



6. İSTANBUL CULINARY CUP 2026

YARIŞMA KİTAPÇIĞI

10-11-12-13-14 KASIM 2026

**PROFESYONEL ve AMATÖR ŞEFLER, FOOD STYLINGLER, BARISTA VE
BARTENDERLAR, LİSELER, ÜNİVERSİTELER, ÜLKE TAKIMLARI**

1



Bu yarışma, Türkiye Gastronomi Konfederasyonu (TUGAK) tarafından akredite edilmiştir.

Başkanlardan Mesaj !

INTERNATIONAL ISTANBUL CULINARY CUP 2026 BAŞLIYOR!

Türkiye'nin köklü derneklerinden olan Aşçılar Derneği'nin onuncu kez düzenleyeceği Aşçılar Tedarikçiler buluşması, ve 6.International İstanbul Culinary Cup, her yıl olduğu gibi 2026'da da, binlerce Executive Chef ile ulusal ve uluslararası pek çok tedarikçi firmayı bir araya getirecek. Aşçılar Derneği'nin 10/11/12/13/14 Kasım 2026 tarihlerinde İstanbul TÜYAP Fuar ve Kongre Merkezi'nde düzenleyeceği International Istanbul Culinary Cup'ta, Aşçılar Derneği'nin 29. Yıl etkinliği kutlamasının yanı sıra aşçı adayları ve profesyonel şeflere yönelik olan İstanbul Culinary Cup yarışması 6. kez gerçekleştirilecektir.

Yarışmalarda heyecan dorukta!

İstanbul Culinary Cup 2020; Türkiye'nin birçok ili ve İstanbul'dan pek çok gastronomi bölümü öğrencisini ağırladı. Zonguldak'tan Didim'e, Ankara'dan Kırklareli'ne, Alanya'dan İstanbul'a ve Kıbrıs'a onlarca aşçı adayı öğrencilerimiz ve profesyonel şefler farklı kategorilerdeki yarışmalarda altın, gümüş ve bronz madalyalar kazandı. Türkiye'nin öne çıkan gastronomi kültürü yarışmalarından biri olmayı başaran İstanbul Culinary Cup, 2026'da da Diğer ülkelerden ve ülkemizin 7 bölgesinden profesyonel aşçılar ve aşçı adaylarını, aşçı derneklerinin yönetim kurulları ve üyelerini, meslek liselerini ve üniversitelerin gastronomi bölümünde okuyan öğrenci ve öğretmenlerini, gurmeleri, akademisyenleri, mutfak yazarlarını, meslek eğitimcilerini, bloggerları, sosyal medya yazarları ve basın mensupları olmak üzere 25 bini aşkın kişiyi ağırlayacak. Aşçılar Derneği'nin sektöre kazandırdığı ilklerden biri olan ve profesyonel aşçılar ile sektörümüzün önde gelen üretici firmalarını buluşturan International Istanbul Culinary Cup; yemek ve mutfak kültürleri ve Türkiye'nin gurme turizmine katkı sağlamak amacıyla çitasını her yıl yükselterek içeriğine yenilikler katmaya devam edecek.

Bu önemli etkinlikte sizleri aramızda görmekten mutluluk duyacağız.

Saygılarımızla.



İstanbul Culinary Cup
Organizasyon Komitesi Başkanı
Gürsel KELEŞ



Aşçılar Derneği Yönetim Kurulu
Başkanı
Ahmet KARAMAN

Jüri Başkanının Mesajı

Saygıdeğer Şefler, Değerli Yarışmacılar ve Gastronomi Dünyasının Kıymetli Temsilcileri,

Kıtaları, kültürleri ve yüzyıllardır farklı mutfak geleneklerini buluşturan İstanbul'da, **İstanbul Culinary Cup** çatısı altında siz değerli meslektaşlarımızı ve geleceğin şeflerini ağırlamaktan büyük bir onur ve mutluluk duyuyorum. İstanbul Culinary Cup; yalnızca yeteneklerin yarıştığı bir gastronomi organizasyonu değil, mesleki bilgi ve deneyimin paylaşıldığı, farklı mutfak kültürlerinin bir araya geldiği ve gastronominin geleceğine katkı sağlayacak yeni fikirlerin ortaya çıktığı uluslararası bir buluşma noktasıdır.

Bu önemli organizasyonda; profesyonel şeflerden genç yeteneklere, lise ve üniversite öğrencilerinden uluslararası yarışmacılara kadar gastronominin farklı alanlarından katılımcıları aynı platformda buluşturmayı son derece değerli buluyoruz. Bizler için yarışmanın temelinde yalnızca ortaya çıkan tabağın görsel ve lezzetsel başarısı değil; **mesleki disiplin, teknik yeterlilik, ürün bilgisi, hijyen, sürdürülebilirlik, yaratıcılık, zaman yönetimi ve profesyonel mutfak kültürü** bulunmaktadır.

Hazırlanan her tabak, yarışmacının bilgisini, tekniğini ve gastronomiye bakış açısını yansıtan özgün bir anlatımdır. Aynı zamanda farklı ülkelerden ve kültürlerden gelen şeflerin aynı mutfak dili etrafında buluşması, gastronominin sınırları aşan bir iletişim ve kültürel etkileşim aracı olduğunu bir kez daha göstermektedir. Siz değerli yarışmacılarımızdan beklentimiz; yarışma kurallarına ve hijyen standartlarına titizlikle bağlı kalarak yeteneklerinizi **profesyonellik, etik, yenilikçilik ve mükemmeliyet** anlayışı içerisinde ortaya koymanızdır.

3

Ulusal ve uluslararası jüri üyelerimiz tarafından gerçekleştirilecek değerlendirmelerde; **tarafsızlık, şeffaflık, mesleki etik ve uluslararası değerlendirme prensipleri** temel yaklaşımımız olacaktır. Her yarışmacının emeğine ve mesleki yolculuğuna aynı saygıyla yaklaşmak, jüri kurulunun en önemli sorumluluklarından biridir.

İstanbul Culinary Cup'ın gerçekleşmesine katkı sağlayan kurum ve kuruluşlarımıza, federasyonumuza, derneklerimize, akademisyenlerimize, jüri üyelerimize, eğitmenlerimize, öğrencilerimize, sponsorlarımıza ve organizasyonun mutfağında büyük bir özveriyle çalışan tüm ekip arkadaşlarımıza teşekkürlerimi sunuyorum.

