

2ο Μεσογειακός Διαγωνισμός
Μαγειρικής & Ζαχαροπλαστικής Τέχνης

ΟΡΟΙ & ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΙ



Έτοιμες παρουσιάσεις - Σχολές [G]

ΟΡΟΙ & ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΙ

Γενικοί Όροι 1/5

1. Γενικά

Ο 2ος Μεσογειακός Διαγωνισμός διοργανώνεται από την Λέσχη Αρχιμαγείρων Ελλάδος και τελεί υπό την αιγίδα της Παγκόσμιας Ομοσπονδίας Αρχιμαγείρων Worldchefs και της Ομοσπονδίας Αρχιμαγείρων Ελλάδος.

Οι διαγωνισμοί και οι απονομές θα λάβουν χώρα στο Στάδιο Ειρήνης και Φιλίας 14 - 16 Ιανουαρίου 2021.

Η οργανωτική επιτροπή αποτελείται από τα μέλη του Διοικητικού Συμβουλίου της Λέσχης Αρχιμαγείρων Ελλάδας και από πρόσωπα που ορίζονται από το Διοικητικό Συμβούλιο.

2. Δικαίωμα Συμμετοχής

Στους διαγωνισμούς (αναλόγως την κατηγορία) επιτρέπεται να συμμετέχουν από την Ελλάδα και το εξωτερικό:

- αρχιμάγειρες & αρχιζαχαροπλάστες,
- άγειρες & ζαχαροπλάστες,
- πουδαστές με ιδιωτική συμμετοχή,
- διωτικές & δημόσιες σχολές τουριστικών επαγγελμάτων.

3. Υποχρεώσεις Διαγωνιζόμενων

Όλοι οι διαγωνιζόμενοι έχουν την υποχρέωση να διαβάσουν προσεκτικά τους κανονισμούς και ειδικά το σημείο που αφορά την κατηγορία στην οποία θα συμμετάσχουν.

4. Εγγραφή στο διαγωνισμό

Ο διαγωνιζόμενος μπορεί να γραφτεί στο διαγωνισμό, ΜΟΝΟ μέσα από το επίσημο site του διαγωνισμού <https://medchefcompetition.com> ΟΧΙ τηλεφωνικά, ΟΧΙ προφορικά, ΟΧΙ με email, ΟΧΙ με μήνυμα στο fb ή με οποιονδήποτε άλλο παρόμοιο τρόπο.

Οι θέσεις των ζωντανών διαγωνισμών είναι περιορισμένες, 10 διαγωνιζόμενοι σε κάθε κατηγορία. Θα τηρηθεί αυστηρή σειρά προτεραιότητας η οποία θα ορίζεται από την ηλεκτρονική υπογραφή της εγγραφής στο site.

Μετά τους 10 διαγωνιζόμενους, η πλατφόρμα θα κλείνει. Μπορούν να κρατηθούν θέσεις αναμονής για διαγωνιζόμενους, σε περίπτωση ακύρωσης, τηλεφωνικά στο 2108251401.

Για να ολοκληρωθεί η εγγραφή του διαγωνιζόμενου στο site, θα πρέπει να ολοκληρωθεί και η πληρωμή με online κατάθεση και αποστολή της απόδειξης κατάθεσης στο info@medchefcompetition.com

Σε περίπτωση ακύρωσης συμμετοχής, η λέσχη δεν υποχρεούται στην επιστροφή χρημάτων.

ΟΡΟΙ & ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΙ

Γενικοί Όροι 2/5

5. Κόστος συμμετοχής σε διαγωνισμούς:

Επαγγελματίες μάγειρες / ζαχαροπλάστες : 60 ευρώ

Σπουδαστές σχολών μάγειρες / ζαχαροπλάστες : 30 ευρώ

Ομάδες: 100 ευρώ

Σχολές: ανάλογα με κατηγορία, όπως αναφέρεται στους κανονισμούς

Μέλη της λέσχης: Για εγγραφή σε πάνω από 2 διαγωνισμούς, έκπτωση 30%

6. Δικαιώματα

Οι διαγωνιζόμενοι παραιτούνται από όλα τα δικαιώματα πάνω στην συνταγή που έγραψαν, παρασκεύασαν και παρουσίασαν. Το δικαίωμα χρήσης των συνταγών και των φωτογραφιών έχει αποκλειστικά και μόνο η Λέσχη Αρχιμαγείρων Ελλάδας.

