

ΣΥΜΜΕΤΟΧΕΣ: Οι διαγωνιζόμενοι μπορούν να στείλουν τις αιτήσεις εγγραφής μέσω e-mail στη διεύθυνση: iccse19@chefsclub.gr.

ΚΑΤΑΛΗΚΤΙΚΗ ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ: Η καταληκτική ημερομηνία για όλες τις συμμετοχές είναι η **15^η Φεβρουαρίου 2019**. Σχετικά με τις διαφορετικές κατηγορίες συμμετοχής θα τηρηθεί σειρά προτεραιότητας, λαμβάνοντας υπόψη την ημερομηνία υποβολής της αίτησης συμμετοχής.

Ο οργανωτής διατηρεί το δικαίωμα να ακυρώσει οποιαδήποτε κατηγορία ή να περιορίσει τον αριθμό συμμετοχών ή να επεκτείνει, να τροποποιήσει ή να ακυρώσει κάποιον από τους όρους, χωρίς να θεωρείται υπεύθυνος για τυχόν αξιώσεις αποζημίωσης.

ΚΟΣΤΟΣ ΣΥΜΜΕΤΟΧΗΣ

<i>ΚΑΛΛΙΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΕΙΣ (ART CLASS)</i>	30,00 €
<i>ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΕΙΣ ΚΡΥΩΝ ΠΙΑΤΩΝ (DISPLAY CLASS)</i>	30,00 €
<i>ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΕΣ (PROFESSIONAL CLASS)</i>	30,00 €
<i>ΜΑΘΗΤΕΣ (STUDENT CLASS)</i>	30,00 €
<i>ΜΑΘΗΤΗΣ ΑΡΧΙΜΑΓΕΙΡΑΣ ΤΗΣ ΧΡΟΝΙΑΣ (STUDENT CHEF OF THE YEAR)</i>	70,00 €
<i>ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΑΣ ΑΡΧΙΜΑΓΕΙΡΑΣ ΤΗΣ ΧΡΟΝΙΑΣ (CHEF OF THE YEAR)</i>	70,00 €
<i>ΚΑΛΥΤΕΡΗ ΣΧΟΛΗ ΤΗΣ ΧΡΟΝΙΑΣ (BEST SCHOOL OF THE YEAR)</i>	100,00 €
<i>ΜΑΘΗΤΗΣ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΗΣ ΤΗΣ ΧΡΟΝΙΑΣ (JUNIOR PASTRY OF THE YEAR)</i>	50,00 €
<i>ΟΜΑΔΑ ΤΗΣ ΧΡΟΝΙΑΣ (TEAM GRAND PRIX)</i>	100,00 €

ΜΕΘΟΔΟΣ ΠΛΗΡΩΜΗΣ

Μεταφορά μέσω τραπεζής

Όλες οι πληρωμές πρέπει να γίνουν στον παρακάτω λογαριασμό:

Τράπεζα: Εθνική τράπεζα Ελλάδος

Αριθμός λογαριασμού: 223/480299-39

IBAN: GR 5601102230000022348029939

SWIFT-BIC: ETHNGRAA

Δικαιούχος: Λέσχη Αρχιμαγείρων Βορείου Ελλάδος «Ολύμπιος Ζευς»

Παρακαλώ στείλτε την επιβεβαίωση πληρωμής μέσω e-mail στη διεύθυνση:
iccse19@chefsclub.gr.

ΚΟΣΤΟΣ ΣΥΜΜΕΤΟΧΗΣ: δεν επιστρέφεται αν ο διαγωνισμός ματαιωθεί για λόγους πέρα από τον έλεγχο του οργανωτή ή αν ο διαγωνιζόμενος αποσυρθεί. Κρατείται για να καλύψει διαχειριστικά έξοδα.

ΑΠΟΝΟΜΗ ΒΡΑΒΕΙΩΝ:

Τα βραβεία θα δοθούν με βάση το επίπεδο επιτυχίας. Όπου δεν επιτευχθεί, δεν θα δοθεί βραβείο.

ΧΡΥΣΟ ΒΡΑΒΕΙΟ ΜΕ ΜΕΤΑΛΛΙΟ	(90-100 βαθμοί)
ΑΣΗΜΕΝΙΟ ΒΡΑΒΕΙΟ ΜΕ ΜΕΤΑΛΛΙΟ	(80-89 βαθμοί)
ΧΑΛΚΙΝΟ ΒΡΑΒΕΙΟ ΜΕ ΜΕΤΑΛΛΙΟ	(70-79 βαθμοί)
ΒΕΒΑΙΩΣΗ-ΕΠΑΙΝΟΣ	(60-69 βαθμοί)

Τρόπαιο κορυφαίας σχολής, με βάση των αριθμό των μεταλλίων

Τρόπαιο κορυφαίου Αρχιμάγειρα της χρονιάς

Τρόπαιο κορυφαίας σχολής της χρονιάς

Τρόπαιο κορυφαίου μαθητή της χρονιάς

Τρόπαιο κορυφαίας ομάδας Grand Prix

Τρόπαιο κορυφαίου Ζαχαροπλάστη μαθητή της χρονιάς

Τα τρόπαια θα δοθούν στις υψηλότερες βαθμολογίες κάθε κατηγορίας.