Tüm yarışmacılarımıza başarılar diliyorum. Bu yarışmada elde edeceğiniz en önemli kazanımın yalnızca madalya ve kupalar değil; **edineceğiniz deneyim, kuracağınız uluslararası dostluklar, paylaşacağınız mesleki bilgi ve gastronomiye bırakacağınız iz** olmasını temenni ediyorum.

İstanbul'da, aynı tutku ve aynı meslek çatısı altında buluşmak dileğiyle.

Saygılarımla,



Dr. Öğr. Üyesi Emrah Köksal SEZGİN
Jüri Başkanı / TUGAK Genel Başkanı

6.İstanbul Culinary Cup 2026 Yarışma Kitapçığı Genel Bilgiler

1. Yarışma ile ilgili tüm detaylara www.ascilardenegi.org adresinden ulaşabilirsiniz.
2. Yarışmaya katılacak yarışmacılar başvurularını www.ascilardenegi.org üzerinden yapacaklardır. Ön onaydan sonra ödemelerini aşağıda belirtilen hesaba yapacak ve dekontlarını info@ascilardenegi.org adresine göndereceklerdir. Ödeme sonrasında kendilerine bir onay e-postası gönderilecektir.

Başvuru Ücreti: Display kategoriler için 1000 TL Bireysel kategoriler için 1500

TL, takım yarışmaları için 3000 TL.

Garanti Bankası Topçular Şube Aşçılar Derneği Hesap Numarası

Şube Adı: Topçular

Hesap No: 311 / 6290572

IBAN: TR87 0006 2000 3110 0006 2905 72

3. Yarışmacılara, her kategoriden aldıkları puana göre katılım belgesi veya başarı belgesi ve madalya verilecektir. Lise ve Üniversite "En İyi Ekip" yarışmalarını ilk üç sırada tamamlayan ekiplerin okullarına sertifika + kupa + madalya ve özel hediyeler takdim edilecektir. Ayrıca YILIN ŞEF TAKIMI ve ÜLKELER ARASI ‘İSTANBUL CULINARY CUP’ ekip yarışmalarında ilk üç sırada tamamlayan takım ve ülke takımlarına derecesine göre sertifika + kupa + madalya ve özel hediyeler takdim edilecektir.

4. Katılımcılar kendi yarışma malzeme masraflarını karşılayacaklardır. Kullanacakları ekipmanları kendileri getireceklerdir.

5. Yurt içinden katılan lise ve üniversite ekipleri için 1 gece konaklama (ekip başına 2 oda) organizasyon komitesi tarafından sağlanacaktır.

6. Yurt dışından katılan şefler için konaklama desteği yarışma komitesi tarafından sağlanacaktır.

7. Madalya Puanlama Sistemi

50-69 puan : Katılım Sertifikası

70-79 puan : Bronz Madalya

80-89 puan : Gümüş Madalya

90-100 puan : Altın Madalya

Madalyalar, her yarışma gününün sonunda düzenlenecek ödül törenlerinde takdim edilecektir.

8. Yarışmaya katılacak ekipler en az birer bireysel yarışmaya katılmak zorundadır ve takım yarışmasına birlikte kayıt yapacaklardır.

9.

Değerlendirme Kriterleri:

LEZZET & DOKU Yemek, uygun çeşnilendirme ile otantik tadını ve dokusunu korumalı; kalite, lezzet ve renk açısından modern beslenme standartlarını karşılamalıdır.	50 Puan
DOĞRU PROFESYONEL HAZIRLIK Pratik ve kabul edilebilir gıda hazırlama yöntemlerini vurgulayan modern mutfak sanatları; tüm malzemeler için doğru pişirme tekniklerinin uygulanması, hijyenin korunması, gıda israfının en aza indirilmesi ve hazırlık ile servis sırasında verimli ekip çalışması ve zaman yönetiminin sağlanması.	15 Puan
HİJYEN VE GIDA ATIĞI Temiz ve hijyenik çalışma tekniklerinin sürdürülmesi, belirlenen iş akışlarına uyulması, tezgahların temiz ve düzenli tutulması, gıda maddelerinin doğru şekilde saklanması, sıcak ve soğuk gıdalar için sıcaklık kontrolünün sağlanması, fazlalıkların ve gıda atıklarının etkin bir şekilde yönetilmesi ve plastik atıkların sınırlandırılması.	10 Puan
SUNUM Malzemeler ve yan lezzetler uyumlu olmalıdır. İştah açıcı bir görünüm yaratmak için tabaklama temiz ve sade olmalı; yapay süslemeler veya karmaşık düzenlemeler içermemelidir.	10 Puan
SERVİS Yemekler pratik ve taşınabilir olmalı, zamanında ve doğru sayıda tabakta sunulmalıdır.	5 Puan
ÖN HAZIRLIK / MISE EN PLACE Malzemelerin net bir şekilde düzenlenmesi, doğru sayıda ürünün getirildiğinden emin olunması, uygun çalışma tekniklerinin uygulanması ve çalışma süresinin verimli kullanılması.	5 Puan
İNOVASYON Yeni veya geliştirilmiş tekniklerin tanıtılması, beklentileri aşacak şekilde tabak sunumunun geliştirilmesi ve şeflerin veya ekiplerin akılda kalıcı bir izlenim bırakmasının sağlanması.	5 Puan
Toplam Puan: 100 puan	

