

1.GÜN 20 Şubat 2019 ÇARŞAMBA / 1 DAY 20 FEBRUARY 2019 WEDNESDAY  
“EGENİN PEYNİRLERİ” / “AEGEAN’S CHEESE”

SAAT Hour	PROGRAM Programs	YER Ground	ETKİNLİĞİ DÜZENLEYEN Organizers	MODERATÖR Moderator
10.00	Ziyaretçi Açılışı <i>Visitor Opening</i>			
10:00-17:00	Yıldız Şefler Yarışması <i>Star Chef Competition</i>	Yarışma Alanı <i>Competition Area</i>	Türkiye Aşçılar Federasyonu <i>Turkey Federation Cooks</i> İzmir Aşçılar Derneği <i>Aegean Cooks Association</i>	
10.00-11.00	Workshop: Dededen Toruna <i>Workshop: 'Dededen Toruna'</i>	Yarışma Alanı <i>Competition Area</i>	Türkiye Aşçılar Federasyonu <i>Turkey Federation Cooks</i> İzmir Aşçılar Derneği <i>Aegean Cooks Association</i>	
11.00-13.00	Workshop: Düzce Kafkas Mantısı <i>Workshop: Düzce Kafkas Ravioli</i>	Yarışma Alanı <i>Competition Area</i>	Türkiye Aşçılar Federasyonu <i>Turkey Federation Cooks</i> İzmir Aşçılar Derneği <i>Aegean Cooks Association</i>	
12:00-14:00	Sütün En güzel Hali EGENİN PEYNİRLERİ Peynirli Workshoplar <i>The Most Beautiful Form Of Milk Cheese Of The Aegean's Cheese Workshops</i>	Etkinlik Alanı <i>Event Place</i>		SAHRAP SOYSAL <i>Konuşmacılar</i> <i>Presenter</i> TAYYAR ZAİMOĞLU <i>Executive Chef</i> SERKAN ATEŞ
13.00-13.45	Kare Sanat Oda Orkestrası <i>Kare Art Orchestra</i>	Giriş Alanı <i>Entry Area</i>	Kare Sanat <i>Kare Art</i>	
13.00-14.00	Sertifikalı Kahve Kavurma Eğitimi <i>Certified Coffee Roasting Training</i>	Stand: D-180	Toper Akademi <i>Toper Academy</i>	
13.00-15.00	Sürpriz Sunum <i>Surprise Presentation</i>	Yarışma Alanı <i>Competition Area</i>	Türkiye Aşçılar Federasyonu <i>Turkey Federation Cooks</i> İzmir Aşçılar Derneği <i>Aegean Cooks Association</i>	
14:00	Resmi Açılış Töreni <i>Official Opening Ceremony</i>	Tören Alanı <i>Parade Ground</i>	GL Platform Fuar <i>GL Platform Fair</i>	
15.00	Gastronomi – Ege Mutfağı Sempozyumu <i>Gastronomy- Aegean Cuisine Symposium</i>	Tören Alanı <i>Parade Ground</i>	Türkiye Aşçılar Federasyonu <i>Turkey Federation Cooks</i> İzmir Aşçılar Derneği <i>Aegean Cooks Association</i>	Prof. Dr. Atilla AKBABA (İzmir Katip Çelebi University) Doç. Dr. Seda GENÇ (Yaşar University)
15.00-16.00	Sertifikalı Kahve Kavurma Eğitimi <i>Certified Coffee Roasting Training</i>	Stand: D-180	Toper Akademi <i>Toper Academy</i>	
15.00-17.00	Workshop: Gören Eller Yarışması <i>Workshop: Visually Impaired Contest</i>	Yarışma Alanı <i>Competition Area</i>	Türkiye Aşçılar Federasyonu <i>Turkey Federation Cooks</i> İzmir Aşçılar Derneği <i>Aegean Cooks Association</i>	
15.30	Dünya'da ve Türkiye'de Kahvenin Son Durumu <i>Recent Status Of Coffee In The World and Turkey</i>	Etkinlik Alanı <i>Event Place</i>	Toper Akademi <i>Toper Academy</i>	RAMAZAN KARAKUNDAKOĞLU
16.00	ETİK - Tatil Çekilişi <i>ETİK –Holiday Gift Raffle</i>		Ege Turistik İşletmeler Ve Konaklamalar Birliği <i>Aegean Touristic Companies And Stays Union</i>	
17.00	Yıldız Şefler Yarışması Ödül Töreni <i>Star Chef Competition Award Ceremony</i>	Etkinlik Alanı <i>Event Place</i>	Türkiye Aşçılar Federasyonu <i>Turkey Federation Cooks</i> İzmir Aşçılar Derneği <i>Aegean Cooks Association</i>	
18.00-19.00	Sertifikalı Kahve Kavurma Eğitimi <i>Certified Coffee Roasting Training</i>	Stand: D-180	Toper Akademi <i>Toper Academy</i>	
19:00	Ziyaretçi Kapanışı <i>Visitor Closing</i>			