- Ο διαγωνισμός είναι ΑΝΟΙΚΤΟΣ σε όλους τους επαγγελματίες Αρχιμάγειρες του κλάδου της εστίασης, όπως ξενοδοχεία, εστιατόρια και καταστήματα τροφοδοσίας φαγητού, και σε μαθητές σχολών μαγειρικής. Οι μαθητές δημοσίων και ιδιωτικών σχολών πρέπει να φέρουν πιστοποιητικό παρακολούθησης της σχολής.
- Ο οργανωτής διατηρεί το δικαίωμα να ακυρώσει, τροποποιήσει ή να προσθέσει κάποιο όρο ή κανονισμό. Η τροποποίηση ή αλλαγή είναι οριστική.
- Ο οργανωτής δικαιούται να ματαιώσει ή να αναβάλει την έκθεση ή να τροποποιήσει τη διάρκεια, το χρόνο ή το πρόγραμμα της εκδήλωσης.
- Ο οργανωτής δεν είναι σε καμία περίπτωση υπεύθυνος για την απώλεια ή φθορά των εκθεμάτων, των πιάτων ή των προσωπικών αντικειμένων. Παρόλο αυτά, θα ληφθούν προληπτικά μέτρα για να αποφευχθούν απώλειες ή φθορές.
- Οι εκθέτες και διαγωνιζόμενοι στον 11ο Διεθνή Διαγωνισμό Μαγειρικής Νότιας Ευρώπης αναθέτουν όλα τα δικαιώματα που αφορούν μενού, συνταγές, βίντεο, φωτογραφίες, ηχοηψίες, διαφημιστικά κλπ στη Λέσχη Αρχιμαγείρων Βορείου Ελλάδος.
- Όλοι οι διαγωνιζόμενοι, καθώς και οι βοηθοί ΠΡΕΠΕΙ να φοράνε στολή μαγειρικής (δεν επιτρέπεται το τζην) με σκούφο, κατά τη διάρκεια του διαγωνισμού, καθώς και στην τελετή απονομής των βραβείων (θα ληφθεί υπόψη από τους κριτές).
- Εγγραφή: (1) ώρα πριν τον διαγωνισμό. Αναγνωριστικά: Λογότυπα ξενοδοχείων και εστιατορίων, συμπεριλαμβανομένων των λογοτύπων στις στολές ΔΕΝ ΕΠΙΤΡΕΠΟΝΤΑΙ. Οι διαγωνιζόμενοι μπορούν να τοποθετήσουν και να προβάλλουν εταιρικά λογότυπα μόνο μετά την απομάκρυνση της κριτικής επιτροπής.
- Σε περίπτωση μη συμμόρφωσης, κατά τη διάρκεια του διαγωνισμού, με τους γενικούς όρους και κανονισμούς ή παρουσίασης συγκεκριμένων προβλημάτων που δεν είχαν προβλεφθεί, η Οργανωτική Επιτροπή είναι η μόνη υπεύθυνη να φροντίσει τα σχετικά θέματα και να βρει κατάλληλες λύσεις.
- Ο οργανωτής έχει το δικαίωμα να σταματήσει και να αποκλείσει όποια ομάδα δεν συμμορφώνεται πριν, κατά τη διάρκεια ή μετά τον διαγωνισμό με τη συγκατάθεση του επικεφαλής κριτή.
- Αν και όλες οι λογικές προφυλάξεις θα παρθούν για την ασφάλεια στα πιάτα και τον εξοπλισμό, οι οργανωτές δεν θα δεχθούν ευθύνη για απώλεια ή φθορά στα εκθέματα, πιάτα, εξοπλισμό ή προσωπικά αντικείμενα. Οι διαγωνιζόμενοι συμβουλεύονται να διασφαλίσουν καταλλήλως τα πιάτα και τα εκθέματα για την έκθεση.
- Όλα τα εκθέματα πρέπει να καταγραφούν πριν την έκθεση. Απαγορεύεται αυστηρά η προβολή οποιουδήποτε λογοτύπου, ονομασίας ή διαφημιστικού που να είναι αναγνωριστικό της επιχείρησης ή του διαγωνιζόμενου. Το κάθε έκθεμα θα πρέπει να παραδοθεί στον συντονιστή της παρουσίασης.
- Όλα τα εκθέματα πρέπει να τοποθετηθούν στην αίθουσα παρουσίασης από τις 09:00 πμ μέχρι τις 11:00 πμ την ημέρα της αξιολόγησης (ΗΜΕΡΕΣ ΕΚΘΕΣΗΣ 1-3 Μαρτίου). Εφόσον αρχίσει η αξιολόγηση δεν θα επιτραπεί για κανένα λόγο η παρουσία εκθεμάτων ή διαγωνιζομένων στον χώρο. Για όλα τα εκθέματα, πρέπει να δοθεί ένα θέμα ή όνομα. Τα πάντα πρέπει να είναι φαγώσιμα.

- Όλα τα εκθέματα που αλλοιώνονται πρέπει να μετακινηθούν όπως ορίζεται από την επιτροπή, σε αντίθετη περίπτωση, η επιτροπή έχει το δικαίωμα να διαλύσει, απομακρύνει ή να καταστρέψει οποιοδήποτε έκθεμα δεν μετακινηθεί από τον εκθέτη.

Η ΑΠΟΜΑΚΡΥΝΣΗ ΤΩΝ ΕΚΘΕΜΑΤΩΝ ΘΑ ΓΙΝΕΙ ΤΗ ΔΕΥΤΕΡΑ 4 ΜΑΡΤΙΟΥ ΣΤΙΣ 17:00, Η ΜΕΤΑ ΤΗΝ ΤΕΛΕΤΗ ΛΗΞΗΣ.

- Οι διαγωνιζόμενοι που επιθυμούν να λάβουν σχόλια από τους κριτές για τα εκθέματά τους θα πρέπει να συναντηθούν με τον επικεφαλής κριτή στον διαγωνιστικό χώρο μόλις ολοκληρωθεί η συνολική αξιολόγηση. Από τη στιγμή που θα τοποθετηθούν τα βραβεία στα εκθέματα (περίπου μετά από μία ώρα από την αξιολόγηση) δεν θα δοθεί άλλο σχόλιο από τους κριτές.

ΚΥΡΩΣΕΙΣ

Σε περίπτωση μη συμμόρφωσης με τους γενικούς όρους και κανονισμούς οι κριτές έχουν το δικαίωμα να επιβάλουν κυρώσεις, οι οποίες ποικίλλουν από την αφαίρεση ενός (-1) έως δέκα (-10) βαθμών. Παράγοντες που αποτελούν αιτίες επιβολής κυρώσεων:

- Απουσία καθαρής στολής, χώρου και εξοπλισμού κατά τη διάρκεια των εργασιών, αλλά και στην ολοκλήρωσή τους.
- Μη συμμόρφωση με τα χρονικά όρια.
- Μη συμμόρφωση με τους χρόνους που αφορούν την παρουσίαση, αν γίνεται κατ' επανάληψη και χωρίς αιτία.
- Αναφορικά με το καλλιτεχνικό μέρος, διαφορετικά μεγέθη από αυτά που ορίζονται από τον κανονισμό, θα θεωρηθούν παραβίαση της σύνθεσης.
- Μη αποδεκτή συμπεριφορά απέναντι στους κριτές.
- Μη αποδεκτή συμπεριφορά απέναντι σε άλλες ομάδες.
- Για κάθε λεπτό καθυστέρησης θα υπάρχει αντίστοιχη αφαίρεση ενός βαθμού, ενώ η δεκάλεπτη καθυστέρηση θα οδηγεί σε αποκλεισμό.