5

*** Detaylı bilgi, kayıt ve ödeme detayları için lütfen +90 532 015 71 14 ile iletişime geçiniz.

KURALLAR

1. Son başvuru tarihi 01 KASIM 2026'dır. Ancak kotaların sınırlı olması nedeniyle, kategoriler kapasiteye ulaştığında yarışma başvuruları kapatılacaktır.
2. Yarışmacılar kullanacakları tüm malzemeleri kendileri getirmeli; bunu yaparken hijyen ve soğuk zincir kurallarına sıkı sıkıya uymalıdır.
3. Kategoriye göre bireysel yarışmalar 30 - 45 dakikadır, tüm ekip yarışmaları 60 dakikadır.
4. Yarışma alanı; ocaklı bir tezgah, konveksiyonlu fırın, +5°C buzdolabı, derin dondurucu ve lavabo ile donatılmıştır. Diğer gerekli ekipmanlar yarışmacılar tarafından sağlanmalıdır. Alanda 220 V elektrik mevcuttur. Ayrıca, yarışma alanı içerisinde bir bulaşık yıkama alanı kurulacaktır.
5. Tabakların ve ekipmanların güvenliği konusunda organizatörler tarafından tüm makul önlemler alınacaktır. Ancak, tüm malzemelerin sorumluluğu yarışmacılara aittir. Organizasyon komitesi, kişisel malzeme ve ekipmanların hasar görmesinden veya kaybolmasından sorumlu değildir.
6. Jüri menü kompozisyonunu/yazımını puanlayacağı için, reçetelerin ve özellikle yemek isimlerinin doğru bir şekilde ve en az iki dilde yazılması tavsiye edilir.
7. Alerjen ürün bulunan sunumlarda reçete üzerinde alerjen bilgisi bildirilmesi gerekir.
8. Yarışma sırasında yarışmacılara verilen önlük ve şapkaların kullanımı zorunludur.
9. Zamanlama
 - a. Tabağınız (sunumunuz), belirtilen bitiş süresinden 10 dakikadan daha önce tamamlanmamalıdır.
 - b. Bu kuralı ihlal eden yarışmacıların final puanından %10'a kadar puan düşülecektir.
 - c. Geç kalınan (sürenin aşıldığı) her 1 dakika için bir puan silinecek ve 10 dakika geç kalan tabak diskalifiye edilecektir.
10. Yarışma Malzeme Kılavuzu (Mise en place / Ön Hazırlık İçin)
 - a. Yarışmada domuz eti ve domuz ürünlerinin kullanımı yasaktır.
 - b. Temel ana soslara (mother sauces) izin verilir. Ancak bunlar üzerinde mutfakta ekstra işlem uygulanmalı ve türev sos haline getirilmelidirler.
 - c. Yeşillikler temizlenmiş ve yıkanmış olabilir.
 - d. Sebze ve meyveler temizlenmiş, kesilmiş/ayıklanmış (herhangi bir şekilde) olabilir ancak çiğ olmalıdırlar.
 - e. Meyve pürelerine izin verilir ancak bitmiş (son halini almış) ürün olmamalıdırlar.
 - f. Glaze (parlatıcı sos) veya konsantre meyve suları yasaktır.
 - g. Kuru meyve ve/veya sebze tozuna izin verilir.
 - h. Kurutulmuş (dehidre) meyve veya plakalara izin verilir.
 - i. Sebze külü ve ev yapımı baharat karışımlarına izin verilir.
 - j. Transglutaminaz (Et yapıştırıcısı) kullanımı yasaktır.
 - k. Balık – içi temizlenmiş, pulları alınmış, gerekirse fileto çıkarılmış/porsiyonlanmış olabilir ancak çiğ olmalıdır. Fakat bu işlemleri yarışma alanında yapmak puan açısından tavsiye olunur.
 - l. Kabuklu deniz ürünleri – temiz, çiğ ve kabuğundan çıkarılmış olabilir.
 - m. Et/Kümes Hayvanları/Av Hayvanları – kemiksiz, porsiyonlanmış, ayıklanmış olabilir ancak çiğ olmalıdır.
 - n. TUGAK hijyen kuralları açısından proteinler kıyma haline getirilmiş

- olarak getirilemez. Kıyma işlemi yarışma alanında yapılmalıdır.
- o. Sakatatlar sütte bekletilmiş olarak getirilebilir ancak çeşnilendirilmiş veya tatlandırılmış olmamalıdır.
- p. Tütsülenmiş malzemelere, mutfakta (yarışma esnasında) ileri işlem görmeleri şartıyla izin verilir.
- q. Makarna ve diğer hamurlar; çeşnilendirilmiş ve tabaka (yaprak) halinde açılmış olabilir ancak porsiyonlanmış veya pişirilmiş olmamalıdır.
- r. Pastane ürünleri (Sünger kek/pandispanya, bisküviler); kesilmemiş veya şablonla şekil verilmemiş olmalıdır.
- s. Acıbadem kurabiyesi veya makaronlar yarışma alanında pişirilmelidir, (çiğ) karışım hazır getirilebilir.
- t. Dekor unsurları %100 yarışma alanında yapılmalıdır.
- Titanyum dioksit, metalik toz ve yapay gıda boyalarının kullanımına izin verilmez.
 - Altın veya gümüş yaprak (varak) kullanmayınız.
- u. Yumurtalar – sarısı/beyazı ayrılmış ve pastörize olabilir.
- v. Kuru malzemeler önceden ölçülmüş/tartılmış olabilir.
- w. Aromalı yağlara ve tereyağlarına izin verilir.
- x. Lütfen dikkat: Yarışma anında sadece 2 kalıp ve 1 şablon (stencil) kullanılmasına izin verilir.

Yukarıdaki kuralları ihlal eden yarışmacıların final puanından %10'a kadar puan düşülecektir.

TUGAK Gıda Güvenliği Yönetmelikleri

Yarışmalarda TUGAK Gıda Güvenliğinin Beş Anahtarı

Daha Güvenli Gıda için Beş Anahtar'ın temel mesajları şunlardır: (1) temiz tutun; (2) çiğ ve pişmiş ayırın; (3) doğru pişirin; (4) gıdaları güvenli sıcaklıklarda tutun ve (5) ürünleri üretmek için güvenli hammaddeler seçin.