2.GÜN 21 Şubat 2019 PERŞEMBE / 2 DAY 21 FEBRUARY 2019 THURSDAY  
 "TURİZM'DE SAĞLIKLI BESLENME" / "HEALTHY NUTRITION IN TOURISM"

SAAT Hour	PROGRAM Program	YER Ground	ETKİNLİĞİ DÜZENLEYEN Organizers	MODERATÖR Moderator
10.00	Ziyaretçi Açılışı <i>Visitor Opening</i>			
10:00-17:00	Ege Şefler Yarışması Yöresel Yemekler <i>Aegean Chef Competition Regional Food</i>	Yarışma Alanı <i>Competition Area</i>	Türkiye Aşçılar Federasyonu <i>Turkey Federation Cooks</i>  İzmir Aşçılar Derneği <i>Aegean Cooks Association</i>	
10.00-13.00	Workshop: Pasta Şov – İtalya Sicilya Ekibi <i>Workshop: Cake Show- Italy Sicily Team</i>	Yarışma Alanı <i>Competition Area</i>	Türkiye Aşçılar Federasyonu <i>Turkey Federation Cooks</i>  İzmir Aşçılar Derneği <i>Aegean Cooks Association</i>	
12:00-14:00	Turizm'de Sağlıklı Beslenme <i>Healthy Nutrition in Tourism</i>	Etkinlik Alanı <i>Event Place</i>		TAYLAN KÜMELİ <i>Konuşmacılar Speaker</i> BİLGE DURDU <i>Executive Chef</i> NEJDET POLAT
13.00-14.00	Sertifikalı Kahve Kavurma Eğitimi <i>Certified Coffee Roasting Training</i>	Stand: D-180	Toper Akademi <i>Toper Academy</i>	
13.00-15.00	Workshop: +1 Yarışıyoruz <i>Workshop: +1 we are competing</i>	Yarışma Alanı <i>Competition Area</i>	Türkiye Aşçılar Federasyonu <i>Turkey Federation Cooks</i>  İzmir Aşçılar Derneği <i>Aegean Cooks Association</i>	
14.00-15.00	Akustik Türk Müziği <i>Acoustic Turkish Music</i>	Etkinlik Alanı <i>Event Place</i>	Kare Sanat <i>Kare Art</i>	
15.00-16.00	Sertifikalı Kahve Kavurma Eğitimi <i>Certified Coffee Roasting Training</i>	Stand: D-180	Toper Akademi <i>Toper Academy</i>	
15.00-17.00	Workshop: Zeytinyağlı Ot Sunumları <i>Workshop: Herb Presentations with Olive Oil</i>	Yarışma Alanı <i>Competition Area</i>	Türkiye Aşçılar Federasyonu <i>Turkey Federation Cooks</i>  İzmir Aşçılar Derneği <i>Aegean Cooks Association</i>	
16.00	Erkan SEVİNÇ İzmir'in Başarılı 70 İş İnsanı Koruncuk Vakfı Yararına Söyleşi <i>Erkan SEVİNÇ's İzmir's Successful 70 Business People Interview with Koruncuk Foundation</i>	Etkinlik Alanı <i>Event Place</i>		ZEYNEP OMAV
16.00	ETİK - Tatil Çekilişi <i>ETİK –Holiday Gift Raffle</i>		Ege Turistik İşletmeler Ve Konaklamalar Birliği <i>Aegean Touristic Companies And Stays Union</i>	
17.00	Yöresel Ege Şefler Yarışması Ödül Töreni <i>Regional Aegean Chefs Contest Award Ceremony</i>	Yarışma Alanı <i>Competition Area</i>	Türkiye Aşçılar Federasyonu <i>Turkey Federation Cooks</i>  İzmir Aşçılar Derneği <i>Aegean Cooks Association</i>	
18.00-19.00	Sertifikalı Kahve Kavurma Eğitimi <i>Certified Coffee Roasting Training</i>	Stand: D-180	Toper Akademi <i>Toper Academy</i>	
19:00	Ziyaretçi Kapanışı <i>Visitor Closing</i>			

3.GÜN 22 Şubat 2019 CUMA / 3 DAY 22 FEBRUARY 2019 FRIDAY  
"ZEYTİN VE ZEYTİNYAĞI" / "OLIVE AND OLIVE OIL"