- Τα μέλη της κριτικής επιτροπής είναι αναγνωρισμένοι επαγγελματίες στην τέχνη της γαστρονομίας από την Ελλάδα και το εξωτερικό. Ο βαθμός που δίνεται από κάθε μέλος της επιτροπής είναι προσωπικός και το τελικό αποτέλεσμα υπολογίζεται από τον επικεφαλής κριτή. Η απόφαση των κριτών είναι οριστική και αμετάκλητη.
- Όλα τα φαγώσιμα εκθέματα θα κριθούν την ημέρα της εισόδου τους. Οι διαγωνιζόμενοι θα πρέπει να αποφεύγουν να συνομιλούν με τους κριτές πριν και κατά τη διάρκεια της εκδήλωσης.
- Ένα από τα βασικά κριτήρια αξιολόγησης είναι η κάρτα παρουσίασης των συστατικών και της μεθόδου. Θα πρέπει να παρουσιάζονται σύντομες περιγραφές για τις διαδικασίες με τρόπο υποδειγματικό και ξεκάθαρο.
- Όλα τα εκθέματα θα πρέπει να είναι αυθεντικά και να συμμετέχουν πρώτη φορά σε διαγωνισμό, τόσο σε τοπικό όσο σε διεθνές επίπεδο. Αν βρεθεί έκθεμα που έχει συμμετάσχει και αξιολογηθεί αλλού, θα αποκλείεται.
- Οι διαγωνιζόμενοι πρέπει να αποφύγουν να τοποθετούν φαγητό στις άκρες των πιάτων ή με τρόπο που είναι ακαλαισθητός και δεν ακολουθεί τους κανόνες της υγιεινής.
- Τα αποτελέσματα θα αναρτηθούν σε κεντρικό σημείο του διαγωνιστικού χώρου αμέσως μόλις ολοκληρωθεί η αξιολόγηση. Οι διαγωνιζόμενοι μπορούν τότε να συμβουλευτούν τους κριτές. Παρακαλώ ενημερώστε τη γραμματεία αν υπάρχουν τυχόν λάθη στα προσωπικά στοιχεία σας.
- Αργυρά, χάλκινα μετάλλια και έπαινοι συμμετοχής θα δίνονται καθημερινά. Ειδικά βραβεία και χρυσά μετάλλια θα παρουσιάζονται κατά τη διάρκεια της τελετής απονομής. Οι διαγωνιζόμενοι που λαμβάνουν βραβεία θα πρέπει να φορούν λευκά ρούχα μαγειρικής κατά τη διάρκεια της απονομής.

A1 ΨΑΡΙ, ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ Ή ΣΥΝΔΥΑΣΜΟΣ (Φρέσκο ψάρι θάλασσας και γλυκού νερού)

Προετοιμασία και παρουσίαση, μέσα σε 40 λεπτά, ενός κυρίως πιάτου για δύο άτομα με ψάρι ή θαλασσινά ή και συνδυασμό τους σε μοντέρνο στυλ.

Τα πιάτα πρέπει να παρουσιαστούν με την κατάλληλη γαρνιτούρα.

1 (ΕΝΑ) πιάτο για την παρουσίαση και 1 (ΕΝΑ) πιάτο για την αξιολόγηση.

A2 ΖΕΣΤΟ ΠΙΑΤΟ ΜΕ ΠΟΥΛΕΡΙΚΑ (Οικόσιτων και πτηνών κνηγιού)

Προετοιμασία και παρουσίαση, μέσα σε 40 λεπτά, ενός κυρίως πιάτου για δύο άτομα με πουλερικά σε μοντέρνο στυλ.

Τα πιάτα πρέπει να παρουσιαστούν με την κατάλληλη γαρνιτούρα.

1 (ΕΝΑ) πιάτο για την παρουσίαση και 1 (ΕΝΑ) πιάτο για την αξιολόγηση.

A3 ΕΠΙΔΟΡΙΟ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟΥ

Προετοιμασία και παρουσίαση, μέσα σε 40 λεπτά, ενός κρύου ή ζεστού επιδόρπιου για δύο άτομα.

Το επιδόρπιο θα πρέπει να παρουσιαστεί σε 2 (ΔΥΟ) ξεχωριστά πιάτα:

1 (ΕΝΑ) πιάτο για την παρουσίαση και 1 (ΕΝΑ) πιάτο για την αξιολόγηση.

A4 ΜΟΝΤΕΡΝΑ ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΚΟΥΖΙΝΑ (Μόνο για Έλληνες αρχιμάγειρες)

Προετοιμασία και παρουσίαση, μέσα σε 40 λεπτά, ενός κυρίως πιάτου μοντέρνας ελληνικής κουζίνας (αυθεντικές ελληνικές γεύσεις με σύγχρονες μαγειρικές μεθόδους, τεχνικές και τρόπο παρουσίασης) για δύο άτομα.

Το πιάτο θα πρέπει να περιλαμβάνει πρωτεΐνη, υδατάνθρακα, λαχανικά και σάλτσα.

Θα πρέπει να παρουσιαστούν σε δύο πιάτα (28εκ. με 32 εκ.)

A5 TWO TO TANGO

Δύο αρχιμάγειρες, στον ίδιο χώρο, πρέπει να προετοιμάσουν και να παρουσιάσουν μέσα σε 50 λεπτά:

1 x Κρύο ορεκτικό x 2 πιάτα, 1 x Ζεστό κυρίως πιάτο x 2 πιάτα, (Σύνολο 4 πιάτα).

Τα πιάτα πρέπει να παρουσιαστούν ξεχωριστά, σε ελεύθερο στυλ, με τα απαραίτητα άμυλα και τη γαρνιτούρα.

1 (ΕΝΑ) πιάτο για την παρουσίαση και 1 (ΕΝΑ) πιάτο για την αξιολόγηση.

B1 ΨΑΡΙ, ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ Η ΣΥΝΔΥΑΣΜΟΣ (Φρέσκο ψάρι θάλασσας και γλυκού νερού)

Προετοιμασία και παρουσίαση, μέσα σε 45 λεπτά, ενός κυρίως πιάτου για δύο άτομα με ψάρι ή θαλασσινά ή και συνδυασμό τους σε μοντέρνο στυλ.

Τα πιάτα πρέπει να παρουσιαστούν με την κατάλληλη γαρνιτούρα.

1 (ΕΝΑ) πιάτο για την παρουσίαση και 1 (ΕΝΑ) πιάτο για την αξιολόγηση.

B2 ΡΙΖΟΤΟ

Προετοιμασία και παρουσίαση 2 (ΔΥΟ) πιάτων με ριζότο, μέσα σε 35 λεπτά.

1 (ΕΝΑ) πιάτο για την παρουσίαση και 1 (ΕΝΑ) πιάτο για την αξιολόγηση.

B3 ΦΡΕΣΚΟ ΖΥΜΑΡΙΚΟ

Προετοιμασία και παρουσίαση 2 (ΔΥΟ) πιάτων με ριζότο, μέσα σε 45 λεπτά.

1 (ΕΝΑ) πιάτο για την παρουσίαση και 1 (ΕΝΑ) πιάτο για την αξιολόγηση.

B4 VEGETARIAN

Προετοιμασία και παρουσίαση 2 (ΔΥΟ) πιάτων χορτοφαγίας (επιτρέπονται τα γαλακτοκομικά και τα αβγά), μέσα σε 45 λεπτά.

