi:** Yarışmacıların ihtiyaç duyduğu her an teknik destek sağlayacak uzman bir ekip bulunmaktadır. Ekipman arızaları veya kullanımı ile ilgili her türlü sorunda yardımcı olacaklardır.
- **İnternet ve Elektrik Altyapısı:** Güçlü internet bağlantısı ve güvenli elektrik altyapısı, yarışma süresince kesintisiz hizmet sağlar.
- **Malzeme Temini:** Yarışmacıların ihtiyaç duyduğu tüm malzemeler, yarışma öncesinde temin edilerek çalışma alanlarına yerleştirilecektir.
- **Güvenlik ve Sağlık:** Yarışma alanında sağlık ve güvenlik önlemleri üst düzeyde tutulur. İlk yardım ekibi ve gerekli güvenlik ekipmanları her an hazır bulundurulacaktır.
- **Kameralar ve Çekim Ekipmanları:** Yarışma süresince profesyonel çekim ekipmanları ile tüm süreç kayıt altına alınacaktır.

Geleceğin Şefleri Yemek Yarışması, yarışmacıların yeteneklerini en iyi şekilde sergileyebilecekleri bir ortam sunmak için tüm detayları düşünmüştür. Bu donanımlı mekân ve ekipmanlarla, genç şefler yeteneklerini gösterme ve gastronomi dünyasında iz bırakma fırsatı bulacaklar.

7. Atık yönetimi ve Sosyal Sorumluluk

Atık yönetimi İlkeleri

Yarışmamız, atık yönetimi ilkelerini benimseyerek çevreye, ürüne duyarlı bir yaklaşım sergilemeyi amaçlar. Bu kapsamda:

- **Kaynakların Verimli Kullanımı:** Yarışmacılar, enerji, su ve malzeme kullanımında tasarruflu ve verimli olmalıdır.
- **Yerel ve Mevsimlik Ürünler:** Yarışmacılar, yerel ve mevsimlik ürünleri tercih ederek çevresel etkileri azaltmalıdır.

Sosyal Sorumluluk Projeleri ve Destekler

Yarışmamız, sosyal sorumluluk bilinciyle hareket ederek çeşitli projelere destek vermektedir:

- **Toplum Destekli Projeler:** Yerel toplulukları destekleyen ve gastronomi eğitimine katkıda bulunan projelere aktif olarak katılım sağlanacaktır.
- **Eğitim ve Farkındalık:** Atık yönetimi ve sosyal sorumluluk konularında eğitim programları ve farkındalık etkinlikleri düzenlenecektir.
- **Genç Şeflerin Desteklenmesi:** Genç şef adaylarına burs ve staj imkânları sunarak kariyer gelişimlerine katkıda bulunması amaçlanmaktadır.

Atık Yönetimi ve Geri Dönüşüm

Atık yönetimi ve geri dönüşüm konularında yarışmamız şu prensipleri takip eder:

- **Atık Azaltma:** Yarışmacılar, yemek hazırlığı sırasında oluşan atıkları minimize etmeye özen göstermelidir.
- **Geri Dönüşüm:** Kullanılan malzemelerin geri dönüştürülebilir olup olmadığına dikkat edilmeli ve uygun geri dönüşüm yöntemleri kullanılmalıdır.
- **Organik Atıkların Kullanımı:** Yarışma sırasında ortaya çıkan organik atıklar, kendi çiftliğimizde hayvan yeminde ve gübre yapımında kullanılmaktadır. Bu sayede, atıkların doğaya geri kazandırılması sağlanır.

- **Kompostlama:** Organik atıklar kompostlama yoluyla geri dönüştürülerek, toprak verimliliğine katkı sağlanacaktır.
- **Atık Ayırıştırma:** Yarışma alanında atıklar, geri dönüştürülebilir ve geri dönüştürülemez olarak ayrıştırılarak uygun şekilde bertaraf edilecektir.

Bu ilkeler ve uygulamalar, "Geleceğin Şefleri Yemek Yarışması'nın çevresel ve sosyal etkilerini minimize etmeyi, topluma katkıda bulunmayı ve sürdürülebilir gastronomi kültürünü teşvik etmeyi amaçlamaktadır.

