



TÜRKİYE “ŞEFİN EN İYİ TABAĞI YARIŞMASI” ŞARTNAMESİ

1. YARIŞMA HAKKINDA
2. YARIŞMAYA ÇAĞRI
3. KİMLER KATILABİLİR
4. KATEGORİLER
5. KAZANAN VIDEO OLMA İPUÇLARI
6. NEDEN KATILMALISINIZ?
7. YARIŞMACILARDAN İSTENENLER
8. TEKNİK KOŞULLAR
9. ÖNEMLİ KURALLAR
10. VIDEO GÖNDERİM ŞEKLİ
11. DÜZENLEYENLER
12. İLETİŞİM
13. KATILIM FORMU

1. YARIŞMA HAKKINDA

WorldFood İstanbul ve World Gourmet Society Sunar: Şefin En İyi Tabağı Yarışması

WorldFood İstanbul, dünyanın önde gelen şef, gurme, yemek yazarı, gazetecileri ve restoran işletmecilerinin üye olduğu World Gourmet Society ile iş birliğini devam ettirerek uluslararası "Best Plate Challenge" yarışmasının bu sene de özel ortağı oldu.

2018 yılında Türkiye’de ilki gerçekleşen yarışmanın başarılı iş sonuçları almasının ardından WorldFood İstanbul, Türkiye’de ikinci kez düzenlenecek olan Türkiye "Şefin En İyi Tabağı Yarışması" ile Türk şeflerini en iyi ve en yaratıcı tabaklarını sergilemeye davet ediyor.

Yarışma ile Türkiye’nin dört bir yanındaki şeflerin uluslararası platformda tanınmaları, yerel ürünleri tanıtmaları, bölge ve kültürlerini paylaşmalarında bir köprü olunması amaçlanıyor.

‘Şef’in En İyi Tabağı Yarışması’ ile kişiliğini ve tabağını en yaratıcı şekilde ortaya koyanlar ödüllendirilecek.

2. YARIŞMAYA ÇAĞRI

Dünyanın dört bir yanındaki birçok gurme, farklı ülkelerdeki şeflerin yemeklerini nasıl hazırladığını ve sunduğunu bilmiyor. Bir şef olarak kişiliğinizi ve yemeğinizi tabak üzerinde ne kadar yaratıcı bir şekilde sunabileceğinizi tüm dünyaya gösterin!

WorldFood İstanbul tarafından ve World Gourmet Society ortaklığında Türkiye’de ikinci kez düzenlenen "Şefin En İyi Tabağı Yarışması"na en yaratıcı tabağınızla hemen katılın!

Bize en yaratıcı tabağınızı, sizi, ülke veya bölgenize dair yerel malzemeler kullanılarak kültürünüzü yansıtan bir video yollayın. Bu videoda restoranınızı, tekniklerinizi, malzemelerinizi, ekibinizi, tabağınızı ve en önemlisi de kişiliğinizi görmek istiyoruz!

Yarışmaya katılmak için; 2018’de World Gourmet Society’ye (WGS) gönderilen en iyi 10 videoyu inceledikten sonra, uzunluğu 3 dakikadan fazla olmayacak şekilde, iyi bir videografikler ile en etkili şekilde hazırlanmış videonuzda; tabağınızın neden yaratıcı olduğunu ve neden eşsiz bir şef olduğunuzu anlatan, yerel malzemeler kullanarak ülke/bölgenizi temsil eden videonuzu bize gönderin. Hem mutfağınıza sahip çıkın hem ülkenizi ve bölgenizi gururla temsil edin!

3. KİMLER KATILABİLİR?

Hepsi yüksek kaliteli, üstün niteliklerle yemek yapan ve servis eden eşsiz otel/restoran/kafe şefleri katılabilir.

Katılım ücretsizdir.

