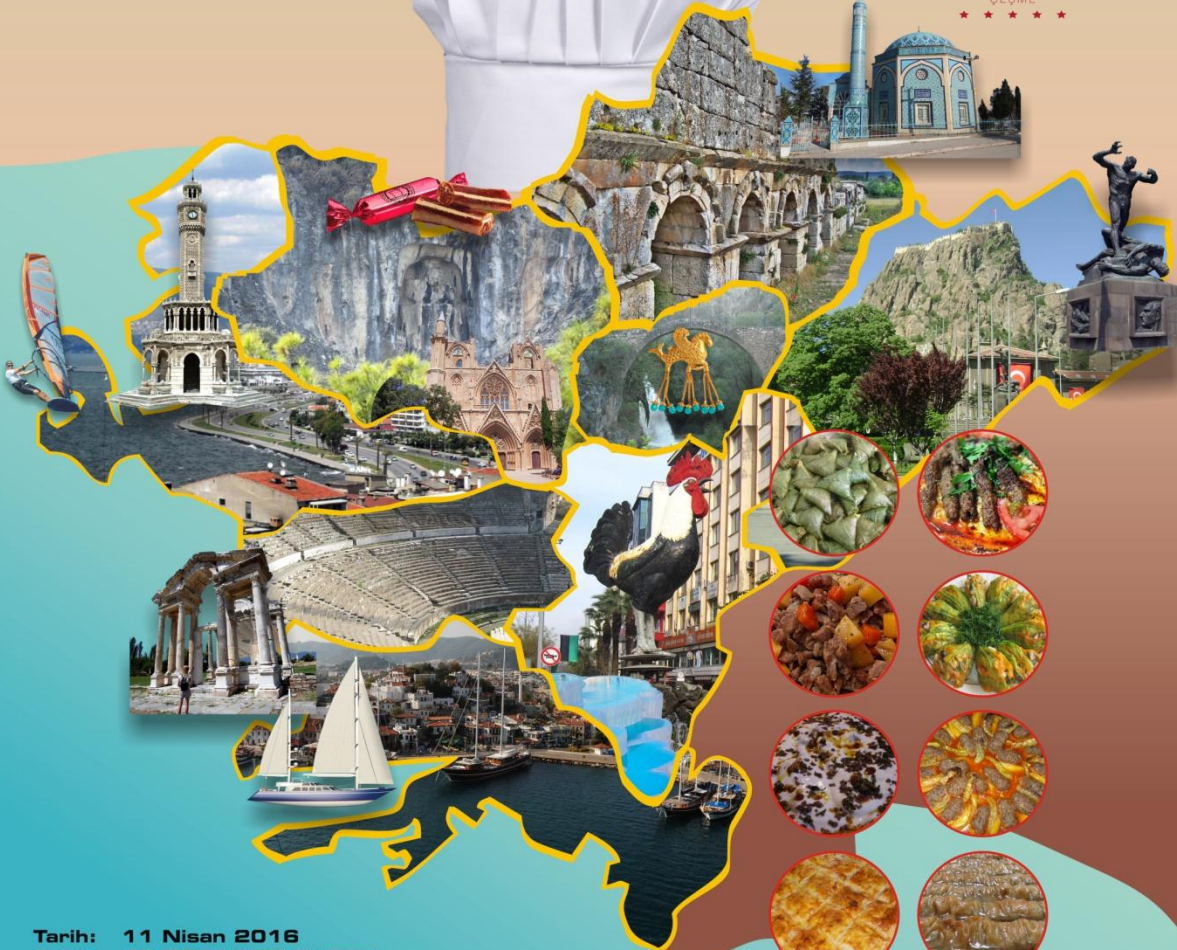




ILICA HOTEL
SPA & THERMAL RESORT
ÇEŞME
★★★★★



Tarih: 11 Nisan 2016
Saat: 12:00 -13:30 Yarışma
11:30 -14:30 Ege Bölgesi Yöresel Lezzetler Sunumu
Yer : Ilıca Hotel Spa & Thermal Resort - Çeşme





5. GENÇ ŞEFLER EGE BÖLGESİ AŞÇILIK ŞAMPİYONASI HAKKINDA

Alaçatı Yahya Kerim Onart Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi olarak 5. Sini düzenlediğimiz Genç Şefler Aşçılık Şampiyonası 11 Nisan 2016 tarihinde Çeşme İlica Otel’de gerçekleştirilecektir.

