

2ο Μεσογειακός Διαγωνισμός
Μαγειρικής & Ζαχαροπλαστικής Τέχνης

ΟΡΟΙ & ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΙ



Έτοιμες παρουσιάσεις - Σχολές [G]



2ο Μεσογειακός Διαγωνισμός
Μαγειρικής & Ζαχαροπλαστικής Τέχνης

ΟΡΟΙ & ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΙ

Έτοιμες παρουσιάσεις - Σχολές [G]

Μεσογειακό πρωινό [G1]

Οι διαγωνιζόμενοι καλούνται μέσα από την παρουσίαση τους να αναδείξουν είτε μία περιφέρεια της Ελλάδας ή μία χώρα της Μεσογείου, παρουσιάζοντας σε μπουφέ:

6 αλμυρές παρασκευές πρωινού για 6 κουβέρ
6 γλυκές παρασκευές πρωινού για 6 κουβέρ
6 αρτοσκευάσματα

Τοπικά γαλακτοκομικά προϊόντα με κατάλληλη παρουσίαση
Παρουσίαση σε τοπικά αφεψήματα, χυμούς, μαρμελάδες και μέλι
Όλα τα παρασκευάσματα είναι βρώσιμα και θα δοκιμαστούν από τους κριτές

Οι σχολές μπορούν να κάνουν ελεύθερη παρουσίαση του θέματος
Κάθε σχολή θα παρουσιάσει την πρόταση της σε δεκάρα ροτόντα που θα δοθεί από τη διοργάνωση

Απαγορεύονται ρητά να εμφανίζονται διαφημιστικά στοιχεία ή διακριτικά της σχολής οπουδήποτε στην παρουσίαση

Οι διαγωνιζόμενοι οφείλουν ΥΠΟΧΡΕΩΤΙΚΑ να έχουν μελετήσει τους «Γενικούς Κανονισμούς» και τους «Γενικούς Κανονισμούς - Εκθέματα»

Κόστος συμμετοχής – 150 ευρώ



2ο Μεσογειακός Διαγωνισμός
Μαγειρικής & Ζαχαροπλαστικής Τέχνης

ΟΡΟΙ & ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΙ

Έτοιμες παρουσιάσεις - Σχολές [G]

Έκθεμα σοκολάτας [G2]

Οι διαγωνιζόμενοι καλούνται να παρουσιάσουν ένα έκθεμα σοκολάτας με ελεύθερο θέμα

Το ύψος τους εκθέματος (χωρίς τη βάση) θα πρέπει να είναι από 80 cm έως 120 cm
Βάση εκθέματος διάστασεων 40*60cm. Η βάση του εκθέματος δεν θα πρέπει να είναι ψηλότερη από 50 εκατοστά από την επιφάνεια του τραπεζιού.

Ο χώρος που παραχωρείται σε κάθε διαγωνιζόμενο για την τοποθέτηση του εκθέματος είναι 90*75cm

Το έκθεμα θα πρέπει να έχει δημιουργηθεί μόνο από σοκολάτα και προϊόντα κακάο, συμπεριλαμβανομένου του βούτυρο κακάο και των nibs σοκολάτας

Η σοκολάτα θα πρέπει να παρουσιαστεί με τουλάχιστον 3 τεχνικές: επάνω στο μάρμαρο, ανακατεμένη, σκαλιστή, σε καλούπι, με σακούλα ζαχαροπλαστικής, κλπ. Δεν μπορεί να είναι ένα μονοκόμματο κομμάτι από καλούπι. Η χρήση αερογράφου και η ζωγραφική δεν υπολογίζονται στις βασικές τεχνικές, αλλά αναγνωρίζονται ως ταλέντο.