SAAT Hour	PROGRAM Program	YER Ground	ETKİNLİĞİ DÜZENLEYEN Organizers	MODERATÖR Moderator
10.00	Ziyaretçi Açılışı <i>Visitor Opening</i>			
10:00-17.00	Ege Şefler Ekip Yarışması <i>Aegean Chef Team Competition</i>	Yarışma Alanı <i>Competition Area</i>	Türkiye Aşçılar Federasyonu <i>Turkey Federation Cooks</i>  İzmir Aşçılar Derneği <i>Aegean Cooks Association</i>	
10.00-13.00	Workshop: Katmer ve Künefe Yapımı – Antakya <i>Workshop: Katmer and Kunefe Construction - Antakya</i>	Yarışma Alanı <i>Competition Area</i>	Türkiye Aşçılar Federasyonu <i>Turkey Federation Cooks</i>  İzmir Aşçılar Derneği <i>Aegean Cooks Association</i>	
13.00-14.00	Sertifikalı Kahve Kavurma Eğitimi <i>Certified Coffee Roasting Training</i>	Stand: D-180	Toper Akademi <i>Toper Academy</i>	
13.00-17.00	Workshop: Poyraz Zeytinyağları ile Ege Mutfağı Yemekleri <i>Workshop: Poyraz with Olive Oils Aegean Cuisine Foods</i>	Yarışma Alanı <i>Competition Area</i>	Türkiye Aşçılar Federasyonu <i>Turkey Federation Cooks</i>  İzmir Aşçılar Derneği <i>Aegean Cooks Association</i>	
14.00-15.00	Carpe Diem Orkestrası <i>Carpe Diem Orchestra</i>	Etkinlik Alanı <i>Event Place</i>	Kare Sanat <i>Kare Art</i>	
15:00-16:00	Tanrıların Ölümsüzlük Meyvesi ZEYTİN VE ZEYTİNYAĞI <i>The fruit of God's immortality Olive and Olive Oil</i>	Etkinlik Alanı <i>Event Place</i>	Akhisar Ticaret Borsası <i>Akhisar Commodity Exchange</i>	AYHANSİCİMOĞLU  ALPER ALHAT Akhisar Ticaret Borsası Y.K.B. <i>Akhisar Commodity Exchange Y.K.B</i>
15.00-16.00	Sertifikalı Kahve Kavurma Eğitimi <i>Certified Coffee Roasting Training</i>	Stand: D-180	Toper Akademi <i>Toper Academy</i>	
16.00	ETİK - Tatil Çekilişi <i>ETİK –Holiday Gift Raffle</i>		Ege Turistik İşletmeler Ve Konaklamalar Birliği <i>Aegean Touristic Companies And Stays Union</i>	
17.00	Ege Şefler Ekip Yarışması Ödül Töreni <i>Aegean Chef Team Competition</i>	Yarışma Alanı <i>Competition Area</i>	Türkiye Aşçılar Federasyonu <i>Turkey Federation Cooks</i>  İzmir Aşçılar Derneği <i>Aegean Cooks Association</i>	
17.00-18.00	Dünya Turizm Pazarında İzmir ve Ege Bölgesinin Yeri <i>World Tourism Market Location of İzmir and Aegean Region</i>	Etkinlik Alanı <i>Event Place</i>		HÜSEYİN BARANER Dünya Kardeş Şehirler Turizm Birliği Genel Sekreteri <i>Twin Cities World Tourism Association General Secretary</i>
18.00-19.00	Sertifikalı Kahve Kavurma Eğitimi <i>Certified Coffee Roasting Training</i>	Stand: D-180	Toper Akademi <i>Toper Academy</i>	
19:00	Ziyaretçi Kapanışı <i>Visitor Closing</i>			

## 4.GÜN 23 Şubat 2019 CUMARTESİ / 4 DAY 23 FEBRUARY 2019 SATURDAY

SAAT <i>Hour</i>	PROGRAM <i>Program</i>	YER <i>Ground</i>	ETKİNLİĞİ DÜZENLEYEN <i>Organizers</i>	MODERATÖR <i>Moderator</i>
10.00	Ziyaretçi Açılışı <i>Visitor Opening</i>			
15.00	ETİK - Tatil Çekilişi <i>ETİK –Holiday Gift Raffle</i>	Etkinlik Alanı <i>Event Place</i>	Ege Turistik İşletmeler Ve Konaklamalar Birliği <i>Aegean Touristic Companies And Stays Union</i>	
19:00	Ziyaretçi Kapanışı <i>Visitor Closing</i>			