Yahya Kerim Onart Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi olarak amacımız; farklı mutfak kültürlerini sentezleyerek farklılık yaratmanın yanında, öğrencilerimize başka dünyaların kapılarını açarak işini iyi bilen, iyi yetişmiş, meslek ahlakı ile donanmış ve tutkuyla mesleğini icra eden genç şefler yetiştirmektir. "Genç Şefler " bir yemek yarışması olmaktan ziyade öğrencilerimizin sektörle temas ettikleri, derinlemesine eğitim aldıkları ve doğrudan istihdam kapılarının aralandığı büyük bir atılımdır. Her sene Anadolu’nun farklı mutfaklarının tanıtılmasıyla daha geniş katılımcıya ulaşan, Çeşme’ye hem turizm çeşitliliği açısından lezzet katan hem de bir marka değeri oluşturan Genç Şefler 5. si ile bu sene Ege bölgesinin yöresel ve saklı kalmış lezzetlerini sunuyor.

Ev sahipliğini yaptığımız bu yarışmada, Ege bölgesinde bulunan 8 ilin öğrencilerinin, öğretmenlerinin ve aşçı derneklerinin katılacağı ve açık mutfaklarda öğrencilerin kendi illerini temsil edecekleri Genç Şefler yine ilkleri yaşatmaya devam ediyor.

Yiyecek – İçecek Hizmetleri bölüm öğretmenleri ve öğrencilerinin okulda ve tek bir atölye de başlattıkları Genç Şefler günümüzde, daha çok katılımcı ve kitleye seslenen, ünlü şeflerin jüri üyeliği yaptığı ve geniş bir protokol ve halk katılımıyla festivale dönüşen bir etkinlik halini almıştır. Gelecekte de Genç Şefler yarışmasının adının Çeşme turizmiyle bütünleşip uluslararası bir festivale dönüşmesi temennimizdir.

İbrahim KILIÇ

Okul Müdürü



KATILIMCILARIMIZ

Mustafa ERKAYIRAN –
Şakir KARADEDE –
Aslı ALBAYRAK –
Yakup DEMİR -
Gökhan TUFAN-
Prof DR. M. ÖCAL ÖZBİLGİN-
Yard.Doç.Dr Maruf ALASKAN-
Sırma GÜVEN –
Dilek YETKİNER -
Celal BAYRAKTAROĞLU-
Engin KALAFATOĞLU-
Mustafa DUMANLIDAĞ-
Deniz AHILIK -
Kayhan ÖLMEZER-
Hasan ÖLMEZER-
Hikmet PINAR-
Nevzat YURTTAŞ-

Çeşme Kaymakamı
Çeşme Belediyesi Başkan Yardımcısı
Çeşme Belediyesi Halkla İlişkiler Müdürü
Çeşme Turistik Otelciler Birliği Başkan Vekili
Türkiye Aşçılar ve Pastacılar Konfederasyonu Başkanı
Ege Üniversitesi Konservatuar Bölümü Müdürü
Ege Üniversitesi Çalgı Yapım Bölümü Öğretim Üyesi
İzmir Ekonomi Üniversitesi Gastronomi Bölümü Başkanı
Yemek Danışmanı – Yemek Stilisti
Alaçatı Turizm Derneği Başkanı
Alaçatı Beach Resort Hotel Sahibi
Avrasya Ev Yemekleri Restoran Sahibi
Elit Life Restoran Sahibi
İmren Han Otel ve Konakları Sahibi
İmren Han Otel ve Konakları Sahibi
Kumrucu Hikmet
Alçe Ekmekçilik



GENÇ ŞEFLER

2011-2012 eğitim öğretim yılında okulumuz Yahya Kerim Onart Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi olarak tarafından ilki düzenlenen “Genç Şefler Yemek Yarışması” küçük bir mutfak atölyesinde öğrencilerimizin kendi imkânlarıyla hazırladıkları ve sunumunu öğretmenler odasında gerçekleştirdikleri bir etkinlikti.