1 (ΕΝΑ) πιάτο για την παρουσίαση και 1 (ΕΝΑ) πιάτο για την αξιολόγηση.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Το μενού πρέπει να είναι ισορροπημένο ως προς τη σύνθεση και τη θρεπτική του αξία. Θα πρέπει να παρέχεται περιγραφή από τον διαγωνιζόμενο.

B5 ΧΟΙΡΙΝΟ

Προετοιμασία και παρουσίαση, μέσα σε 45 λεπτά, ενός κυρίως πιάτου για δύο άτομα με χοιρινό, σε μοντέρνο στυλ.

Τα πιάτα πρέπει να παρουσιαστούν με την κατάλληλη γαρνιτούρα.

1 (ΕΝΑ) πιάτο για την παρουσίαση και 1 (ΕΝΑ) πιάτο για την αξιολόγηση.

B6 ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟ ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΠΙΑΤΟ (ΜΟΝΟ ΕΛΛΗΝΕΣ ΜΑΘΗΤΕΣ)

Προετοιμασία και παρουσίαση, μέσα σε 45 λεπτά, ενός πιάτου για δύο άτομα, σύμφωνα με τις ελληνικές παραδοσιακές συνταγές και με τη χρήση τοπικών προϊόντων.

1 (ΕΝΑ) πιάτο για την παρουσίαση και 1 (ΕΝΑ) πιάτο για την αξιολόγηση.

B7 ΑΡΝΙ

Προετοιμασία και παρουσίαση, μέσα σε 45 λεπτά, ενός κυρίως πιάτου για δύο άτομα με αρνί, σε μοντέρνο στυλ.

Τα πιάτα πρέπει να παρουσιαστούν με την κατάλληλη γαρνιτούρα.

1 (ΕΝΑ) πιάτο για την παρουσίαση και 1 (ΕΝΑ) πιάτο για την αξιολόγηση.

B8 ΕΠΙΔΩΡΠΙΟ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟΥ

Προετοιμασία και παρουσίαση, μέσα σε 45 λεπτά, ενός κρύου ή ενός ζεστού επιδόρπιου για δύο άτομα.

Το επιδόρπιο θα πρέπει να παρουσιαστεί σε 2 (ΔΥΟ) ξεχωριστά πιάτα:

1 (ΕΝΑ) πιάτο για την παρουσίαση και 1 (ΕΝΑ) πιάτο για την αξιολόγηση.

B9 ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΣΥΝΔΥΑΣΜΟ

Προετοιμασία και παρουσίαση, μέσα σε 30 λεπτά, μίας σαλάτας για δύο άτομα. Ζητείται βασική φρέσκια σαλάτα με πρωτεΐνη. Πρέπει να χρησιμοποιηθούν φυσικά προϊόντα. Τα μαρούλια μπορούν να είναι ήδη πλυμένα. Δεν επιτρέπονται προϊόντα που είναι μαγειρεμένα εκ των προτέρων. Πρέπει να χρησιμοποιηθούν τουλάχιστον 4 εργασίες και 2 βασικές μέθοδοι μαγειρέματος

Η σαλάτα θα πρέπει να παρουσιαστεί σε 2 (ΔΥΟ) ξεχωριστά πιάτα:

1 (ΕΝΑ) πιάτο για την παρουσίαση και 1 (ΕΝΑ) πιάτο για την αξιολόγηση.

B10 Two to Tango

Δύο αρχιμάγειρες, στον ίδιο χώρο, πρέπει να προετοιμάσουν και να παρουσιάσουν μέσα σε 50 λεπτά:

1 x Κρύο ορεκτικό x 2 πιάτα, 1 x Ζεστό κυρίως πιάτο x 2 πιάτα, (Σύνολο 4 πιάτα).

Τα πιάτα πρέπει να παρουσιαστούν ξεχωριστά, σε ελεύθερο στυλ, με τα απαραίτητα άμυλα και τη γαρνιτούρα.

1 (ΕΝΑ) πιάτο για την παρουσίαση και 1 (ΕΝΑ) πιάτο για την αξιολόγηση.

ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ ΚΑΤΗΓΟΡΙΑΣ ΖΕΣΤΗΣ ΚΟΥΖΙΝΑΣ A & B (Επαγγελματίες και μαθητές)

- * Σημειώστε ότι αυτές οι κατηγορίες συνήθως συμπληρώνονται πριν την τελική ημερομηνία υποβολής των αιτήσεων. Γι' αυτό, ακόμη κι αν στείλετε τη αίτηση συμμετοχής πριν την τελική ημερομηνία, μπορεί οι θέσεις να έχουν ήδη καλυφθεί.
- * Οι διαγωνιζόμενοι απαιτείται να βάλουν τις συνταγές τους, στα αγγλικά, δίπλα στο πιάτο ή στο έκθεμα την ημέρα του διαγωνισμού.
- * Όλοι οι υποψήφιοι πρέπει να είναι παρόντες μία (1) ώρα πριν αρχίσει ο διαγωνισμός και να παρουσιαστούν στη γραμματεία.
- * Στον χώρο του διαγωνισμού ο υποψήφιος θα έχει στη διάθεσή του μια κουζίνα εξοπλισμένη με 4 εστίες, ηλεκτρικό φούρνο, πάγκο εργασίας, λάμπτσα με εγκατάσταση νερού, κάδο απορριμμάτων και ψυγείο. Οποιοδήποτε επιπλέον εξοπλισμό (ηλεκτρικές συσκευές, σκεύη, μαχαίρια κτλ.) θα πρέπει να τον φέρει ο διαγωνιζόμενος.

***ΟΙ ΔΙΑΓΩΝΙΖΟΜΕΝΟΙ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΦΕΡΟΥΝ ΤΑ ΔΙΚΑ ΤΟΥΣ ΠΙΑΤΑ (28CM TO 32CM)**

- * Οι οργανωτές δεν είναι υπεύθυνοι για την απώλεια ή τη φθορά των αντικειμένων του διαγωνιζόμενου.

***Σημειώσεις για την προετοιμασία για τον διαγωνισμό ζεστού μαγειρέματος:**

Σαλάτες: καθαρισμένες, πλυμένες, όχι ανακατεμένες ή κομμένες

Οστρακοειδή: θα πρέπει να είναι ωμά ή βρασμένα, αλλά όχι καθαρισμένα

Ζωμοί: βασικοί ζωμοί, χωρίς να έχουν ρεντουίρει, χωρίς μπαχαρικά, χωρίς πρόσθετα υλικά (σκόρδο, κρασί, κλπ). Κρύο και ζεστό δείγμα θα πρέπει να είναι διαθέσιμα για τους κριτές.

Οι διαγωνιζόμενοι μπορούν να φέρουν παντεσπάνι, μπισκότα και μαρένγκα, αλλά θα πρέπει να μην είναι κομμένα και να χρησιμοποιηθούν με επιπλέον επεξεργασία ως συστατικά της συνταγής.