4. KATEGORİLER

Gönderilen videolar 8 ayrı kategoride değerlendirilecek ve her kategori için finalistler ve bir kazanan belirlenecek. Videonuz birden fazla kategoride yarışıp farklı kategorilerde birinci olabilir. Bu sene belirlenen 8 kategori içinde ise yıldız kategori: **“Şef Olarak Kişiliğini Göster!”**

1. Şef Olarak Kişiliğini Göster – **2019 yılının Yıldız Kategorisi**
2. En Yaratıcı Tabak
3. En İyi Malzeme Kullanımı
4. En İyi Pişirme Tekniği
5. En İyi Yerel Lezzet
6. En Profesyonel Hazırlanmış Video
7. En Eğlenceli Video
8. En İyi Sosyal Medya Etkileşimi

5. KAZANAN VIDEO OLMA İPUÇLARI

- a. World Gourmet Society web sitesinde 2018 yılında Türkiye’den ve diğer ülkelerden gönderilen en iyi 10 videoyu inceleyin.
- b. Videonun uzunluğu 3 dakikadan fazla olmamalıdır.
- c. İyi bir videografiker bulun ve videonun en etkili şekilde nasıl hazırlanacağını konuşun.
- d. Videonuzu kişiselleştirin; tabağınızın neden yaratıcı olduğunu ve neden eşsiz bir şef olduğunuzu gösterin.
- e. Yerel malzemeler kullanarak Türkiye mutfağını, bölgenizi ve kültürünüzü gururla temsil edin.
- f. Videonuzu zevkle hazırlayın ve iyi bir videonun gelecekte “sosyal medyadaki iziniz” olabileceğini unutmayın.
- g. Geçmiş yarışmacılardan videonun sunumuna dair örnek videoyu izleyiniz.
<https://youtu.be/p5CX1c2AEoA>
<https://youtu.be/gCP0wRowfj0>
<https://youtu.be/wPII3IGdNKs>
<https://youtu.be/mcrBkFnLFRY>
<https://youtu.be/5FY-zDSN1aY>

6. NEDEN KATILMALISINIZ?

- a. Mutfağınızı, ülkenizi ve kendinizi uluslararası platformda gururla temsil etme şansı elde edecek, hazırladığınız iyi bir videonun gelecekte “sosyal medyadaki iziniz” olabilmesi fırsatı yakalayacaksınız.
- b. WGS’nin prestijli üyelerinden oluşan 50.000’i aşkın global gurme ağına gönderilen 10’dan fazla haber bülteni ve çeşitli duyurular ile 3.000’den fazla gazeteciye doğrudan gönderilen basın bültenleri ve 35’ten fazla basın, radyo ve TV içeriği çalışmalarında yer alma şansı sizin olabilir.

- c. Kabul edilen tüm videolar World Gourmet Society'nin global topluluğuna ve de WGS tarafından belirlenen dünya klasmanında bir jüriye sunulacaktır.
- d. Videolar arasından belirlenecek finalistler tabaklarını 4-7 Eylül 2019 tarihlerinde düzenlenen WorldFood İstanbul kapsamında binlerce ziyaretçiyle buluşturacak
- e. Türkiye "Şefin En İyi Tabağı Yarışması" kazananı WGS Kurucusu ve jüri üyelerinin olduğu WorldFood İstanbul'da gerçekleşecek seemonide madalyasının sahibi olacak.
- f. Finalist ve kazanan videolar World Food İstanbul'un Youtube özel sayfasında paylaşılacak. WGS'nin kendi websitesinde ve duyuru kanallarında gösterilecektir.
- g. Türkiye Şefin En İyi Tabağı Yarışmasına kabul edilen tüm yarışmacılar global yarışmaya da doğrudan katılma hakkı kazanacak. Global final ise 27 Ocak 2020 tarihinde Londra'da gerçekleşecek ve dünyanın dört bir yanından ünlü şefleri ağırlayacak.