- 1. Temiz Tutun** (250 ml suyu bulanık hale getirmek için 2,5 milyardan fazla bakteri gerekirken, bazı durumlarda birini hasta etmek için sadece 15-20 patojenik bakteri yeterlidir)
 - Mutfak hazırlık alanındaki tüm yüzeyleri ve pişirme ekipmanlarını yıkayın ve dezenfekte edin.
 - Meyve ve sebzeler yıkanmalı ve uygun kaplarda paketlenmelidir.
 - Mutfak alanı, mesleğimizin vitrini olduğu için lekesiz (tertemiz) olmalıdır.
 - Bıçaklar ve bıçak kılıfları/çantaları (rulolar vb.) dahil olmak üzere kullanabileceğiniz tüm ekipmanlar, aletler, araç-gereçler veya servis takımları temiz olmalıdır.
 - Yarışma alanındaki zemin, duvarlar, dolaplar ve soğutucular ile araba veya taşıma ekipmanları temiz tutulmalıdır.
- 2. Çiğ ve Pişmiş Ayırın** Çiğ ve hazırlanmış gıdaları ayrı tutmak mikroorganizma transferini önler. Çapraz bulaşma [kontaminasyon], mikroorganizmaların çiğ gıdadan pişmiş gıdaya ve gıda maddelerinin yakınında kullanılan ekipmanlara transferini tanımlamak için kullanılan bir terimdir.
 - Tüm gıda malzemeleri ayrı ayrı paketlenmeli; adı, paketleme tarihi ve gerekirse "son kullanma" tarihi ile net bir şekilde etiketlenmelidir.
 - Çiğ kümes hayvanları, balık, deniz ürünleri ve et proteinleri kendi kapalı kaplarında muhafaza edilmelidir. Bu ürünler <5°C (41°F) sıcaklıkta taşınmalı ve saklanmalıdır.
 - Paketlenmiş ve etiketlenmiş çeşitli kuru gıdalar aynı tepside saklanabilir.
 - Pişmiş gıda maddeleri, damlamaları ve çapraz bulaşmayı önlemek için çiğ ürünlerin üzerinde (üst raflarda) saklanmalıdır. İki ürün grubu arasında temas olmamalıdır.
- 3. Doğru Pişirin** (Gıdanın doğru pişirilmesi veya bakımı, neredeyse tüm tehlikeli mikroorganizmaları öldürebilir; bu da jüriye ve katılımcı konuklara yemeğin tüketim için güvenli olduğunu garanti eder)
 - Proteinlerin hazırlanması ve pişirilmesinde standart bir HACCP formu kullanılmalıdır. İdeal olarak bu form şunları içermelidir:
 - Pişirilen ürünün adı
 - Pişirme öncesi ürünün sıcaklığı
 - Ürünün ısıya maruz kaldığı süre
 - Pişirme sırasındaki gerçek sıcaklık
 - Pişirme işleminin tamamlandığı saat
 - Haşlanmış (blanşe edilmiş) ürünler, pişirme işlemini durdurmak için derhal temiz buzlu suda şoklanmalı, ardından süzülmesi ve net bir şekilde etiketlenmiş, kapalı bir kapta saklanmalıdır.
 - Eğer Ulusal Mutfağınız, kısmen pişirilmiş bir ürünün haşlanmasını/kurutulmasını ve ardından tekrar pişirilmesini gerektiriyorsa (örneğin Pekin Ördeği), lütfen bunu jüri üyelerine açıkça belirtiniz. Bu ürünler, bakteri oluşumunu önlemek için temiz bir alanda tutulmalıdır.

4. Gıdaları Güvenli Sıcaklıkta Tutun - Gıdalar doğru şekilde saklanmazsa mikroorganizmalar hızla çoğalır. Gıdaları 5°C (40°F) altında veya 60°C (140°F) üzerinde tutmak mikroorganizmaların büyümesini yavaşlatır veya durdurur, ancak bazı tehlikeli mikroorganizmalar 5°C'nin (40°F) altında bile çoğalabilir.

- "Doğru Pişirme" başlığı altında belirtildiği gibi, tüm gıda hazırlıklarında HACCP formu kullanılmalıdır.
- Çiğ proteinler, yalnızca buz veya buz kaseti üzerinde saklanıyorsa ve üzeri başka bir buz kaseti veya diğer soğuk sistemlerle kapatılmışsa çalışma tezgahında bırakılabilir. Bu proteinin sıcaklığı 10°C'nin (50°F) altında tutulmalıdır.
- Pişmiş gıdalar, mikrobiyal büyümeyi önlemek ve jüri üyeleri ile misafirlere sıcak servis edilmesini sağlamak için 60°C'nin (140°F) üzerinde tutulmalıdır.
- Bunu önlemek için pişmiş yemekler "à la minute" (anında/sipariş üzerine) servis edilebilir.
- Her buzdolabı ve/veya dondurucu kapısına bir HACCP çizelgesi asılmalıdır. Sıcaklıklar her saat başı kaydedilmeli ve kapıların çok uzun süre açık kalması durumunda düzeltici önlemler alınmalıdır.
- Sıcak gıdalar buzdolabına konmadan önce <5°C'ye soğutulmalıdır.
- Buzdolabında veya dondurucuda saklanacak tüm gıda maddelerinin üzeri kapatılmalı ve etiketlenmelidir.

5. Güvenli Hammadde Seçimi (Buz dahil olmak üzere hammaddeler tehlikeli mikroorganizmalar ve kimyasallarla kirlenmiş olabilir. Meyve ve sebze gibi küflü gıdalarda zehirli kimyasallar oluşabilir.)

- Ürünlerinizin sıcaklıkları; markette, hazırlık tesisinize vardığınızda ve ayrıca yarışma mutfağınızda kaydedilmelidir – HACCP.
- Meyve ve sebzeler kurt, larva ve küf açısından kontrol edilmelidir.
- Balık, deniz ürünleri ve et proteinleri <5°C olmalı, ezik veya hasarlı olmamalıdır.
- Balıkların tüm tazelik belirtilerini gösterdiğini kontrol edin; tazelik belirtilerini doğrulayın.
- Tüm kuru malzemelerin ve tüm taze, dondurulmuş, kürlenmiş veya tütsülenmiş gıdaların son kullanma tarihleri kontrol edilmelidir.

KIYAFET STANDARTLARI

İdeal olarak, bir ekibin tüm üyeleri neredeyse aynı şekilde giyinmelidir.

1. Şef Ceketi – Şefler veya şef ekibi, yarışma alanına temiz, beyaz, ütülü bir şef ceketi giyerek girmelidir.
2. Şef Şapkası – Standart şef şapkaları veya yarışma sponsorlu şapkalar takılmalıdır. Bireysel etkinliklerde kep/bandana (skull caps) takılabilir.
3. Beyaz önlük, yarışmalar için standart önlüktür. Açık renkli olanlar ve kasap çizgili önlükler kabul edilir veya yarışma sponsorlu boyundan önlükler takılmalıdır.
4. Güvenlik tipi, kaymaz ayakkabılar giyilmelidir. Mutfakta spor ayakkabı yasaktır.
5. Boyun bağları (fular/kravat) – isteğe bağlıdır.
6. Görünür takı takılması yasaktır; sadece alyans, küpe (çapı 7 mm'den büyük olmayan) veya halka küpe (uyku küpesi) hariçtir.
7. Yarışma mutfağında saat takılamaz.