7. Ώρα προσέλευσης και εμφάνιση διαγωνιζομένων

Οι διαγωνιζόμενοι θα πρέπει να βρίσκονται στον χώρο της Γραμματείας με την ταυτότητα τους, μια ώρα πριν από την έναρξη του διαγωνισμού, και πρέπει να φέρουν μαζί τους την πλήρη στολή του Μάγειρα χωρίς διαφημιστικά σήματα, διακριτικά ή ονόματα. Η διοργάνωση έχει το δικαίωμα να ακυρώσει διαγωνιζόμενο του οποίου η στολή φέρει διαφημιστικά. (μπλούζα λευκή, ποδιά λευκή ή μαύρη, παντελόνι μαύρο, σαμπό και προαιρετικά φουλάρι. Καπέλο θα δοθεί από την οργανωτική επιτροπή, για την ομοιομορφία των διαγωνιζομένων).

Με την ίδια εμφάνιση θα παρουσιασθούν και κατά την απονομή των βραβείων, μεταλλίων κλπ

8. Κριτική επιτροπή

Τα μέλη της κριτικής επιτροπής είναι πιστοποιημένοι κριτές της παγκόσμιας ομοσπονδίας WORLDCHEFS, εξέχοντες επαγγελματίες, από την Ελλάδα και Εξωτερικό, και δεν θα έχουν σχέση συγγενική ή επαγγελματική με κανέναν από τους διαγωνιζόμενους και θα κρίνουν βάσει των διεθνών στάνταρ που ορίζει η WORLDCHEFS.

Όλοι οι συμμετέχοντες πρέπει να σέβονται τους κανόνες του διαγωνισμού και τα τελικά αποτελέσματα των κριτών.

Σε περίπτωση ισοπαλίας, ο πρόεδρος της κριτικής σε συνεργασία με τους κριτές έχει το δικαίωμα να αποφασίσει τον νικητή, καθώς επίσης και να δώσει δύο μετάλλια στην κατηγορία.

Οι διαγωνιζόμενοι θα πρέπει να αποφεύγουν να συνομιλούν με τους κριτές πριν και κατά τη διάρκεια της εκδήλωσης.

ΟΡΟΙ & ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΙ

Γενικοί Όροι 3/5

9. Επόπτες

Οι επόπτες του διαγωνισμού, ελέγχουν την σωστή επαγγελματική συμπεριφορά στο χώρο προετοιμασίας και αναμονής του διαγωνισμού, οργανώνουν τη χρονική σειρά των διαγωνιζομένων, καθώς και τους τοποθετούν στην κουζίνα που τους αντιστοιχεί, και ελέγχουν την καθαριότητα, τον εξοπλισμό και την προετοιμασία που φέρνουν οι διαγωνιζόμενοι. Οι επόπτες του διαγωνισμού φέρουν ειδική σήμανση και ορίζονται από τη διοργάνωση.

10. Οργανωτική επιτροπή

Η οργανωτική επιτροπή του διαγωνισμού έχει το δικαίωμα να αποφασίσει εκ νέου σε περίπτωση πιθανής παράλειψης όρων και κανονισμών ή διάφορων προβλημάτων που τυχόν προκύψουν και δεν προβλέπονται από τον παρόντα κανονισμό.

Μόνο ο πρόεδρος και το Δ.Σ. της Λέσχης Αρχιμαγείρων Ελλάδας διατηρεί το δικαίωμα να επιφέρει κάθε τροποποίηση που επιβάλλεται από τις περιστάσεις ή από ανωτέρα βία. Διατηρεί επίσης το δικαίωμα να ακυρώσει μερικώς ή ολικώς τον διαγωνισμό σε περίπτωση ανωτέρας βίας, χωρίς να είναι υπόχρεη στην καταβολή οποιασδήποτε οικονομικής αποζημίωσης της ζητηθεί.