Οι διαγωνιζόμενοι μπορούν να φέρουν τα υλικά, εκ των προτέρων ζυγισμένα, από βασικές συνταγές ζαχαροπλαστικής, αλλά χωρίς επιπλέον επεξεργασία.

Πουρές φρούτων: οι διαγωνιζόμενοι μπορούν να φέρουν πουρέ φρούτων, αλλά όχι τελειωμένη σάλτσα.

Στοιχεία διακόσμησης: πρέπει να γίνουν στο 100% κατά τη διάρκεια του διαγωνισμού.

Λαχανικά/Φρούτα: Μπορούν να είναι καθαρισμένα, αλλά όχι κομμένα και μαγειρεμένα.

Ζυμαρικά/Ζύμες: Η ζύμη μπορεί να είναι έτοιμη, αλλά όχι κομμένη και μαγειρεμένη.

Sorbet/Παγωτά: Οι διαγωνιζόμενοι μπορούν να τα φέρουν στον διαγωνισμό.

Κρέας: Αρνί/Μοσχάρι/Κοτόπουλο/Χοιρινό: Μπορούν να είναι κομμένα σε μερίδες και μαριναρισμένα, αλλά όχι μαγειρεμένα ή γεμισμένα.

Ψάρια/Θαλασσινά/Οστρακοειδή: Μπορούν να είναι καθαρισμένα, αλλά όχι φιλεταρισμένα, κομμένα σε μερίδες ή μαγειρεμένα.

Μους: Επιτρέπονται μους και κιμάδες χωρίς την προσθήκη επιπλέον υλικών (η τελική τους επεξεργασία πρέπει να γίνει στον διαγωνισμό).

Τα πάντα μέσα στα πιάτα πρέπει να είναι φαγώσιμα.

ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗΣ ΖΕΣΤΗΣ ΚΟΥΖΙΝΑΣ A&B

Mise-En-Place

0 - 10 Βαθμοί

Λειτουργική τοποθέτηση των υλικών και εργαλείων για τη σωστή εργασία και το σερβίρισμα. Ορθή χρήση του χρόνου για να επιτευχθεί η συνέπεια. Η καθαριότητα και οι ορθές μέθοδοι εργασίας κατά τη διάρκεια του διαγωνισμού και στο τέλος, θα ληφθούν επίσης υπόψη από τους κριτές.

Ορθή επαγγελματική προετοιμασία

0 - 25 Βαθμοί

Ορθή βασική προετοιμασία του φαγητού και κανόνες υγιεινής. Η προετοιμασία θα πρέπει να είναι πρακτική, ενώ θα πρέπει να χρησιμοποιηθούν αποδεκτές μέθοδοι μαγειρέματος που αποκλείουν τη χρήση μη αναγκαίων συστατικών. Οι κατάλληλες τεχνικές μαγειρέματος θα πρέπει να εφαρμοστούν σε όλα τα υλικά, συμπεριλαμβανομένων των αμύλων και των λαχανικών.

Επαγγελματικές ικανότητες, οργάνωση κουζίνας και σερβίρισμα. 0 - 5 Βαθμοί

Η συνεπής παράδοση κάθε συμμετοχής στον καθορισμένο χρόνο αποτελεί σημαντική αναγκαιότητα. Η κριτική επιτροπή θα αποφασίσει αν κάποιο λάθος στο σερβίρισμα οφείλεται σε παράλειψη της ομάδας της κουζίνας ή του σερβιρίσματος και θα συστήσει τυχόν μείωση στη βαθμολογία. Όλοι οι πόντοι θα αποδοθούν μόνο αν το σερβίρισμα εξελίσσεται ομαλά και τα πιάτα βγαίνουν εγκαίρως από την κουζίνα.

Παρουσίαση

0 - 10 Βαθμοί

Καθαρή και υποδειγματική διάταξη που θα διασφαλίσει τη σωστή εμφάνιση του πιάτου, χωρίς τεχνητές γαρνιτούρες και χρονοβόρες δημιουργίες.

Γεύση

0 - 50 Βαθμοί

Θα πρέπει να διατηρείται η τυπική γεύση του φαγητού. Το πιάτο πρέπει να έχει τα κατάλληλα καρυκεύματα και την απαιτούμενη γεύση. Το πιάτο θα πρέπει να ακολουθεί τις σύγχρονες προδιαγραφές και διατροφικές αξίες τόσο σε ποιότητα, όσο σε γεύση και σε χρώμα.

Συνολικοί βαθμοί

100 Βαθμοί

ΖΩΝΤΑΝΟΣ ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟΣ L-

Ζωντανός διαγωνισμός για επαγγελματίες και μαθητές

LP1 Σμίλευση/Σκάλισμα λαχανικών και φρούτων (επαγγελματίες)

Οι διαγωνιζόμενοι πρέπει να σκαλίσουν το λιγότερο 4 φρούτα και/ή λαχανικά. Ο χώρος της έκθεσης δεν υπερβαίνει τα 80 εκ. x 80 εκ. στη βάση. Ο επιτρεπόμενος χρόνος είναι 3 ώρες. Όλα τα υλικά, μαχαίρια και εργαλεία γλυπτικής παρέχονται από τους διαγωνιζόμενους. Θέμα: Ελεύθερο στυλ.

LS2 Σμίλευση/Σκάλισμα λαχανικών και φρούτων (μαθητές)

Οι διαγωνιζόμενοι πρέπει να σκαλίσουν το λιγότερο 4 φρούτα και/ή λαχανικά. Ο χώρος της έκθεσης δεν υπερβαίνει τα 80 εκ. x 80 εκ. στη βάση. Ο επιτρεπόμενος χρόνος είναι 3 ώρες. Όλα τα υλικά, μαχαίρια και εργαλεία γλυπτικής παρέχονται από τους διαγωνιζόμενους. Θέμα: Ελεύθερο στυλ.

ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗΣ

Βαθμός δυσκολίας	0 - 20 Βαθμοί
Καλλιτεχνική δημιουργία	0 - 40 Βαθμοί
Απαιτούμενη εργασία	0 - 20 Βαθμοί
Λεπτομέρεια σκαλισματος	0 - 10 Βαθμοί
Σύνολο παρουσίασης	0 - 10 Βαθμοί

Σημείωση

Οι διαγωνιζόμενοι πρέπει να παρουσιαστούν 50 λεπτά πριν τον διαγωνισμό.

Οι διαγωνιζόμενοι θα πρέπει να φέρουν τα δικά τους εργαλεία, φρέσκα φρούτα και λαχανικά.

Τα πλαίσια, τα επιτραπέζια σκεύη, καθώς και άλλα διακοσμητικά στοιχεία, απαγορεύονται.

Επιτρέπεται κάθε είδους βάση και στήριξη της δημιουργίας.