7. YARIŞMACILARDAN İSTENENLER

- a. Şefler videolarında yaratıcı olmaktan çekinmemelidir. **En önemlisi ise videonun, şefin kişiliğini yansıtmasıdır. Şefin kişiliği ve yemek yapma tarzı her videoyu eşsiz kılacaktır.**
- b. Video, şefin yaratıcılığını, fikirlerini, yeteneklerini ve yemek yapma sanatındaki yetkinliğini göstermelidir.
- c. Video eğlenceli olmalı, bir ihtimal izleyenleri şaşırtmalı ve insanların, şefin işleri hakkında bilgi sahibi olmalarını sağlamalıdır. Video aynı zamanda samimi ve özgün olmalıdır.
- d. Şef aynı zamanda ekibini, restoranını, malzemelerini, tekniklerini vb. de gösterebilir.
- e. Gönderilen videolar eşsiz olmalı, orijinalliklerini göstermeli, ilgili mutfağa adanmış olmalı, eğitimsel nitelik taşımaları ve en önemlisi de izleyiciler için eğlenceli olmalıdır.
- f. Video, şefin ülkesinin kültürel mirasını sergilemelidir. Yemeğin nereden geldiğini ve ilgili ülkedeki yemek kültürünü açıklamaları önerilir.
- g. Video, şefin kendini rahatlıkla ifade edebileceği herhangi bir dilde olabilir. İngilizce dilindeki kayıtlar ve altyazılar sizlere sosyal medyada en iyi sonucu veren kayıtlar olacaktır. Altyazı için çeviri hizmetinde videoyu hazırlayan şef sorumludur.
- h. Videonun son karesi her zaman ŞEFİN EN İYİ TABAĞI olmalıdır.

8. TEKNİK KOŞULLAR

- a. Videonun 3 dakikadan uzun olmamasını öneririz.
- b. Videolar, 1920 x 1080 çözünürlüğünde veya en az 1280 x 720 çözünürlüğünde kaydedilmeli ve düzenlenmelidir. Günümüzde piyasada bulunan neredeyse her video kamera, hatta telefon kameraları bu çözünürlüklere ulaşabilmektedir.
- c. Bu süreçte tabağın üzerinde yeterli seviyede ışıklandırma olması çok önemlidir; aksi takdirde tabak gölgede kalacaktır.
- d. Şef herhangi bir cihaz kullanabilir; akıllı telefonlar da buna dahildir. İnternette kamera ve telefonla çekilmiş birçok harika video bulabilirsiniz.
- e. Sabit çekimler için bir tripod, hareket halinde çekimler için ise bir gimbal kullanmanızı öneririz.
- f. Videoda seslendirme için kameranın ortam sesi yerine yaka mikrofonu kullanmanızı önerilir.

- g. Fotoğraflardan video yapmak sizin için pek ideal sonuçlar yaratmayacaktır.
- h. Özel olarak belirlenmiş bir ön izleme görseli, sosyal medyada ve Youtube'ta en iyi sonuçları elde etmenizi sağlayacaktır.
- i. Video kameralarda Elle Odaklama ve Açıklık ayarları olmalıdır; böylelikle kameranın sallanması durumunda odağın videodaki kişiden kaçması veya arka aydınlatmada sorunlar olması önlenecektir.
- j. Cep telefonuyla kaydı yatay modda yapmak en iyi sonucu verecektir. Telefon kamerasının ayarı "Manuel" olarak belirlenmelidir; bunu yapmanıza yardımcı olacak uygulamalar da mevcuttur.
- k. Filmin montajı, müzik eklenmesi vs. için akıllı telefon kullanıldığı takdirde film prodüksiyon uygulamalarını kullanabilirsiniz.