Η οργανωτική επιτροπή δεν φέρει καμία ευθύνη για απώλεια ή καταστροφή των εκθεμάτων, του εξοπλισμού, των εργαλείων ή οποιουδήποτε προσωπικού αντικειμένου.

11. Διαδικασία διαγωνισμού

Ο διαγωνιζόμενος οφείλει να περάσει από τη γραμματεία του διαγωνισμού 1 ώρα πριν την ώρα έναρξης της κατηγορίας του, όπου παραδίδει τις συνταγές και παίρνει το ειδικό καρτελάκι. Σε περίπτωση που ο διαγωνιζόμενος δεν έχει τυπωμένες τις συνταγές του, η διοργάνωση μπορεί να ακυρώσει τη συμμετοχή του.

Στη συνέχεια, τοποθετεί τα πράγματα του στον ειδικό χώρο που θα του υποδείξουν οι επόπτες.

30 λεπτά πριν την έναρξη του διαγωνισμού οι διαγωνιζόμενοι συναντιούνται με μέλος της διοργάνωσης και της κριτικής επιτροπής. Ακολουθεί ενημέρωση και κλήρωση κουζίνας.

Μετά από κλήρωση ο διαγωνιζόμενος, λαμβάνει τον αριθμό της κουζίνας όπου θα διαγωνισθεί ή τον αριθμό του τραπεζιού εάν πρόκειται για κατηγορία παρουσίασης, όπου θα τοποθετήσει το διαγωνιζόμενο έκθεμα. Ο διαγωνιζόμενος μπαίνει στην κουζίνα και τοποθετείται 10 λεπτά πριν την έναρξη του διαγωνισμού.

Υλικά, σκεύη, εργαλεία θα πρέπει να διαθέτει ο κάθε διαγωνιζόμενος εκτός περιπτώσεων που διευκρινίζεται στους αναλυτικούς κανονισμούς

Αποβάλλονται από τον διαγωνισμό συμμετέχοντες, που θα επιδείξουν απρεπή συμπεριφορά, στα μέλη της συντονιστικής και κριτικής επιτροπής, στους επόπτες του διαγωνισμού και θα προσβάλουν την εκδήλωση και τον χώρο.

ΟΡΟΙ & ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΙ

Γενικοί Όροι 4/5

12. Διαδικασία απονομής μεταλλίων

Τα αποτελέσματα του διαγωνισμού αναρτώνται σε ειδικό σημείο στο χώρο του διαγωνισμού. Οι απονομές θα πραγματοποιηθούν την ίδια μέρα, σε ώρα που θα ορίσει η διοργάνωση. Οι νικητές παραλαμβάνουν τα μετάλλια τους μόνο με πλήρη στολή chef, η οποία δεν θα φέρει κανένα διακριτικό ή διαφήμιση. Η διοργάνωση έχει το δικαίωμα αποκλεισμού, σε περίπτωση μη σωστής εμφάνισης. Μόνη εξαίρεση αποτελούν οι σχολές, όπως ορίζεται από τους ειδικούς κανονισμούς.

Στους διακριθέντες θα απονεμηθούν:

Χρυσό μετάλλιο με συγχαρητήρια από την κριτική επιτροπή: Βαθμολογία: 100 βαθμοί
Χρυσό μετάλλιο και δίπλωμα συμμετοχής. Βαθμολογία 90 – 99.99 βαθμούς
Αργυρό βραβείο και δίπλωμα συμμετοχής. Βαθμολογία 80 – 89.99 βαθμούς
Χάλκινο βραβείο και δίπλωμα συμμετοχής. Βαθμολογία 70 – 79.99 βαθμούς
Δίπλωμα συμμετοχής 30 – 69.99 βαθμούς

Σε κάποιες κατηγορίες μπορεί να υπάρχουν επιπρόσθετα βραβεία, που θα ανακοινωθούν εν καιρώ.