P1 ΚΑΛΥΤΕΡΟΣ ΜΑΘΗΤΗΣ ΑΡΧΙΜΑΓΕΙΡΑΣ ΤΗΣ ΧΡΟΝΙΑΣ GRAND PRIX-ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΕΝΟΣ ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΟΥ**(Κυρίως πιάτο - πρωτεΐνη - Μαύρο κουτί/Μυστικό καλάθι)**

Οι διαγωνιζόμενοι θα πρέπει να προετοιμάσουν και να παρουσιάσουν, μέσα σε μία ώρα, ένα κυρίως πιάτο για δύο άτομα. Τα πιάτα μπορούν να παρουσιαστούν σε οποιαδήποτε μορφή. Απαιτείται ένα σύνολο από δύο ατομικά σερβιρίσματα. Σε αυτή την κατηγορία δοκιμάζονται οι ικανότητες και η ταχύτητα του αρχιμάγειρα στη δημιουργία ενός πιάτου. Οι αρχιμάγειρες θα πρέπει να φέρουν τα δικά τους υλικά. Η πρωτεΐνη θα αποκαλυφθεί την ημέρα του διαγωνισμού.

Η πρωτεΐνη μπορεί να είναι θαλασσινό, κόκκινο κρέας ή πουλερικό. Σε κάθε διαγωνιζόμενο θα δοθεί η ίδια πρωτεΐνη, ενώ προετοιμασμένα από πριν τεμάχια, δεν θα επιτραπούν στην κουζίνα.

Είναι υποχρεωτικό να χρησιμοποιηθεί το λιγότερο 1 από τα παρακάτω προϊόντα της Provil (εταιρεία τροφίμων): ζωμός λαχανικών σε σκόνη, καπνιστή πάπρικα, φυσικό άρωμα καπνού, πέστο λιαστής ντομάτας.

1 (ENA) πιάτο για την παρουσίαση & 1 (ENA) πιάτο για την αξιολόγηση.

P2 ΚΑΛΥΤΕΡΗ ΣΧΟΛΗ ΤΗΣ ΧΡΟΝΙΑΣ - ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΕΝΟΣ ΜΕΝΟΥ 3 ΠΙΑΤΩΝ**ΟΡΕΚΤΙΚΟ - ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΟ - ΓΛΥΚΟ****Ανοιχτό σε ομάδες 3 μαθητών αρχιμαγείρων**

Κάθε ομάδα πρέπει να προετοιμάσει, μαγειρέψει και παρουσιάσει ένα μενού 3 πιάτων (ΟΡΕΚΤΙΚΟ - ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΟ - ΓΛΥΚΟ) της επιλογής της, για δύο άτομα, μέσα σε 2 ώρες από τη στιγμή της έναρξης. Δεν υπάρχουν περιορισμοί στο κόστος. Οι ομάδες πρέπει να φέρουν όλα τα προϊόντα και τον εξοπλισμό, ενώ μπορούν να έχουν τη βοήθεια ενός αχθοφόρου κατά τη διάρκεια της εκδήλωσης.

Παρουσίαση δύο πιάτων για κάθε κατηγορία. Τα πιάτα θα πρέπει να παρουσιαστούν με την παρακάτω σειρά.

1 (ENA) πιάτο για την παρουσίαση & 1 (ENA) πιάτο για την αξιολόγηση.

Τα πιάτα πρέπει να σερβιριστούν ως εξής:

Μετά από 45 λεπτά τα ορεκτικά.

Μετά από 90 λεπτά τα κυρίως πιάτα.

Πριν τις 2 ώρες τα γλυκά.

P3 ΑΡΧΙΜΑΓΕΙΡΑΣ ΤΗΣ ΧΡΟΝΙΑΣ GRAND PRIX

(Κυρίως πιάτο - Πρωτεΐνη - Μαύρο κουτί/Μυστικό καλάθι)

Κάθε διαγωνιζόμενος πρέπει να προετοιμάσει και να παρουσιάσει, μέσα σε μία ώρα, 1 κυρίως πιάτο για 2 άτομα. Τα πιάτα μπορούν να παρουσιαστούν σε οποιαδήποτε μορφή.

Απαιτείται ένα σύνολο από δύο ατομικά σερβιρίσματα. Σε αυτή την κατηγορία δοκιμάζονται οι ικανότητες και η ταχύτητα του αρχιμάγειρα στη δημιουργία ενός πιάτου. Οι αρχιμάγειρες θα πρέπει να φέρουν τα δικά τους υλικά. Η πρωτεΐνη θα αποκαλυφθεί την ημέρα του διαγωνισμού.

Η πρωτεΐνη μπορεί να είναι θαλασσινό, κόκκινο κρέας ή πουλερικό. Σε κάθε διαγωνιζόμενο θα δοθεί η ίδια πρωτεΐνη, ενώ προετοιμασμένα από πριν τεμάχια, δεν θα επιτραπούν στην κουζίνα.

1 (ΕΝΑ) πιάτο για την παρουσίαση & 1 (ΕΝΑ) πιάτο για την αξιολόγηση.

P4 ΜΑΘΗΤΗΣ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΗΣ ΤΗΣ ΧΡΟΝΙΑΣ

Θα δοθούν 80 λεπτά για την προετοιμασία και το μαγείρεμα ενός κρύου και ενός ζεστού επιδόρπιου για 2 άτομα.

Οι διαγωνιζόμενοι θα πρέπει να φέρουν όλο τον εξοπλισμό, αλλά και τα προϊόντα που θα χρειαστούν.

Η παρουσίαση πρέπει να γίνει σε 4 ξεχωριστά πιάτα.

2 (ΔΥΟ) πιάτα για την παρουσίαση & 2 (ΔΥΟ) πιάτα για την αξιολόγηση.

**P5 ΟΜΑΔΑ ΤΗΣ ΧΡΟΝΙΑΣ (ΟΜΑΔΑ ΑΠΟ 2 ΑΡΧΙΜΑΓΕΙΡΕΣ)
“ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΜΑΚΕΔΟΝΙΚΗ ΚΟΥΖΙΝΑ”**

Οι ομάδες θα πρέπει να ετοιμάσουν ένα γεύμα 3 πιάτων, ζεστών και κρύων, για 3 άτομα, μέσα σε 2 ώρες, σε ελεύθερο στυλ.

Οι διαγωνιζόμενοι πρέπει να χρησιμοποιήσουν ρύζι, μέλι, ελαιόλαδο, ελιές, μύδια και κρασί (παρέχεται από τον διοργανωτή)

Τα 3 πιάτα πρέπει να παρουσιαστούν σε ατομικές μερίδες και να περιέχουν τουλάχιστον ένα συστατικό (το κάθε πιάτο) που παρέχεται από τους υποστηρικτές.