8. Ödül

Yarışmamızın kazananı, gastronomi alanında kariyerine büyük katkıda bulunacak prestijli ödül ile taçlandırılacaktır. Birincilik ödülü, genç şeflerimizin yeteneklerini daha da geliştirmelerine ve profesyonel dünyada tanınmalarına yardımcı olacak şekilde tasarlanmıştır.

Birincilik Ödülü:

- Kazanan yarışmacı 300.000₺ ödülün sahibi olur.

9. Sıkça Sorulan Sorular (SSS)

Genel Bilgilendirme

1. Yarışmanın amacı nedir?

Geleceğin Şefleri Yemek Yarışması, genç yetenekleri gastronomi dünyasına kazandırmayı, yaratıcılıklarını ve teknik becerilerini geliştirmeyi amaçlamaktadır. Aynı zamanda atık yönetimi ve hijyen konularında farkındalık oluşturmaya hedefler.

2. Kimler başvurabilir?

Yarışmaya, 18-30 yaş arası, gastronomi ve aşçılık bölümlerinde eğitim alan veya mezun olmuş genç şefler katılabilir.

3. Başvuru süresi ne zaman?

Başvurular 6 Kasım 2026 tarihinde başlayacak ve 1 Şubat 2026 tarihinde sona erecektir.

4. Başvurular nasıl yapılacaktır?

Başvurular, yarışmanın resmi web sitesi üzerinden yapılacaktır. Başvuru formu eksiksiz doldurulmalı, yemek hazırlama sürecini gösteren bir video Instagram hesaplarına yüklenip @yemeksanatitv etiketlenmeli ve videonun linki başvuru formuna eklenmelidir.

Yarışma Süreci Hakkında

5. Yarışma süreci nasıl işleyecek?

Yarışma, başlangıç ve düello turları, üst turlar ve grup karşılaşmaları olmak üzere üç ana aşamadan oluşacaktır. Her aşamada yarışmacılar belirlenen süreler içinde yemeklerini hazırlayacak ve jüriye sunacaktır.

6. Yarışma ne zaman başlayacak?

Çekimler 30 Mart 2026 tarihinde başlayacak. Değişme, iptal olma hakkı saklıdır.

7. Yarışma günleri ne zaman yayınlanacak?

Yarışma bölümleri, haftada 1 gün, Cuma günleri yayınlanacaktır.

8. Yarışmanın süresi ne kadar olacak?

Her yarışma bölümü, belirlenen süreler içinde gerçekleşecektir.

Jüri ve Değerlendirme Hakkında

9. Jüri üyeleri kimlerdir?

Jüri üyesi, Öğretim Görevlisi & Mutfak Şefi Mert Karakuş tarafından oluşmaktadır. 2. Tur ve Grup karşılaşmalarında ekstra tadım jürisi de bulunacaktır.

10. Jüri değerlendirme kriterleri nelerdir?

Değerlendirme kriterleri temizlik, lezzet, sunum, teknik ve atık yönetimi olmak üzere beş ana başlıkta toplanmaktadır.

11. Değerlendirme nasıl yapılacaktır?

Yarışmacılar, her değerlendirme kriterine göre 100 üzerinden puanlanacaktır. Grup karşılaşmalarında tadım jürisi, lezzet puanlarının %50'ini etkileyecek şekilde değerlendirme yapacaktır.

12. Puanlama sistemi nasıl çalışır?

Süresini aşan yarışmacılar geçen her dakika başına 2 puan ceza alır. 5. dakikadan sonra puan cezası dakika başına 3 puana çıkar. En yüksek puanı alan yarışmacı bir üst tura geçmeye hak kazanır veya finalde birinci olarak ilan edilir.

Ödüller ve Sponsorlar Hakkında

13. Birincilik ödülü nedir?

Birincilik ödülü, 300.000₺ olacaktır.

Yarışma formatının tüm hakları Hmb Production ve Reklam Hizmetleri Anonim Şirketi'ne aittir. İzinsiz kopyalanamaz, çoğaltılamaz, paylaşılamaz. İzinsiz kullanım tespitinde yasal işlemler uygulanır. Hmb Production ve Reklam Hizmetleri Anonim Şirketi yarışma formatını, sürecini değiştirme hakkını saklı tutar.

Kasım 2025