13. Διαδικασία προσέλευσης διαγωνιζόμενων και ξεφορτώματος

Οι διαγωνιζόμενοι μπορούν να προσέλθουν δύο ώρες πριν την ώρα που διαγωνίζονται για να ξεφορτώσουν τα σκεύη τους/πρώτες ύλες/εκθέματα. Για το λόγο αυτό, μπορούν να χρησιμοποιήσουν το πάρκινγκ που βρίσκεται πίσω από τις κουζίνες και έχουν το δικαίωμα να παραμείνουν παρκαρισμένοι για 30 λεπτά, έως ότου ξεφορτώσουν. Στη συνέχεια οφείλουν να μετακινήσουν το αυτοκίνητο τους και να παρκάρουν σε άλλη θέση. Η ίδια διαδικασία ακολουθείτε και κατά το μάζεμα.

Οι διαγωνιζόμενοι θα πρέπει να σεβαστούν την ανάγκη όλων να ξεφορτώσουν και να φορτώσουν τα εκθέματα και τα σκεύη.

14. Είσοδος στο διαγωνισμό

Η είσοδος στο διαγωνισμό είναι δωρεάν.

15. Προϊόντα και πρώτες ύλες

Απαγορεύεται ρητά η χρήση πρώτων υλών στις αρχικές τους συσκευασίες. Οι πρώτες ύλες θα πρέπει να βρίσκονται σε κατάλληλα σκεύη για επαγγελματική χρήση, τα οποία δεν φέρουν μάρκα ή λογότυπα.

ΟΡΟΙ & ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΙ

Γενικοί Όροι 5/5

16. Κουζίνα διαγωνιζόμενων

Η κουζίνα έχει διαστάσεις 9 τ.μ. Κάθε διαγωνιζόμενος έχει στην κατοχή του 2 μάτια induction, 1 φούρνο, 3 τραπέζια inox, 1 μικρή λάντζα με παροχή νερού και κάδο απορριμμάτων, 1 ψυγείο, 1 κατάψυξη.

Είναι στην ευθύνη των διαγωνιζόμενων να φέρουν μικροεξοπλισμό κουζίνας (*κατσαρόλες, τηγάνια, σκεύη, κλπ)

Οι διαγωνιζόμενοι είναι υπεύθυνοι να φέρουν τα πιάτα παρουσίασης τους, διαστάσεων 28-32 cm.

Διατίθεται χώρος προετοιμασίας και φύλαξης πραγμάτων πίσω από τις κουζίνες των διαγωνιζόμενων.

17. Πολιτική ορθής ανακύκλωσης υλικών

Η Λέσχη Αρχιμαγείρων Ελλάδος σε συνεργασία με το ΜΠΟΡΟΥΜΕ θα διαθέσει όλα τα τρόφιμα που θα παραμείνουν στο χώρο των διαγωνισμών, σωστά διατηρημένα και αποθηκευμένα σε κοινωφελής σκοπούς

18. Βοηθός

Ο βοηθός ορίζεται από τον διαγωνιζόμενο και δεν υποχρεούται να πληρεί συγκεκριμένες προϋποθέσεις για το ρόλο αυτό. Στους διαγωνισμούς σχολών, ο βοηθός θα πρέπει να είναι σπουδαστής της σχολής. Απαγορεύεται ρητά στο διαγωνισμό σχολών ο βοηθός να είναι επαγγελματίας μάγειρας ή ζαχαροπλάστης ή να ανήκει στο εκπαιδευτικό προσωπικό της σχολής.

19. Κανονισμοί Covid

Για τους διαγωνιζόμενους θα ισχύσουν όλα τα υγειονομικά πρωτόκολλα που θα ορίζονται εκείνη τη χρονική περίοδο από το κράτος.

Σε περίπτωση ακύρωσης του διαγωνισμού λόγω μέτρων από το κράτος για τη αντιμετώπιση της πανδημίας, ο διαγωνισμός θα μεταφερθεί σε κοντινή ημερομηνία, όταν θα αυτό θα επιτρέπεται, και η Λέσχη Αρχιμαγείρων Ελλάδος ουδεμία ευθύνη φέρει απέναντι στους διαγωνιζόμενους.

ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ LIVE

Γενικοί Όροι 1/2

Οι διαγωνιζόμενοι μπορούν να προσέλθουν και να κάνουν χρήση των εγκαταστάσεων 2 ώρες νωρίτερα. Απαγορεύεται ρητά η χρήση των εγκαταστάσεων πριν από αυτό.

Οι διαγωνιζόμενοι βαθμολογούνται για την καθαριότητα της κουζίνας μετά το πέρας του διαγωνισμού. Μη καθαρή κουζίνα επιφέρει ποινή 10% της συνολικής βαθμολογίας

Οι διαγωνιζόμενοι θα πρέπει να πληρούν τους κανόνες υγιεινής HACCP πριν, κατά τη διάρκεια και μετά το διαγωνισμό

Απαγορεύεται ρητά η προώθηση προϊόντων μέσα από το διαγωνισμό και στις βραβεύσεις. Μη συμμόρφωση με αυτό ισοδυναμεί με αποκλεισμό του διαγωνιζόμενου.

Οι διαγωνιζόμενοι θα πρέπει να έχουν τη συνταγή τους τυπωμένη σε 4 αντίγραφα στα ελληνικά και στα αγγλικά.

Όλα τα τρόφιμα θα πρέπει να έρθουν στο διαγωνισμό, μέσα σε κατάλληλα δοχεία και ισοθερμικό μέσο

Απαγορεύονται ρητά οι έτοιμες παρασκευές, οι οποίες ισοδυναμούν με αποκλεισμό του διαγωνιζόμενου

Τα πιάτα σερβιρίσματος θα πρέπει να έχουν την κατάλληλη θερμοκρασία ανάλογα με την παρασκευή (ζεστή/ κρύα)

Οι διαγωνιζόμενοι επιτρέπεται να φέρουν έτοιμα:

- Βασικούς ζυμούς – χωρίς να τους έχουν ρεντουίρει
- Λαχανικά
 - ο Καθαρισμένα, πλυμένα, αλλά όχι κομμένα ή αναμεμειγμένα
 - ο Λαχανικά όπως ντομάτες, μπλανσαρισμένα
 - ο Πουρέδες λαχανικών επιτρέπονται
- Ψάρια : καθαρισμένα από λέπια και εντόσθια, αλλά όχι φιλεταρισμένα
- Οστρακοειδή : καθαρισμένα, ωμά μέσα στα κελύφη τους
- Οστρακόδερμα (γαρίδες, κλπ) : Καθαρισμένα, πλυμένα, βρασμένα μέσα στα κελύφη τους
- Κρέας και πουλερικά: Φιλεταρισμένα, αλλά όχι μεριδοποιημένα
- Ζύμη : μπορεί να έρθει έτοιμη, αλλά όχι μαγειρεμένη
- Ξηρά υλικά: μπορούν να είναι ζυγισμένα, αλλά όχι επεξεργασμένα, σε κατάλληλους περιέκτες
- Φρούτα : επιτρέπονται οι πουρέδες φρούτων

ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ LIVE

Γενικοί Όροι 2/2

Σημεία Βαθμολόγησης

Γεύση & σύνθεση – 50 βαθμοί

Οι διαγωνιζόμενοι πρέπει να δημιουργήσουν ένα πιάτο το οποίο να αποδίδει στο μέγιστο γευστικά. Η σύνθεση του πιάτου πρέπει να είναι ισορροπημένη διατροφικά. Η γεύση και τα χρώματα του πιάτου πρέπει να είναι σε αρμονία και να συμπληρώνει το ένα το άλλο. Η γεύση και η υφή πρέπει επίσης να είναι προσεγμένες, φροντίζοντας να τονίζεται το βασικό υλικό του πιάτου. Θα πρέπει να είναι σωστή η θερμοκρασία σερβιρίσματος και να ληφθεί σοβαρά υπόψη η επίγευση.

Σωστή επαγγελματική προετοιμασία – 15 βαθμοί & υγιεινή – 10 βαθμοί

Θα αξιολογηθούν η υγιεινή, τεχνικές και ικανότητες, καθώς και η οργάνωση της κουζίνας. Η οργάνωση της κουζίνας, η διαχείριση του χρόνου, η θερμοκρασία στα ευαίσθητα προϊόντα, η καθαριότητα και η σωστή συσκευασία λαμβάνονται υπόψη.