1 ζεστό ή κρύο ορεκτικό, σαλάτα ή συνδυασμός τους σε ένα πιάτο

1 ζεστή σούπα

1 κυρίως πιάτο (Θαλασσινά, Ψάρι, Κρέας: Πουλερικά, Κυνήγι ή συνδυασμός τους).

Τα ίδια πιάτα θα πρέπει να παρουσιαστούν και σε 20 μικρές μερίδες σαν tapas ή finger food.

Ο διαγωνισμός είναι ανοιχτός σε ομάδες από ξενοδοχεία, εστιατόρια, μαγειρικά ιδρύματα, αεροπορικές εταιρείες και οργανισμούς catering υπηρεσιών.

- Ομάδα 2 Αρχιμαγείρων – Δεν υπάρχει όριο ηλικίας

- Όλες οι ομάδες πρέπει να φορούν στολές αρχιμαγείρων για να μπορέσουν να διαγωνιστούν: Λευκό σακάκι Chef, Μαύρο παντελόνι, Μαύρα παπούτσια και ποδιά

- Οι ομάδες πρέπει να παρουσιαστούν 30 λεπτά πριν τον διαγωνισμό

- Οι ομάδες πρέπει να φέρουν τα δικά τους συστατικά και μικρό εξοπλισμό κουζίνας.

- Τα σκεύη του μπουφέ και τα σκεύη σερβιρίσματος παρέχονται από τον διοργανωτή.

- Όλα τα συστατικά (ψάρια/θαλασσινά, φρούτα, μυρωδικά, λαχανικά) πρέπει να έχουν παραχθεί/καλλιεργηθεί στην Ελλάδα.

- Στην κουζίνα θα χρειαστούν 2 σετ συνταγών

- Ο βασικός εξοπλισμός κουζίνας παρέχεται από τον διοργανωτή

- Για κάθε λεπτό καθυστέρησης αφαιρείται ένας πόντος. Τα 10 λεπτά καθυστέρησης οδηγούν σε αποκλεισμό.

Οδηγίες για τα συστατικά

- Σαλάτες: καθαρισμένες, πλυμένες, αλλά όχι κομμένες ή αναμειγμένες.

- Λαχανικά: καθαρισμένα, ξεφλουδισμένα, πλυμένα, ωμά και όχι κομμένα.

- Ψάρια – Καθαρισμένα από εντόσθια και λέπια, αλλά όχι φιλεταρισμένα

- Οστρακοειδή: Ωμά στα όστρακά τους, αλλά καθαρισμένα

- Ζωμοί: βασικός ζωμός, χωρίς να τους έχετε ρεντουίρει, χωρίς μπαχαρικά και επιπρόσθετα υλικά (σκόρδο, κρασί, κτλ.).

- Πουρές φρούτων: οι διαγωνιζόμενοι μπορούν να φέρουν πουρέ φρούτων, αλλά όχι σαν τελειωμένη σάλτσα.

- Στοιχεία διακόσμησης: πρέπει να γίνουν στο 100% κατά τη διάρκεια του διαγωνισμού.

- Οι ομάδες που παραβιάζουν τους παραπάνω κανόνες θα δεχτούν ποινή ίση με τη μείωση έως και 10% της συνολικής τους βαθμολογίας.

Βαθμολογικός πίνακας για τα μέταλλα σε αυτή την κατηγορία

100 - 90 βαθμοί: Χρυσό μέταλλο με βεβαίωση

89 - 80 βαθμοί: Ασημένιο μέταλλο με βεβαίωση

79 - 70 βαθμοί: Χάλκινο μέταλλο με βεβαίωση

69 - 60 βαθμοί: Βεβαίωση-έπαινος

ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗΣ

Υλικά / Mise en place

0-10 Βαθμοί

Λειτουργική τοποθέτηση των υλικών και εργαλείων, καθαρός χώρος εργασίας, ορθή θέση εργασίας, καθαρή ένδυση, ορθή χρήση του χρόνου.

Ορθή επαγγελματική προετοιμασία και υγιεινή

0-30 Βαθμοί

Ορθή βασική προετοιμασία του φαγητού που ανταποκρίνεται στη μοντέρνα μαγειρική τέχνη. Η προετοιμασία θα πρέπει να είναι πρακτική, ενώ θα πρέπει να χρησιμοποιηθούν αποδεκτές μέθοδοι μαγειρέματος που αποκλείουν τη χρήση μη αναγκαίων συστατικών. Οι κατάλληλες τεχνικές μαγειρέματος θα πρέπει να εφαρμόστούν σε όλα τα υλικά, συμπεριλαμβανομένων των αμύλων και των λαχανικών. Θα πρέπει να δοθεί προσοχή στην τήρηση των κανόνων υγιεινής κατά την προετοιμασία των φαγητών.

Παρουσίαση/Καινοτομία

0-10 Βαθμοί

Τα συστατικά και τα συνοδευτικά πρέπει να είναι σε αρμονία.

Οι βαθμοί δίνονται για τον άριστο συνδυασμό, την απλότητα και την πρωτοτυπία της σύνθεσης.

Καθαρή και υποδειγματική διάταξη που θα διασφαλίσει τη σωστή εμφάνιση του πιάτου, χωρίς τεχνητές γαρνιτούρες και χρονοβόρες δημιουργίες.

Γεύση & Υφή

0-50 Βαθμοί

Θα πρέπει να διατηρείται η τυπική γεύση του φαγητού. Το πιάτο πρέπει να έχει τα κατάλληλα καρυκεύματα και την απαιτούμενη γεύση. Το πιάτο θα πρέπει να ακολουθεί τις σύγχρονες προδιαγραφές και διατροφικές αξίες τόσο σε ποιότητα, όσο σε γεύση και σε χρώμα.

D1 ΣΚΑΛΙΣΜΑ ΜΕ ΛΑΧΑΝΙΚΑ/ ΦΡΟΥΤΑ Η ΤΥΡΙ

Οι διαγωνιζόμενοι μπορούν να φέρουν ένα έκθεμα, ήδη προετοιμασμένο, από φρούτα και/ή λαχανικά/τυρί. Δεν επιτρέπεται καμία στήριξη. Οποιαδήποτε βάση στη δημιουργία επιτρέπεται. Περιοχή έκθεσης 80X80 εκ. Οδοντογλυφίδες και ξύλινα σουβλάκια επιτρέπονται, άλλα δεν πρέπει να είναι εμφανή. Όρια ύψους 75 εκατ. Θέμα: Ελεύθερο στυλ.

D2 ΑΝΟΙΚΤΟ ΕΚΘΕΜΑ Η ΓΛΥΠΤΟ

Να παρουσιαστεί ένα γλυπτό η έκθεμα σε μέγιστο διάστημα 80 x 80cm. Τα εκθέματα μπορούν να κατασκευαστούν από: marzipan, ζάχαρη, σοκολάτα, pastillage, ζύμη ψωμιού ή οποιαδήποτε άλλα φαγώσιμα υλικά. Δεν είναι επιτρέπεται να λάβει κάποια υποστηρικτική δομή, πλαίσιο ή υαλοπίνακα. Μια περιορισμένη χρήση χρωστικών επιτρέπεται. Ύψος: μέχρι 1 μέτρο.