KİŞİSEL HİJYEN

1. Erkek şefler sinekkaydı tıraşlı olmalıdır. Sakallı şefler mutlaka sakal filesi/maske takmalıdır.
2. Şefler temiz olmalı, duş almış olmalı ve iyi bir kişisel hijyen sergilemelidir.
3. Yakaya değen veya yakadan aşağı sarkan saçlar toplanmalı ve saç filesi/bone/kep vb. ile kapatılmalıdır.
4. Tıraş losyonu ve parfümler aşırı ağır kokmamalıdır.
5. Şef ceketlerinin kolları en az dirsek uzunluğunda olmalıdır.
6. Giyilen doğru ayakkabılar temiz olmalıdır.

UYULMASI GEREKEN GENEL KURALLAR

- Yemek tadımı, tek kullanımlık (atılabilir) kaşıklarla veya her tadımdan sonra yıkanan kaşıklarla yapılmalıdır.
- Soslara veya yiyeceklere aynı kaşıkla iki kez batırmak (double dipping) kesinlikle yasaktır.
- Taşınan ve depolanan gıda maddelerinin üzeri şeffaf plastik (streç film) veya kapakla kapatılmalıdır.
- Tüketime Hazır Gıdalara (RTE - Ready To Eat) çıplak elle dokunulmamalıdır.
- Pişmiş gıdaları tutmak için kabul edilebilir ekipmanlar şunlardır: maşa, yemek çubukları (chop sticks) veya cımbız.
- Çalışma alanları her zaman gereksiz eşyalardan arındırılmalıdır. Basit dökülmeler derhal temizlenmelidir.
- Bıçaklar her zaman temiz tutulmalıdır.
- Çalışma tezgahı yüzeyini ve elleri silmek için kağıt havlular kullanılmalıdır. Bez havlular sadece sıcak ürünleri tutmak için kullanılmalıdır.
- PEHD (yüksek yoğunluklu polietilen) malzemeden yapılmış kesme tahtaları tercih edilir ve renk kodlu olmalıdır: meyve/sebze için yeşil, çiğ et için kırmızı, çiğ deniz ürünleri için mavi, pişmiş etler için kahverengi, çiğ tavuk/hindi için sarı, süt ürünleri ve unlu mamuller için beyaz ve vegan ürünler için mor. Tüm işlemler için nötr bir renk olarak beyaz kabul edilebilir. Kesme tahtaları her zaman temiz olmalıdır. Ahşap kesme tahtalarının kullanımına izin verilmez.
- Karton veya herhangi bir gıdaya uygun olmayan plastik kap ve kutunun mutfığa girmesine izin verilmez.
- Hiçbir şeyin doğrudan zemin üzerinde bekletilmesine izin verilmez.

10

1. Yüz Maskesi / Yüz Siperliği:

- a. Yerel sağlık otoriteleri veya organizatörler tarafından istendiğinde
 - Bu KKD (Kişisel Koruyucu Donanım) biçimleri, yarışma alanındayken tüm yarışma boyunca takılmalıdır.
- b. Şu durumlarda değiştirilmelidirler:
 - Servise hazırlanırken
 - Herhangi bir şekilde kirlenir veya bozulurlarsa
 - Herhangi bir moladan sonra mutfığa dönerken

2. El Yıkama:

Aşağıdaki durumlarda gerçekleşmesi gereken 30 saniyelik bir işlemdir;

- Mutfağa varışta
- Asıl yarışmanın başlangıcında
- Eller kirlendiğinde
- Her saat başı
- Çiğ proteinlere (etlere) dokunduktan sonra
- Her görev bittiğinde
- Mise en place (ön hazırlık kurulumu) yapıldıktan sonra
- Servisten önce
- Tuvaleti kullandıktan sonra
- Çöplerle ilgilendikten sonra
- Mutfağa her dönüşte.

3. Dezenfeksiyon (Sanitizing):

Önerilen kimyasal dezenfektan, kağıt havlu ile silinmeden önce en az 10 saniye yüzeyde bekletilmelidir.

- Mutfağa girildiğinde tüm çalışma yüzeyleri dezenfekte edilmelidir.
 - Yarışma başlangıcında tüm tezgahlar dezenfekte edilmelidir.
 - Kirlendikçe tüm tezgahların dezenfekte edilmesi gerekir.
 - Her görevin tamamlanmasında tüm tezgahlar dezenfekte edilmelidir.
 - Servise başlamadan önce tüm tezgahlar dezenfekte edilmelidir.
 - Yarışma sonunda tüm tezgahlar dezenfekte edilmelidir.
- Tüm bu işlemler için yarışmacıların alana gıdaya uygun dezenfektan getirmeleri önerilir.

4. Önlükler:

- Mesleğimizi yansıtmak, tanıtmak ve çapraz bulaşmayı önlemek için şefler kirli önlüklerle çalışmamalıdır.
- Proteinleri temizlerken askılı (göğüslük) önlükler kullanılabilir.
- Önlükler şu durumlarda değiştirilmelidir:
 - Proteinlerle çalıştıktan sonra
 - Herhangi bir aşamada aşırı kirlenirse

5. Eldivenler:

- Eldiven kullanımı, doğru gıda işleme tekniklerinden otomatik bir muafiyet (serbestlik) sağlamaz.
- Jüri/halk tarafından tüketilecek sıcak veya soğuk "Tüketime Hazır" gıdaları (RTE - Ready To Eat) işlerken mutlaka takılmalıdır.
- Kirli ürünlerle veya pancar gibi leke bırakan ürünlerle çalışırken eldiven takılabilir.
- El yaralanmaları yara bandı/flaster ile korunmalı ve eldiven ile kapatılmalıdır.
- Çapraz bulaşmayı önlemek için eldivenleri değiştirmek çok önemlidir. Gıda maddeleri herhangi bir ısı işlem görmeyecekse (çiğ servis edilecekse) hariç; mise en place veya gıda maddeleri hazırlığı sırasında eldiven takmak gerekli değildir.
- Eldivenlerin şu durumlarda değiştirilmesi gerekir:
 - Proteinlere dokunduktan sonra başka ekipman kullanmaya başlarsanız
 - Servise başlamadan önce
 - Servis sırasında düzenli olarak

- Kirli veya leke bırakan sebzelerin veya marinatların temizlenmesinden önce ve sonra.