Mise en place – 10 βαθμοί

Η προετοιμασία πρέπει να είναι ακριβής και να επιδεικνύει βασικές μαγειρικές ικανότητες.

Παρουσίαση – 10 βαθμοί

Το πιάτο θα πρέπει να είναι ευπαρουσίαστο, να δείχνει νόστιμο και να έχει όμορφη παρουσία. Το βασικό υλικό θα πρέπει να αναγνωρίζεται εύκολα και δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιηθεί το γέισο του πιάτου. Η καλλιτεχνική επιμέλεια του πιάτου είναι μεγάλης σπουδαιότητας.

Σωστός χρόνος σερβιρίσματος – 5 βαθμοί

Ο διαγωνιζόμενος θα πρέπει να σερβίρει τα πιάτα του μέσα στο χρόνο που έχει δοθεί σε κάθε κατηγορία.

Οι διαγωνιζόμενοι μπορούν να προσέλθουν και να κάνουν χρήση των εγκαταστάσεων 2 ώρες νωρίτερα. Απαγορεύεται ρητά η χρήση των εγκαταστάσεων πριν από αυτό.

Οι διαγωνιζόμενοι βαθμολογούνται για την καθαριότητα της κουζίνας μετά το πέρας του διαγωνισμού. Μη καθαρή κουζίνα επιφέρει ποινή 10% της συνολικής βαθμολογίας

Οι διαγωνιζόμενοι θα πρέπει να πληρούν τους κανόνες υγιεινής HACCP πριν, κατά τη διάρκεια και μετά το διαγωνισμό

Απαγορεύεται ρητά η προώθηση προϊόντων μέσα από το διαγωνισμό και στις βραβεύσεις. Μη συμμόρφωση με αυτό ισοδυναμεί με αποκλεισμό του διαγωνιζόμενου.

Οι διαγωνιζόμενοι θα πρέπει να έχουν τη συνταγή τους τυπωμένη σε 4 αντίγραφα στα ελληνικά και στα αγγλικά.

Όλα τα τρόφιμα θα πρέπει να έρθουν στο διαγωνισμό, μέσα σε κατάλληλα δοχεία και ισοθερμικό μέσο

Απαγορεύονται ρητά οι έτοιμες παρασκευές, οι οποίες ισοδυναμούν με αποκλεισμό του διαγωνιζόμενου

Τα πιάτα σερβιρίσματος θα πρέπει να έχουν την κατάλληλη θερμοκρασία ανάλογα με την παρασκευή (ζεστή/ κρύα)

Όλα τα στοιχεία ντεκόρ, θα πρέπει να φτιαχτούν ζωντανά στην κουζίνα

Οι διαγωνιζόμενοι επιτρέπεται να φέρουν έτοιμα:

- Βάσεις και δομικά υλικά (όπως sponge cake, biscuit, μαρέγκες, κλπ) μπορούν να τα φέρουν έτοιμα, αλλά όχι σε φόρμες ή τσέρκι
- Βασικές συνταγές ζαχαροπλαστικής, μπορούν να είναι ζυγισμένες, αλλά χωρίς περαιτέρω επεξεργασία, σε κατάλληλους περιέκτες
- Ζύμη : μπορεί να έρθει έτοιμη, αλλά όχι μαγειρεμένη
- Πουρέδες φρούτων, χωρίς θερμική επεξεργασία

Σημεία Βαθμολόγησης

Γεύση & σύνθεση – 50 βαθμοί

Οι διαγωνιζόμενοι πρέπει να δημιουργήσουν ένα πιάτο το οποίο να αποδίδει στο μέγιστο γευστικά. Η σύνθεση του πιάτου πρέπει να είναι ισορροπημένη διατροφικά. Η γεύση και τα χρώματα του πιάτου πρέπει να είναι σε αρμονία και να συμπληρώνει το ένα το άλλο. Η γεύση και η υφή πρέπει επίσης να είναι προσεγμένες, φροντίζοντας να τονίζεται το βασικό υλικό του πιάτου. Θα πρέπει να είναι σωστή η θερμοκρασία σερβιρίσματος και να ληφθεί σοβαρά υπόψη η επίγευση.