2012-2013 eğitim öğretim yılında ise 2. Genç Şefler yemek yarışmamızın kategorisi Deniz Ürünleri olup yarışan genç şeflerimiz performanslarını yine okulumuzda kurum amirlerimizden oluşan jüri üyelerinin beğenisine sunmuşlardır.





2013-2014 eğitim öğretim yılında “Doğu Anadolu ve Güneydoğu Anadolu” temalı yarışmamız 16 öğrencimizin değişik yörelerden hazırlamış oldukları yemeklerin, Alaçatı ve Çeşme’nin önde gelen şeflerinin beğenisine sunulmasıyla İmren Han Otel ve Konaklarında gerçekleştirildi. İzmir Valisi Mustafa TOPRAK’ ın katılımıyla 3. Sünü düzenlediğimiz bu yarışmada başta İmren Han Otel ve Konakları olmak üzere birçok kurum ve kuruluş, eğitim gönüllüleri, çeşitli dernekler ve sektör temsilcileri maddi ve manevi destek sağlamışlardır. Bu sayede yarışmamız bir okul yarışması olmaktan çıkıp daha geniş kitlelere ve katılımcıya ulaşarak Çeşme turizmine katkıda bulunan bir etkinlik halini almıştır.





Yahya Kerim Onart Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi Yiyecek – İçecek Hizmetleri Alanı tarafından her yıl farklı bir coğrafyaya ait mutfak kültürünün Alaçatı’da tanıtıldığı etkinliğimizin 4. sù Alaçatı Beach Resort Hotel’de gerçekleştirildi. Öğrencilerimizin “Karadeniz Mutfağı Yemekleriyle” yarıştığı etkinliğimize eski Kültür ve Turizm Bakanı Suat ÇAĞLAYAN, İzmir Valisi Mustafa TOPRAK, mülki idari amirleri de dahil olmak üzere çeşitli blog yazarları, yemek danışmanları, ünlü şefler, yöresel ve ulusal aşçı federasyonları katılmıştır.

Gece gündüz demeden çalışan, bilginin peşinden koşan, becerisine beceri katmak için denemekten hiç yılmayan her denemeden daha bilgili tecrübeli olarak çıkan, öğrendiklerini paylaşan, olmazları olduran, az zamanda ve dar mekânda mucizeler yaratan, geleneksel mutfağımıza sahip çıkan ancak denemişi de denemekten de korkmayan çalışkanlıklarıyla ve azimleriyle her daim gurur kaynağımız olan öğrencilerimiz başta olmak üzere bize gönülden destek olan eğitim gönüllülerine ve sektörümüzün kıymetli temsilcilerine sonsuz teşekkürler.







Tüm Aşçılar ve Pastacılar Konfederasyonu Amacı: Türkiye’de aşçılık ve pastacılık sanatının gelişmesine katkı sağlamak, ülke mutfağımıza ve yöresel mutfaklarımıza ait değerleri günümüz yaşam standartlarına uygun bir hale getirip koruma altına almak, ülkemizdeki aşçılar ve pastacılar arasında mesleki ve sosyal dayanışmayı artırmak, hizmet konuları doğrultusunda çalışmalar yapan kişi ve kuruluşlarla işbirliği yapmak ve destek olmak, aşçılık ve pastacılık eğitimi veren kurum ve kuruluşlar ile iş birliği içinde olmak, karşılıksız desteklemek ve bu kurum ve kuruluşların sayısının ve kalitesinin artırılması için gerekli atılımlarda bulunmaktır. Yenilikçi ve atılımcı bir düşünce ile Aşçılık ve Pastacılık Sanatı’na hizmet etmek için gönülden ve karşılıksız çalışan aşçıların ve pastacıların birbirleri ile buluştuğu Tüm Aşçılar Ve Pastacılar Konfederasyonu koyduğu hedeflerde ve amaçlarda sapmadan ve yılmadan çalışmaya devam etmektedir. Yönetim Kurulu Başkanı Gökhan TUFAN’dır.