6. Çöp / Atıklar:

- a. Çalışma tezgahı üzerinde küçük çöp kutularına izin verilir.
- b. Ne küçük masaüstü kutular ne de ana mutfak çöp kutusu taşacak kadar dolmamalıdır.
- c. Çöpler torbalanmalı ve torbaların ağzı kapatılarak yarışmanın her saat başında alandan uzaklaştırılmalıdır.
- d. Servis başladığında çöp kutuları boş olmalıdır.
- e. Servis sonunda temizlenmiş ve yıkanmış olmalıdır.
- f. Lavabolar bulaşık yıkama için kullanılmalıdır; kirli tencereleri veya çöpleri bekletmek için kullanılmamalıdır.
- g. Çöpler ayrıştırılmalıdır (örneğin: kağıt, plastik, organik, tekrar kullanılamayan plastik kutular ve kaplar) ve belirlenen konteynerlere atılmalıdır.

7. Ekip Yerleşimi / Mesafesi:

İdeal olarak ekip, zaman zaman kaçınılmaz olsa da yakın temastan kaçınmak için mutfağın tüm çalışma alanlarını kullanmalıdır.

8. Cam Politikası:

- a. Kontrol - Yarışma mutfağına hiçbir formatta cam eşya/ürün girmesine izin verilmez. Bu; şarap, sirke, soya sosu, domates salçası, yağlar, içecek kapları ve diğer tüm ürünler için geçerlidir.
- b. Ürünler, yarışma mutfağına girmeden önce uygun, kırılmayan ambalajlara aktarılmalıdır.
- c. Eğer sponsorlu ürünler cam içindeyse, bunlar yarışma mutfağından uzakta, merkezi malzeme masalarında kalacaktır. Yarışmacılar bu alandan ürünleri kırılmayan kaplarla alacaklardır. Bu kural, Ticari ürünlere izin verilen Toplu Yemek (Community Catering) kategorisi için de geçerlidir.

9. Gıda Verimliliği (Artanlar/Kalanlar):

- a. Bazı durumlarda bir miktar gıda fazlalığı kaçınılmazdır ancak bu kontrol edilmelidir. Önemli olan (not edilecek olan) bunu nasıl yönettiğinizdir.
- b. Eğer porsiyonlarınızın tamamı satılmadıysa/sunulmadıysa, bir hesap verilebilirlik olmalıdır: fişler, satışlar ve kalan gıda karşılaştırması.
- c. Dökülme, değişim, yanlış masa gibi çeşitli mutfak faktörleri nedeniyle %5 fazlalık kabul edilebilir.
- d. Menüleri planlarken atık faktöründen kaçınmaya dikkat edin; örneğin: "Pommes Parisiennes" (Paris usulü top patates) veya küçük oyulmuş sebze veya meyveler (bu tür teknikler çok atık çıkarır).
- e. Kullanılabilir kırpıntılar / hazırlık fazlalıkları, en azından ürün adı ve tarihi ile uygun şekilde paketlenmeli ve etiketlenmelidir.
- f. Bu tür artan yiyecekler, alandan çıkarılmadan önce mutfak jürisi tarafından incelenecektir.
- g. Çöpe atılan veya lavabodan akıtılmaya çalışılan ürünler için puan kesintisi yapılacaktır.

KATEGORİLER

DISPLAY YARIŞMA KATEGORİLERİ

DICC 101 – Çikolata Heykel

Yarışmacı hiç bir sınırlama olmaksızın çikolatadan heykel, obje sanatsal çalışmayı önceden çikolatadan yapıp yarışma alanının sadece teşhire getirecektir yapacağı çalışmaya dışarıdan görünmemek kaydı ile her türlü iç desteği kullanabilir.

Strafor, demir, tel vs gibi tema olmayıp her yarışmacı sanatsal her türlü çalışmayı yapabilir yarışma günü en geç 11.11.2026 10:00 da yarışma alanında belirlenen masaya eserine koyması gerekmektedir..

DICC 102 – Butik Pasta

Yarışmacı istediği kat ve yüksekliğe sahip olan pastayı strafor üzerine yapıp yarışmaya getirebilir yüksekliğinde serbest dekor tercih edilen tamamı şeker hamurundan hazırlanmış iç dolgu olarak strafor cake kullanılabilen çalışmalardır. İç destek dolgusu (strafor, ahşap, metal, çiçek teli veya tel çeşitleri, çubuk Vs., gibi) kullanılabilen ancak dışarıdan bakıldığında iç destek dolgusu olarak kullanılan hiçbir materyalin görülmediği, görülen kısmın tamamıyla yenilebilir malzemeden oluştuğu (Şeker Hamuru, marzipan, çikolata hamuru, pastilaj, royal içing, izomalt, gıda boyası vs gibi yenilebilir malzemeler) çalışmalardır.

Tema tamamen serbesttir daha önceden hazırlamış olduğu pastayı

Yarışma günü en geç saat 11.11.2026 10:00 da yarışma alanında belirlenen masaya koyacaktır.

DICC 103 – Çiçek Aranjmanı

Bu çalışmada şeker hamuru, çiçek hamuru, isomalt, waffer paper vb ürün kullanarak yarışmacıdan bir çiçek aranjmanı yapması beklenir. Çiçek teli ve çiçek bandı kullanılabilir. Ancak bunların görünür olması puanlamayı olumsuz etkileyeceğinden üzerinin yenilebilir ürünle kaplanması gerekmektedir. En az 10 adet çiçekten oluşan bir aranjman yapılmalıdır. Herhangi bir minimum veya maksimum ölçü sınırı bulunmamaktadır. Üzerine aranjman yapılacak ürünün de yenilebilir olması şarttır. Maksimum taban teşhir alanı 60 cm X 60 cm olabilir.

Yarışma günü en geç saat 11.11.2026 10:00 da yarışma alanında belirlenen masaya koyacaktır.

DICC 104 – Artizan Ekmek

Ekşi maya kullanılması mecburidir.

En az 600 gr olmalı ve 7 çeşit üründen oluşmalıdır.

Görsellik ön planda olmalıdır

Yarışma günü en geç saat 11.11.2026 10:00 da yarışma alanında belirlenen masaya koyacaktır.