D3 ΓΑΜΗΛΙΑ ΤΟΥΡΤΑ

Να παρουσιαστεί μία τριώροφη γαμήλια τούρτα σε περιοχή έκθεσης στο έως 80X80 εκ. Οι τούρτες πρέπει να είναι διακοσμημένες αποκλειστικά με το χέρι. Όλα τα διακοσμητικά, εκτός από τους στόλους, πρέπει να τρώγονται. Βασιλικό γλάσο, καραμέλα ή άλλα κατάλληλα υλικά μπορούν να χρησιμοποιηθούν. Το ένα στρώμα θα δοκιμασθεί από του κριτές. Όρια ύψους: 1 μέτρο.

ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗΣ

Θέμα

0 - 30 Βαθμοί

Το επλεγμένο θέμα πρέπει να είναι σε τέλεια αρμονία με το φαγητό που παρουσιάζεται.

Καλλιτεχνική έκφραση

0 - 30 Βαθμοί

Καινοτομία στην έκφραση και την αισθητική, οπτική επίδραση στον θεατή-η άριστη σύνθεση.

Δημιουργικότητα

0 - 40 Βαθμοί

Η αυθεντικότητα της ιδέας και του σχεδίου σε συνδυασμό με το δημιουργικό πνεύμα. Η χρήση διαφορετικών τεχνικών σμίλευσης.

C1 ΚΡΥΑ ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΜΕ ΚΡΕΑΣ- ΠΟΥΛΕΡΙΚΑ- ΑΡΝΙ (6 ατόμων)

Παρουσίαση σε μια πιατέλα για έξι άτομα και με την κατάλληλη γαρνιτούρα. Πρέπει να παρουσιαστεί και ένα ξεχωριστό πιάτο μιας μερίδας με γαρνιτούρα, ώστε να φανεί η πραγματική μερίδα. Χώρος τραπεζιού που δίνεται: 80X80 εκ.

C2 FINGER FOOD (4 ΑΤΟΜΩΝ)

Προετοιμασία 6 διαφορετικών finger food, τάπας. Κάθε είδος πρέπει να έχει 4 μερίδες (Σύνολο: 24 κομμάτια). 3 ζεστά αλλά να παρουσιαστούν κρύα και τρία κρύα να παρουσιαστούν κρύα. Μπορούν να είναι σε μια πιατέλα ή σε πιάτα ατομικά. Χώρος τραπεζιού: 80X80 εκ.

Να υπάρχει λίστα με τα ονόματα των τάπας και των υλικών.

C3 ΚΡΥΑ ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΘΑΛΛΑΣΙΝΟΥ (6 ΑΤΟΜΩΝ)

Παρουσίαση σε μια πιατέλα για έξι άτομα με κατάλληλη γαρνιτούρα. Πρέπει να παρουσιαστεί και ένα ξεχωριστό πιάτο μιας μερίδας με γαρνιτούρα, ώστε να φανεί η πραγματική μερίδα. Χώρος τραπεζιού που δίνεται: 80X80 εκ.

Απαιτείται λίστα υλικών.

C4 ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟΥ

Παρουσίαση συνολικά 4 διαφορετικών ειδών επιδορπίων. Δυο ζεστά αλλά να παρουσιαστούν κρύα και δύο κρύα να παρουσιαστούν κρύα.

Κρύα σερβιρίσματα, κάθε μερίδα για ένα άτομο, κατάλληλη για a la carte υπηρεσία.

Τα ντεκόρ επιτρέπονται αλλά δεν θα κριθούν. Χώρος τραπεζιού: 80X80 εκ

C5 Petit fours

5 ποικιλίες, 6 για το κάθε ένα.

Έξι κομμάτια από κάθε ποικιλία (30 κομμάτια συνολικά) συν ένα επιπλέον κομμάτι για κάθε κατηγορία σε ένα μικρό ξεχωριστό πιάτο για να δοκιμάσουν οι κριτές.

Τα υπόλοιπα 30 κομμάτια πρέπει να εκτίθενται σε κατάλληλο σκεύος σερβιρίσματος από ασήμι, καθρέπτη, κρύσταλλο, πορσελάνη, κτλ.

Κάθε ποικιλία petit four πρέπει να είναι ανάλογου μεγέθους με τα άλλα. Το μέγιστο βάρος δεν πρέπει να υπερβαίνει τα 25γραμ.

Οι γαρνιτούρες πρέπει να αντανakλούν μια ποικιλία από τεχνικές: ζάχαρη, αμυγδαλόπαστα, σοκολάτα, τουλίπα, κτλ

Χώρος τραπεζιού 80X80 εκ.

ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗΣ

Σύνθεση

0 - 40 Βαθμοί

Τα συστατικά και τα συνοδευτικά πιάτα θα πρέπει να είναι σε αρμονία με το κυρίως μέρος τόσο σε ποσότητα, όσο και σε γεύση και χρώμα. Για τα κλασικά πιάτα, θα πρέπει να παρέχεται η αυθεντική συνταγή.

Βαθμός δυσκολίας/Δημιουργικότητα

0 - 10 Βαθμοί

Η αξιολόγηση βασίζεται κυρίως στην καλλιτεχνική δουλειά, αλλά και στον βαθμό δυσκολίας και στην προσπάθεια που απαιτήθηκε. Όλα τα μέρη θα πρέπει να είναι χειροποίητα από ωμά συστατικά. Η χρήση έτοιμων προϊόντων όπως: pastry shells, συσκευασία μπέικον σε κυβάκια, εκ των προτέρων γεμισμένα κρέατα, επεξεργασμένα λαχανικά, πατάτες chateau, coined carrots κτλ, θα οδηγήσει σε αφαίρεση βαθμών.

Ορθή προετοιμασία

0 - 15 Βαθμοί

Ορθή μαγειρική προετοιμασία με τη χρήση των κατάλληλων συστατικών. Τα πιάτα που παρασκευάζονται ως ζεστά, αλλά εκτίθενται ως κρύα, θα πρέπει να γλασαριστούν με ζελέ.

Παρουσίαση και μέγεθος μερίδας

0 - 15 Βαθμοί

Η μίξη θα πρέπει να είναι αντίστοιχη του πιάτου και του αριθμού των ατόμων. Το κυρίως πιάτο και τα συνοδευτικά θα πρέπει να σερβιριστούν σε απόλυτη αρμονία.

Ορθό και συνεπές σερβίρισμα

0 - 20 Βαθμοί

Καθαρό και χωρίς καθυστερήσεις.