TAŞPAKON, Yarışma için Ege Bölgesi’nin 8 ilinden yarışacak okulun belirlenmesi, Yarışma mutfak ekipmanlarının nakliyesi, tedarigi ve yarışma alanına kurulması. Yarışma esnasında teknik takiplerin yapılması, ekipmanların eksiksiz çalışmasının sağlanması, gerekli hijyen malzeme ihtiyaçlarının karşılanması ve bu konuda sponsor tedarikinin yapılması. Jüri görevinin yerine getirilmesi, değerlendirmelerin yapılması, madalya, kupa ve plaket takdim organizasyonunun sağlanması. Konfederasyon ajansı ile madalya, sertifika, plaket, kupa, afiş, pankart vb işlerin çizimlerinin yapılması ve baskı için ilgili merci ile paylaşılması. Türkiye’ de aşçılık ve pastacılık üzerine yayın yapan basın yayın organlarında, Taşpakon resmi web sitesinde ve facebook sayfasında organizasyonun duyurusunun yapılması .Madalya, kupa, plaket ihtiyaçların tedarikinin sağlanması.1 kişi olarak ünlü bir gurme gazete yazarının yarışmaya jüri olarak daveti ve yol masraflarının karşılanmasını sağlayacaklard



Türk turizmde önemli bir yere sahip ilçemiz Çeşme; tarihi dokusu, coğrafyası, kültürü, iklimi, insanı ve mutfağı ile rakipleri arasından bir adım öne çıkarak son yıllarda popüler olmasının hakkını veriyor. Mavi bayraklı koyları, yaşanmışlığın kanıtı tarihi miraslar, sakız ağaçları, surf şampiyonaları, gurme festivalleri ve her daim sanatın, kültürün var olduğu bir coğrafya...

Endemik bitkileriyle, Ege otlarıyla ve kozmopolit halkıyla çok kültürlüğünü mutfağına da yansıtmış durumda. 9 bölgeden oluşan Çeşme bu 9 bölgede kendine has farklı dinamiklere sahip. Bu bölgelerde ön plana çıkardığımız çeşitli güzellikleri de festivallerimizle süslüyoruz. “9 Durak 9 Deneyim” sloganıyla hayata geçirdiğimiz bu projenin de meyvelerini almaya başlıyoruz.

Çeşme için artık “festivaller kenti” dersek, haksız sayılmayız. Turizmin bir sonucu olarak yaz aylarımız çok yoğun bir tempoda geçiyor. Bu yoğun temponun dışında gerçekleştirdiğimiz festivallerimizle de turizm sezonunu uzatmayı planlıyoruz. Geçtiğimiz günlerde New York Times Gazetesi’nin “Dünyada gidilmesi gereken 52 yer” sıralamasında ülkemizden Çeşme’yi göstermesi, Çeşme’nin mutfağını ön plana çıkarması doğru yolda olduğumuzun en büyük kanıtıdır. Bu sebeple Genç Aşçılar Yarışması bizim için çok önemlidir. İlçemizin tanıtımına katkı sağlayan, hem de yeni kuşakların yetişmesine olanak sağlayan bu güzel etkinliğin gerçekleşmesinde az ya da çok katkı koyan, emeği geçen herkese sonsuz teşekkürlerimi sunuyorum.

Muhittin DALGIÇ
Çeşme Belediye Başkanı

ÇEŞME BELEDİYESİ: Organizasyonumuzda Ilica Otel yarışma alanının ve havuz başının süslenmesi, masa ve sandalyelerin giydirilmesi, profesyonel ses sistemlerinin kurulması, afiş, billboard, kitapçık basımı, davetiye basımı, etkinliğin tüm basın iş ve işlemlerini bununla birlikte Ege Üniversitesi Halk Oyunları ekibinin yarışma alanına ulaşımının sağlanması konusunda destek sağlayacaklardır.