9. ÖNEMLİ KURALLAR

- a. Şef, videonun içeriğinden bizzat sorumludur. Bu içerik, Fikri Mülkiyet Kanunlarına ve Telif Haklarına uygun olmalıdır. Örneğin, fotoğraf veya müzik hakları ihlal edilemez.
- b. Sadece ücretsiz olan veya telif hakkını aldığınız şarkıları kullanınız.
- c. WGS ve World Food İstanbul, yarışma kapsamında herhangi bir videoyu kabul etme veya etmeme hakkını saklı tutar.
- d. WGS ve World Food İstanbul, kendi logolarını ve diğer öğeleri videolara yerleştirme hakkını saklı tutar. Bu işlem ekibimiz tarafından ücretsiz bir şekilde yapılacaktır.
- e. Gönderilen bir videonun "Şefin En İyi Tabağı Yarışması"na kabul edilmesine ve değerlendirmeye alınmasına dair nihai karar, WGS tarafından oluşturulan jüri tarafından verilecektir.
- f. Video gönderen her yarışmacı, videosunun World Food İstanbul ve World Gourmet Society tanıtım kanallarında gösterilebileceğini kabul eder.

10. VIDEO GÖNDERİM ŞEKLİ

- a. Bir dosya oluşturun. Dosyanız içinde olması gerekenler:
 - i. Videonuz (2GB'yi aşmayacak boyutta)
 - ii. Şartnamenin son sayfasında yer alan **Katılım Formunun** doldurulmuş ve imzalanmış taralı kopyası
 - iii. Kısa biyografiniz Word A4 formatında
 - iv. Yüksek çözünürlüklü fotoğrafınız jpeg. Formatında
 - v. Şartname son sayfasındaki katılım formunun imzalı onayı
- b. Videonuzu Wetransfer bulut sistemine yükleyin. Bu servisin kullanım ücreti 2GB boyuta kadar ücretsizdir.
- c. Tüm yukarıdaki belgelerin olduğu dosyanızı sefinenyitabagi@ite-turkey.com adresine [gönderiniz.](#)

11. DÜZENLEYENLER

a. WORLD FOOD İSTANBUL 2018 hakkında:

Türk gıda sektörünün uluslararası buluşma noktası olan 26. WorldFood İstanbul Fuarı, 4-7 Eylül 2019 tarihleri arasında gıda dünyasını birçok yeni ürünle tanıştırmaya hazırlanıyor. WorldFood İstanbul Gıda Fuarı 1.000'den fazla markanın katılımıyla gıda sektörüne, TÜYAP Fuar ve Kongre Merkezi'nde ev sahipliği yapacak.

ITE Group Türkiye Ofisi E Uluslararası Fuar Tanıtım Hizmetleri A.Ş. tarafından düzenlenen 27. Uluslararası Gıda Ürünleri ve Teknolojileri Fuarı World Food İstanbul 2019, 4 gün süresince içecek, süt ve süt ürünleri, et ve tavuk ürünleri, yağ meyve ve sebze, deniz ürünleri, dondurulmuş ürünler, temel gıdalar ve yağlar, şekerli mamüller, unlu mamüller ve kuruyemiş ve gıda katkı maddeleri başta olmak üzere pek çok ürünün yer alacağı katılımcı profiline ev sahipliği yapacak.

Detaylı bilgi için: <http://www.worldfood-istanbul.com>

b. WORLD GOURMET SOCIETY hakkında:

Dünyanın önde gelen şefleri, yazarları, restoran yöneticileri ve gurmelerinden oluşan özel bir birlik olan WGS, dijital platformlarında ise 50.000'i aşkın takipçiye sahip. Amaçları yeni mutfaklar ve yeni yetenekler keşfetmek ve desteklemek!

Detaylı bilgi için: <http://world-gourmet-society.com/en/about>

12. İLETİŞİM

İletişim:

ITE Turkey Pazarlama Direktörlüğü
Fuarlar İçerik Departmanı
+90 212 291 83 10 / dahili: 3113 & 3015
sefineniyitabagi@ite-turkey.com

13. KATILIM FORMU

KİŞİ ADI	
ÇALIŞILAN YER ADI	
WEBSİTESİ	
EPOSTA	
CEP TELEFONU	
ADRES	
ŞEHİR	
Şartnameyi okudum, kabul ediyorum.	(imza)