DICC 105 – Sebze Oymacılığı (Carving) Sanatsal Çalışma

İşlenmiş sebze ve meyvelerin birleşiminden 3 boyutlu veya 2 boyutlu bir kompozisyon yapılmalıdır. Heykel, sebze bahçesi ve konulu temalar olmalıdır ve katılımcı serbest çalışabilir. Yapılan çalışmalar daha önce yapılmamış mutfak sanatları konulu ve soyut bir çalışma olmalıdır. Sunulacak masanın ebatı ve yüksekliği maksimum ürün boyutu 150cm x 100cm, yüksekliği 150cm olmalıdır. Ürünler kaliteli ve yüksek sanatsal performansı dikkate alınarak hizmet vermelidir. Sebze ve meyveler oyulmuş olarak bütün kompozisyonlar bir dekorasyon olarak değerlendirilir. İç ve dış desteğe müsaade edilir. Tutkal ve renklendirici, kürdan ve ahşap şiş vs kullanılabilir fakat bu iç ve dış destekler kesinlikle kullanıldığı alanlarda görünmeyecektir.

Yarışma günü en geç saat 11.11.2026 10:00 da yarışma alanında belirlenen masaya koyacaktır.

DICC 106 – Food Styling (Yemek Fotoğrafçılığı) Çalışması

Fotograflar ayarlanan şövalelere konulacak ve fotoğraf ölçüleri maksimum 50*70, minimum A4 Boyutunda olmalıdır.

Yarışma günü en geç saat 11.11.2026 10:00 da yarışma alanında belirlenen masaya koyacaktır.

Not 1: Display kategorisine katılan yarışmacıların yaptıkları ürünler tüm yarışmaların başlaması ile birlikte sunuma çıkarılır ve son gün yarışma bitimine kadar, yani 14.11.2026 tarihi, saat 18:00'a kadar sergilenir.

Not 2: Ürünlerin günlük kontrol ve gün içindeki takipleri yarışmacıların sorumluluğundadır.

Not 3: Aynı gün ödül töreninde ödüller dağıtılacaktır. Klasmanda dereceye giren yarışmacılar olursa son gün ödül törenine aranıp davet edilecektir.

BİREYSEL YARIŞMA KATEGORİLERİ, ETNİK MUTFAKLAR

BEICC 201 - Restoran Osmanlı Saray Mutfağı Tabağı

Yarışmacı tarafından seçilen iki (2) kişilik orijinal bir başlangıç yemeğinin hazırlanması, pişirilmesi ve sunumu için 45 dakika verilecektir. Sadece Osmanlı Mutfağı'na ait yemeklerin yapılması ve yalnızca Türk, Osmanlı Mutfağı'na ait yöresel ürünlerin kullanılmasına izin verilecektir. 2 kuver olarak hazırlanmalıdır. Bu kategoride sıcak veya soğuk sunum yapılabilir.

BEICC 202 - Restoran Burger Tabağı

Yarışmacı tarafından seçilen 1 adet Hamburger Tabağı hazırlaması, pişirmesi ve sunumu için 30 dakika süre verilecektir. Sebze, karbonhidrat ile desteklenebilir ve malzeme seçimi yarışmacının inisiyatifindedir. 2 kuver olarak hazırlanmalıdır. Sadece taze ve yerel ürünlerin kullanılmasına izin verilecektir. Et, balık, deniz ürünleri, av ve kümes hayvanları kullanılabilir.

BEICC 203 - Restoran Makarna Tabağı

Yarışmacı tarafından seçilen iki (2) kişilik orijinal, kendi seçtiği ve taze yapacağı 1 adet Makarna Tabağı hazırlaması, pişirmesi ve sunumu için 45 dakika süre verilecektir. 2 kuver olarak hazırlanmalıdır. Sadece taze ve yerel ürünlerin kullanılmasına izin verilecektir.

BEICC 204 - Restoran Asya Mutfağı Tabağı

Yarışmacı tarafından seçilen iki (2) kişilik orijinal Asya mutfağı yemeğinin hazırlanması, pişirilmesi ve sunumu için 45 dakika verilecektir. 2 kuver olarak hazırlanmalıdır.

15

BEICC 205 - Tapas Tabağı –İspanyol Mutfağı Başlangıç

Yarışmacılar, 30 dakika süre içerisinde 4 çeşit tapas yapacaktır. Her 1 çeşitten 6'şar adet şeklinde yapılacak olup ağırlıkları 8 gr / 16 gr arasında olacaktır. Tapaslarda Transmed firmasının vereceği humus kullanılacaktır. Tapaslarda kullanılacak ekmek ürünleri dışarıdan getirilebilir. Yarışmacı tapasın içeriğinde özgürdür. Her çeşit deniz mahsulü, füme etler, peynir çeşitleri, meyve ve sebze kullanımı serbesttir.

BEICC 206 - Restoran Pizza Tabağı

Yarışmacı tarafından seçilen iki (2) kişilik sıcak veya soğuk bir pizza tabağının hazırlanması ve sunumu için 30 dakika verilecektir. 2 kuver olarak hazırlanmalıdır. Mayalanmış hamur hazır gelebilir ama aynı hamuru yarışma esnasında yapması zorunludur. Yaptığı hamuru kaldırıp mayalı hazır getirdiği hamuru kullanarak ürününü yapabilecektir. Elde açma, tava kullanmama gibi unsurlar puanı etkileyen faktörlerdir.

BEICC 207 - Restoran Kokteyl (Bartender) Yarışması

Yarışmacı tarafından seçilen iki (2) kişilik sıcak veya soğuk kokteyl yapılmalıdır. Ürünün hazırlaması ve sunumu için 30 dakika süre verilecektir

BEICC 208 - Restoran Kahve (Barista) Yarışması

Yarışmacı tarafından seçilen iki (2) kişilik sıcak veya soğuk kahve yapılmalıdır. Ürünün hazırlaması ve sunumu için 30 dakika süre verilecektir

BİREYSEL YARIŞMA KATEGORİLERİ, LİSELER

BLICC 301 - Restoran Başlangıç Tabağı (Liseler)

Yarışmacı tarafından seçilen iki (2) kişilik orijinal bir başlangıç yemeğinin hazırlanması, pişirilmesi ve sunumu için 45 dakika verilecektir. Bu kategoride sıcak veya soğuk sunum yapılabilir.

BLICC 302 - Restoran Kümes ve Av Hayvanları Tabağı (Liseler)

Yarışmacı tarafından seçilen iki (2) kişilik, kümes ve av hayvanlarından oluşan bir yemeğin hazırlanması, pişirilmesi ve sunumu için 45 dakika verilecektir.