Ilica Hotel olarak misyonumuz; "Uzun yıllara dayanan tecrübemizin ışığında, yeniliklere açık, modern bir anlayışla konuklarımıza 365 gün mükemmel hizmet ve maksimum konaklama konforu sağlamak"tır. Otelimizde, Suitler, Bungalolar, Standart odalar dahil 9 ayrı kategoride toplam 330 oda bulunmaktadır. Son teknoloji ile donatılmış 2300 m² üzerine kurulu Kongre Merkezimiz, iş dünyasının beklenti ve ihtiyaçlarını en iyi şekilde karşılamayı hedeflemektedir. 3500 m² alanda hizmet veren Spa & Thermal Merkezimiz, Termal ve Thalasso havuzları ile mavi bayraklı özel plajı tatil boyunca yalnızca sizin değil, çocuklarınızın da mutluluğuna ev sahipliği yapmaktadır. Küçük misafirlerimiz için Mini Club ve Aqua Toy City, bir tatilden daha fazlasını yaşatmayı vaat etmektedir. Ilica Hotel Spa&Thermal Resort, yarım pansiyon konseptinde hizmet vermekte olup, sabah kahvaltısı ve akşam yemeği açık büfe olarak restoranlarımızda servis edilmektedir. Profesyonel ekibimiz konaklamanızı unutulmaz ve keyifli kılmak için size yardımcı olmaya daima hazırdır.. Size önerimiz, sadece tatilinizin keyfini çıkarmanızdır.

5. Genç Şefler Ege Bölgesi Açılış Şampiyonasına ev sahipliği yapacak olan Ilica Otel, yarışma alanında kurulacak mutfaklar için teknik destek (elektrik, su, doğalgaz bağlantılarını) sağlayacaktır. Bununla birlikte masa, sandalye temini yapılacak olan ikramların sunumu konusunda destek sağlayacaklardır.



1990 yılında birkaç otelcinin bir araya gelerek ortak sorunlara çare aramak ve Çeşme Turizminin daha ileriye gitmesi için kurulan Çeşme Otelciler Derneği 1998 yılına kadar çok fazla aktivite gösterememiştir. 1998 yılında yeni yönetim kurulunun oluşmasıyla neredeyse Çeşme' deki (küçüklü büyüklü) tüm otelleri bünyesine alarak Turizmin sorunlarına ve beklentilerine ışık tutmuştur. Turizmin doğduğu yer Çeşme büyüdüğü yer ise diğer Turizm beldeleri olması Çeşme'li otelcileri (Çeştob) hızla tanıtıma yönlendirmiş ve İzmir'in sayfiyesi durumundaki Çeşme, Çeştob' la birlikte yeniden iç ve dış turizmin önem verdiği vazgeçilmez. Tatil merkezi haline gelmiştir. Çeştob'un şuan ki başkanı Veysi Öncel dir.

ÇEŞTOB, Etkinliğimiz için ilçe dışından gelecek misafirlerin ağırlanması konusunda oda temini sağlayacaktır.



Avrasya Ev Yemekleri Restoran sahibi Mustafa DUMANLIDAĞ, meslek hayatına küçük yaşlarda başlamış. Aşçı olan babasının yanında yetişen DUMANLIDAĞ babasından öğrendiği Türk Mutfağı kültürünü bugünkü kuşaklara yaşatmaya çalışmaktadır. 1994 yılında İzmir'e gelmiş, yemek sektöründen vazgeçmemiş ve birçok önemli işlere imza atmıştır. Batıyla doğunun sentezi olan Avrasya restoran Alaçatı' nın gözde mekânlarından olup kaybolmaya yüz tutmuş lezzetler sunmaktadır.

Bugüne kadar yaptığımız tüm yarışmalarımızda ve etkinliklerimizde bizden hiçbir konuda desteğini esirgemeyen Mustafa DUMANLIDAĞ, Yarışma yemeklerinin çalıştırılması ve malzemelerin temin edilmesi, yarışmalarda öğrencilerimizin kıyafetlerinin dikimi ve öğrencilerimize maddi manevi konularda destek sağlamıştır.