Σωστή επαγγελματική προετοιμασία – 15 βαθμοί & υγιεινή – 10 βαθμοί

Θα αξιολογηθούν η υγιεινή, τεχνικές και ικανότητες, καθώς και η οργάνωση της κουζίνας. Η οργάνωση της κουζίνας, η διαχείριση του χρόνου, η θερμοκρασία στα ευαίσθητα προϊόντα, η καθαριότητα και η σωστή συσκευασία λαμβάνονται υπόψη.

Mise en place – 10 βαθμοί

Η προετοιμασία πρέπει να είναι ακριβής και να επιδεικνύει βασικές μαγειρικές ικανότητες.

Παρουσίαση – 10 βαθμοί

Το πιάτο θα πρέπει να είναι ευπαρουσίαστο, να δείχνει νόστιμο και να έχει όμορφη παρουσία. Το βασικό υλικό θα πρέπει να αναγνωρίζεται εύκολα και δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιηθεί το γέισο του πιάτου. Η καλλιτεχνική επιμέλεια του πιάτου είναι μεγάλης σπουδαιότητας.

Σωστός χρόνος σερβιρίσματος – 5 βαθμοί

Ο διαγωνιζόμενος θα πρέπει να σερβίρει τα πιάτα του μέσα στο χρόνο που έχει δοθεί σε κάθε κατηγορία.



2ο Μεσογειακός Διαγωνισμός Μαγειρικής & Ζαχαροπλαστικής Τέχνης ΑΤΟΜΙΚΩΝ ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΕΩΝ / ΕΚΘΕΜΑΤΩΝ

Γενικοί Όροι 1/2

Κάθε έκθεμα θα πρέπει να είναι η πραγματική δουλειά του διαγωνιζόμενου.

Οι διαγωνιζόμενοι θα πρέπει να σεβαστούν το χώρο τραπεζιού που δίνεται σε κάθε κατηγορία για την τοποθέτηση του εκθέματος. Μεγαλύτερα εκθέματα από τις διαστάσεις που ορίζονται στους κανονισμούς, δεν θα κριθούν.

Οι κριτές διατηρούν το δικαίωμα να επέμβουν με κάθε τρόπο στο έκθεμα, για να διαπιστώσουν την ύπαρξη ή μη απαγορευμένων εσωτερικών στηριγμάτων, φροντίζοντας για την ακεραιότητα του εκθέματος

Οι διαγωνιζόμενοι είναι υπεύθυνοι για να φέρουν τα εκθέματα τους και να τα αποσύρουν στους χρόνους που θα δοθούν από τη διοργάνωση. Οι διαγωνιζόμενοι είναι οι μόνοι υπεύθυνοι για την προστασία και μετακίνηση των εκθεμάτων τους και ουδεμία ευθύνη φέρει η διοργάνωση.

Απαγορεύονται τα μη βρώσιμα χρώματα

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.

Πολιτική ορθής ανακύκλωσης υλικών

Η Λέσχη Αρχιμαγείρων Ελλάδος σε συνεργασία με το ΜΠΟΡΟΥΜΕ θα διαθέσει όλα τα τρόφιμα που θα παραμείνουν στο χώρο των διαγωνισμών, σωστά διατηρημένα και αποθηκευμένα σε κοινωφελής σκοπούς