BLICC 303 - Restoran Balık Tabağı (Liseler)

Yarışmacı tarafından seçilen iki (2) kişilik orijinal bir balık yemeğinin hazırlanması, pişirilmesi ve sunumu için 45 dakika verilecektir.

BLICC 304 - Restoran Et Yemeği Tabağı (Liseler)

Yarışmacı tarafından seçilen iki (2) kişilik orijinal bir et yemeğinin hazırlanması, pişirilmesi ve sunumu için 45 dakika verilecektir.

BLICC 305 - Restoran Tatlı Tabağı (Liseler)

Yarışmacı tarafından seçilen iki (2) kişilik sıcak veya soğuk bir tatlı tabağının hazırlanması ve sunumu için 45 dakika verilecektir.

16

BİREYSEL YARIŞMA KATEGORİLERİ, ÜNİVERSİTELER

BUICC 301 - Restoran Başlangıç Tabağı (Üniversiteler)

Yarışmacı tarafından seçilen iki (2) kişilik orijinal bir başlangıç yemeğinin hazırlanması, pişirilmesi ve sunumu için 45 dakika verilecektir. Bu kategoride sıcak veya soğuk sunum yapılabilir.

BUICC 302 - Restoran Kümes ve Av Hayvanları Tabağı (Üniversiteler)

Yarışmacı tarafından seçilen iki (2) kişilik, kümes ve av hayvanlarından oluşan bir yemeğin hazırlanması, pişirilmesi ve sunumu için 45 dakika verilecektir.

BUICC 303 - Restoran Balık Tabağı (Üniversiteler)

Yarışmacı tarafından seçilen iki (2) kişilik orijinal bir balık yemeğinin hazırlanması, pişirilmesi ve sunumu için 45 dakika verilecektir.

BUICC 304 - Restoran Et Yemeği Tabağı (Üniversiteler)

Yarışmacı tarafından seçilen iki (2) kişilik orijinal bir et yemeğinin hazırlanması, pişirilmesi ve sunumu için 45 dakika verilecektir.

BUICC 305 - Restoran Tatlı Tabağı (Üniversiteler)

Yarışmacı tarafından seçilen iki (2) kişilik sıcak veya soğuk bir tatlı tabağının hazırlanması ve sunumu için 45 dakika verilecektir.

EKİPLER YARIŞMA KATEGORİLERİ

EICC 201 – En İyi Lise Ekibi

2 kişiden oluşan takımların, bir başlangıç ve bir ana yemekten oluşan bir menü yapmaları beklenmektedir. Her tabaktan ikişer (2) porsiyon hazırlanmalı ve servis edilmelidir. Takımlara bu yarışma için 60 dakika süre verilir. Yarışma boyunca şef üniforması giymek koşuluyla steward kullanılabilir. Hazır olduğu takdirde 45. dakikadan sonra sunum yapılabilir.

EICC 202 – En İyi Üniversite Ekibi

2 kişiden oluşan takımların, bir başlangıç ve bir ana yemekten oluşan bir menü yapmaları beklenmektedir. Her tabaktan ikişer (2) porsiyon hazırlanmalı ve servis edilmelidir. Takımlara bu yarışma için 60 dakika süre verilir. Yarışma boyunca şef üniforması giymek koşuluyla steward kullanılabilir. Hazır olduğu takdirde 45. dakikadan sonra sunum yapılabilir.

EICC 203 – Yılın Şef Takımı 2026

3 kişiden oluşan takımların, bir başlangıç ve bir ana yemekten oluşan bir menü yapmaları beklenmektedir. Her tabaktan ikişer (2) porsiyon hazırlanmalı ve servis edilmelidir. Takımlara bu yarışma için 60 dakika süre verilir. Yarışma boyunca şef üniforması giymek koşuluyla steward kullanılabilir. Hazır olduğu takdirde 45. dakikadan sonra sunum yapılabilir.

EICC 204 – Ülkeler Arası “İSTANBUL CULINARY GASTRONOMİ KUPASI”

3 kişiden oluşan takımların, bir başlangıç ve bir ana yemek ve bir tatlıdan oluşan menü yapmaları beklenmektedir. Her tabaktan ikişer (2) porsiyon hazırlanmalı ve servis edilmelidir. Takımlara bu yarışma için 60 dakika süre verilir. Yarışma boyunca şef üniforması giymek koşuluyla steward kullanılabilir. Hazır olduğu takdirde 45. dakikadan sonra sunum yapılabilir.

NOT:

Not 1: Ekip yarışmasına katılan tüm takımların yarışmacıları, en az bir bireysel yarışmaya da katılmak zorundadır.

Not 2: Üniversiteler ve Liseler ekiplerde her okul tek takım çıkarıp, bir sefer başvuru yapabilirler. Aynı okul birden fazla takımla başvuru yapamaz.

ÖDÜLLENDİRME SİSTEMİ ve ÖDÜLLER

Bireysel Yarışmacılar Puanlama Tablosu

90-100 Altın madalya +başarı sertifikası

80-89 Gümüş madalya + başarı sertifikası

70-79 Bronz madalya + başarı sertifikası

50-69 Katılım sertifikası ile ödüllendirilecektir.

Bireysel Yarışmalar Klasman Ödülleri

Büyük ödül için şampiyon; bireysel yarışmalardaki takım sayısına göre sonuçlarının yüzdesi ve takım puanının yüzdesinden oluşan genel bir klasman puanı oluşturularak belirlenecektir. Yani:

Ekip 2 kişi Bireysel Yarışma Puanı $\%25 \times 2 = \%50$ + Takım Yarışma Puanı $\%50 = \%100$

Ekip 3 kişi Bireysel Yarışma Puanı $\%15 \times 3 = \%45$ + Takım Yarışma Puanı $\%55 = \%100$

1.ye 10.000 TL

2.ye 7.500 TL

3.ye 5000 TL

18

Okul Takımları ve Ekip Yarışmaları Puanlama Tablosu

90-100 Altın madalya +başarı sertifikası

80-89 Gümüş madalya + başarı sertifikası

70-79 Bronz madalya + başarı sertifikası

50-69 Katılım sertifikası ile ödüllendirilecektir

Ödüller (Her bir ekip kategorisine)

1.ye 1 adet altın kupa ve 10.000 TL

2.ye 1 adet gümüş kupa ve 7.500 TL

3.ye 1 adet bronz kupa ve 5.000 TL

NOT:

Not 1: Kupa ve hediyeler toplanan puanların en yüksek ilk 3'üne verilecektir.