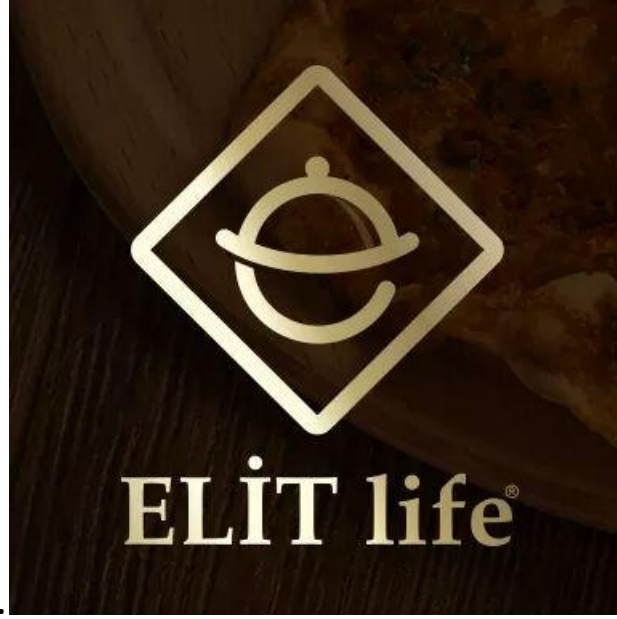
5. Genç Şefler yarışmasında da misafirlerimize ege bölgesine ait yöresel lezzetlerin sunum ve ikramını sağlayacaktır. Ayrıca yarışmamızda değerli jüri üyelerimizden birisidir.



Alaçatı'nın içme suyu ihtiyacını karşılayan Çamlıkuyu'nun hemen yanı başında; bir rivayete göre eski şarap imalathanesinin bulunduğu yerde bulunan otelimiz, konaklarla beraber toplam 35 odaya sahip... Alaçatı'nın kalbinde yer alan otelimizin ana binasında, bir yandan özel balkonlarınızda Alaçatı'yı tepeden seyretmenin keyfini yaşıyor, diğer yandan konforlu odalarımızın verdiği sonsuz huzurla dinlenebiliyorsunuz. Ya da konuklarına üç farklı seçenek sunan konaklarımızın verandasında veya cumbasında çayınızı yudumlarken, güvercinlerin, kumruların havuz başında birbirleriyle oynatarak su içmelerini seyrederek, ruhunuzun dinlendiğini hissediyor ve sessizliğin keyfini sürüyorsunuz. Tabir yerindeyse lüks, zevk ve özen arayan misafirlerimize mükemmel bir tatil fırsatı sunuyoruz.

Tüm etkinliklerimizde bizden hiçbir konuda desteğini esirgemeyen İmren Han Otel ve Konakları, geçtiğimiz yıllarda Genç Şefler yemek yarışmamıza ev sahipliği yapmış olup Bütün etkinliklerimizde okulumuza ve öğrencilerimize maddi manevi her konuda destek sağlamıştır.

5. Genç Şefler yarışmasında ise Çeşme'nin ünlü sakızlı kurabiyelerinin ve sakızlı lokmasının misafirlere sunum ve ikramını sağlayacaktır



Elit Life uzun yıllardır, nesilden nesle günümüze kadar ulaşan hizmet anlayışımızın siz değerli misafirlerimizin desteği takdiri ve tavsiyesi sayesinde oluşmuştur. Profesyonel görev anlayışımız ve samimi gülen yüzlü personelimizle sizlere daha iyi hizmet verebilmenin bizler için bir ilke anlayışı içerisinde çalışmalarımızı gelecek nesillere aktarmak için her geçen yıl kendimizi daha da yenileyerek bugünlere vizyonumuzu sürekli kılmayı amaçlıyoruz.

Biz ELİT life olarak önceliğimiz olan müşterilerimize her konuda en yüksek kalitede hizmet sunmak, güven ve dostluğu kazanmayı başarmak, kaliteli standartları anlayışımızdan ödün vermemek ve Müşterilerimizin kaliteli yemek yemenin dışında eğlenmek içinde tercihi olmak adına fark yaratarak beklentileri en üst düzeyde karşılamak ve müşteri memnuniyetini sağlamak başlıca misyonumuzdur.

5. Genç Şefler yarışmasın da da misafirlerimize ege bölgesine ait yöresel lezzetlerin sunum ve ikramını sağlayacaktır.



EGE ÜNİVERSİTESİ DEVLET TÜRK MUSİKİSİ KONSERVATUVARI: Türk Halk Oyunları Bölümü; geleneksel oyunların alandan derlenerek, sahnelenmesine kadar geçen tüm aşamalarında uzmanlaşmış, dans uygulamalarının toplumda yaygın etkisini değerlendirebilen, dans araştırmacısı, analisti, halk oyunları eğitmeni ve etnokoreolog yetiştirmeyi hedeflemektedir. Türk Halk Oyunları Bölümünde lisans ve lisansüstü eğitim programı yürütülmektedir.