Σημεία Βαθμολόγησης

Βαθμολογία για τις κατηγορίες F2

Σχεδιασμός & σύνθεση 0 - 30 βαθμοί

Τεχνική & βαθμός δυσκολίας 0 - 50 βαθμοί

Δημιουργικότητα & πρωτοτυπία 0 - 20 βαθμοί

Σύνολο - 100 βαθμοί

Βαθμολογία για τις κατηγορίες F1 & F3

Σχεδιασμός & σύνθεση 0 - 30 βαθμοί

Τεχνική & βαθμός δυσκολίας 0 - 50 βαθμοί

Δημιουργικότητα & πρωτοτυπία 0 - 20 βαθμοί

Γεύση 0 - 50 βαθμοί

Σύνολο - 150 βαθμοί

Βαθμολογία για τις κατηγορίες F4 & F5 & F6

Παρουσίαση & πρωτοτυπία 0 - 30 βαθμοί

Σύνθεση 0 - 30 βαθμοί

Σωστή επαγγελματική προετοιμασία 0 - 30 βαθμοί

Τρόπος σερβιρίσματος / παρουσίαση 0 - 10 βαθμοί

Γεύση 0 - 50 βαθμοί

Σύνολο - 150 βαθμοί



Κάθε έκθεμα θα πρέπει να είναι η πραγματική δουλειά του διαγωνιζόμενου.

Οι διαγωνιζόμενοι θα πρέπει να σεβαστούν το χώρο τραπεζιού που δίνεται σε κάθε κατηγορία για την τοποθέτηση του εκθέματος. Μεγαλύτερα εκθέματα από τις διαστάσεις που ορίζονται στους κανονισμούς, δεν θα κριθούν.

Οι κριτές διατηρούν το δικαίωμα να επέμβουν με κάθε τρόπο στο έκθεμα, για να διαπιστώσουν την ύπαρξη ή μη απαγορευμένων εσωτερικών στηριγμάτων, φροντίζοντας για την ακεραιότητα του εκθέματος

Οι διαγωνιζόμενοι είναι υπεύθυνοι για να φέρουν τα εκθέματα τους και να τα αποσύρουν στους χρόνους που θα δοθούν από τη διοργάνωση. Οι διαγωνιζόμενοι είναι οι μόνοι υπεύθυνοι για την προστασία και μετακίνηση των εκθεμάτων τους και ουδεμία ευθύνη φέρει η διοργάνωση.

Απαγορεύονται τα μη βρώσιμα χρώματα

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.

Κάθε σχολή επιτρέπεται να εκπροσωπηθεί σε κάθε διαγωνισμό από τον coach/υπεύθυνο καθηγητή της σχολής για την εν λόγω κατηγορία ή όποιον εκπρόσωπο επιθυμεί η σχολή να ορίσει και τρεις σπουδαστές. Τα ίδια άτομα, θα παρευρεθούν και στην απονομή μεταλλίου, το οποίο θα δοθεί στον εκπρόσωπο της σχολής.

Πολιτική ορθής ανακύκλωσης υλικών

Η Λέσχη Αρχιμαγείρων Ελλάδος σε συνεργασία με το ΜΠΟΡΟΥΜΕ θα διαθέσει όλα τα τρόφιμα που θα παραμείνουν στο χώρο των διαγωνισμών, σωστά διατηρημένα και αποθηκευμένα σε κοινωφελής σκοπούς



Σημεία Βαθμολόγησης

Βαθμολογία για τις κατηγορίες G2 & G3

Σχεδιασμός & σύνθεση 0 - 30 βαθμοί

Τεχνική & βαθμός δυσκολίας 0 - 50 βαθμοί

Δημιουργικότητα & πρωτοτυπία 0 - 20 βαθμοί

Σύνολο - 100 βαθμοί

Βαθμολογία για τις κατηγορίες G1 & G4 & G5

Σχεδιασμός & σύνθεση 0 - 30 βαθμοί

Τεχνική & βαθμός δυσκολίας 0 - 50 βαθμοί

Δημιουργικότητα & πρωτοτυπία 0 - 20 βαθμοί

Γεύση 0 - 50 βαθμοί

Σύνολο - 150 βαθμοί

Βαθμολογία για τις κατηγορίες G6 & G7 & G8

Παρουσίαση & πρωτοτυπία 0 - 30 βαθμοί

Σύνθεση 0 - 30 βαθμοί

Σωστή επαγγελματική προετοιμασία 0 - 30 βαθμοί

Τρόπος σερβιρίσματος / παρουσίαση 0 - 10 βαθμοί

Γεύση 0 - 50 βαθμοί

Σύνολο - 150 βαθμοί