Etkinliğimizde Ege Üniversitesi Devlet Türk Musikisi Konservatuvarı hocalarından Prof. Dr. M. ÖCAL ÖZBİLGİN ve Yrd. Doç Dr. Maruf ALASKAN ve öğrencileri eşliğinde Ege Yöresi halk oyunları gösterilerini sergileyecek ve ege yöresi müzik dinletisi gerçekleştirilecektir.



SIRMA GÜVEN; İzmir Ekonomi Üniversitesi Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu Koordinatörü, Dünya Gurme Şehirler Birliği "Reseau Delice" İzmir Delegesi görevini yürütmektedir.

Yarışmamızda Yemek Stilisti Dilek YETKİNER ile birlikte Jüri üyeliği yapacak olup aynı zamanda daha önce katılmış oldukları bu tür organizasyonlar hakkında bilgi vereceklerdir.



Alaçatı'nın sahip olduğu doğal, kültürel, gastronomik ve sosyal değerlerin korunarak sürdürülebilir turizmin gelişimine katkı sağlamaktır. Alaçatı'daki turizm işletmelerinin hizmet kalitesinin korunması ve geliştirilmesini sağlamak amacı ile eğitim, tanıtım, halkla ilişkiler ve pazarlama konularında çeşitli çalışmalar yapılmakta olup yurtdışı tanıtımı için her türlü fırsat değerlendirilmektedir. Bölgemizin gastronomik zenginliklerinin ve tohumlarının korunarak bu konudaki bilincin arttırılmasını hedefliyoruz. Ayrıca Alaçatı Turizm Derneği olarak bölgemizdeki sanatsal ve kültürel faaliyetleri destekliyor, sürdürülen festivallerin geliştirilebilmesi ve yurtdışında da tanıtılması için çalışmalar yapılmaktadır.

ALAÇATI TURİZM DERNEĞİ; Etkinliğimiz için ilçe dışından gelecek misafirlerin ağırlanması konusunda oda temini sağlayacaktır.



Türkiye turizminin en gözde merkezlerinden biri haline gelen Alaçatı'da Çark Plajı'nda iki tarafı denizle çevrili olan Alaçatı Beach Resort & Spa, konforu ve eğlence konseptiyle fark yaratmanın yanı sıra eski Osmanlı/ Ege kasabası mimarisi ile de unutulmaz bir tatil şansı sunuyor.

Pırl pırl denize tertemiz kumsalların ve eşsiz doğal güzelliklerin eşlik ettiği Çark Plajı'nda Kurulu Alaçatı Beach Resort & Spa, su sporları başta olmak üzere doğaya yönelik pek çok aktiviteyi de bünyesinde barındırıyor. Hurma ağaçları, palmyeler ve zeytin ağaçlarının arasındaki taş binalarıyla modern bir köy konseptini başarıyla yerine getiren Alaçatı Beach Resort & Spa, kurulduğu günden bu yana gördüğü yoğun ilgiyle başlı başına bir tatil trendi haline gelmiş durumda.

Geçen sene yapılan 4. Genç Şefler yarışmamıza ev sahipliği yapan, öğrencilerimizden maddi ve manevi hiç bir desteğini esirgemeyen Alaçatı Beach Resort sahibi Engin KALAFATOĞLU 5. Genç Şefler yarışmamızda da en büyük destekçilerimizdendir.



1980 li yılların başında Hikmet PINAR'IN rahmetli annesi Nilifer Hanım Altınyunus'tan emekli olduktan sonra dönemin belediye başkanından izin alarak Çeşme meydanına küçük bir büfe koyarak başlamıştır. Birçok yer değiştirdikten sonra su an dalyan yolu üzerinde Alaçati çarşı girişinde ve Alaçati sörf yolunda 'Kumrucu Hikmet' adıyla hizmet vermektedirler.

KUMRUCU HİKMET: 5. Genç Şefler yarışmamızda Çeşme kumrusunun tanıtımı ve ikramını misafirlerimize sağlayacaktır.