Απαγορεύεται αυστηρά η χρήση στηριγμάτων και μη βρώσιμων υλικών

Η χρήση καλουπιών δεν θα πρέπει να υπερβαίνει το 30% του συνολικού εκθέματος, μη συμπεριλαμβανομένης της βάσης

Ο διαγωνιζόμενος και μόνο αυτός είναι υπεύθυνος για τη μεταφορά του εκθέματος

Απαγορεύονται ρητά να εμφανίζονται διαφημιστικά στοιχεία στο έκθεμα και στο χώρο γύρω από αυτό

Οι διαγωνιζόμενοι οφείλουν ΥΠΟΧΡΕΩΤΙΚΑ να έχουν μελετήσει τους «Γενικούς Κανονισμούς» και τους «Γενικούς Κανονισμούς - Εκθέματα»

Κόστος συμμετοχής – 150 ευρώ



2ο Μεσογειακός Διαγωνισμός
Μαγειρικής & Ζαχαροπλαστικής Τέχνης

ΟΡΟΙ & ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΙ

Έτοιμες παρουσιάσεις - Σχολές [G]

Έκθεμα καραμέλας [G3]

Οι διαγωνιζόμενοι καλούνται να παρουσιάσουν ένα έκθεμα καραμέλας με ελεύθερο θέμα

Το ύψος τους εκθέματος θα πρέπει να είναι από 80 cm έως 120 cm

Βάση εκθέματος διαστάσεων 40*60cm

Ο χώρος που παραχωρείται σε κάθε διαγωνιζόμενο για την τοποθέτηση του εκθέματος είναι 90*75cm

Το έκθεμα θα πρέπει να έχει δημιουργηθεί μόνο από καραμέλα ή/και ισομαλτόζη. Το έκθεμα θα πρέπει να παρουσιάζει τουλάχιστον 3 τεχνικές

Απαγορεύεται αυστηρά η χρήση στηριγμάτων και μη βρώσιμων υλικών
Η χρήση καλουπιών δεν θα πρέπει να υπερβαίνει το 30% του συνολικού εκθέματος, μη συμπεριλαμβανομένης της βάσης

Ο διαγωνιζόμενος και μόνο αυτός είναι υπεύθυνος για τη μεταφορά του εκθέματος

Απαγορεύονται ρητά να εμφανίζονται διαφημιστικά στοιχεία στο έκθεμα και στο χώρο γύρω από αυτό

Οι διαγωνιζόμενοι οφείλουν ΥΠΟΧΡΕΩΤΙΚΑ να έχουν μελετήσει τους «Γενικούς Κανονισμούς» και τους «Γενικούς Κανονισμούς - Εκθέματα»

Κόστος συμμετοχής – 150 ευρώ



2ο Μεσογειακός Διαγωνισμός
Μαγειρικής & Ζαχαροπλαστικής Τέχνης

ΟΡΟΙ & ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΙ

Έτοιμες παρουσιάσεις - Σχολές [G]

Γαμήλια τούρτα [G4]

Η γαμήλια τούρτα θα πρέπει να έχει από 3 έως 5 επίπεδα, όπου το πάνω πάνω επίπεδο θα είναι βρώσιμο και τοποθετημένο σε κατάλληλο σκεύος που θα διευκολύνει την αφαίρεση για γευστική δοκιμή χωρίς να επηρεάσει την εμφάνιση του υπολοίπου έργου

Όλα τα επίπεδα θα πρέπει να παρουσιάζουν ένα γαμήλιο σχέδιο

Το πάνω πάνω επίπεδο είναι βρώσιμο και θα βαθμολογηθεί από τους κριτές

Όλα τα διακοσμητικά στοιχεία θα πρέπει να είναι βρώσιμα και φτιαγμένα στο χέρι. Μπορούν αν χρησιμοποιηθούν Royal icing, παστιγιάζ και άλλα κατάλληλα υλικά

Φελιζόλ μπορεί να χρησιμοποιηθεί για να δημιουργηθούν τα επίπεδα

Ο διαγωνιζόμενος οφείλει να παρουσιάσει τη συνταγή της βρώσιμης τούρτας σε 4 αντίγραφα, στα ελληνικά και στα αγγλικά

Ο χώρος που παραχωρείται σε κάθε διαγωνιζόμενο για την τοποθέτηση της τούρτας είναι 80 * 100 cm

Οι διαγωνιζόμενοι οφείλουν ΥΠΟΧΡΕΩΤΙΚΑ να έχουν μελετήσει τους «Γενικούς Κανονισμούς», τους «Γενικούς Κανονισμούς - Εκθέματα» και τους «Γενικούς Κανονισμούς Ζαχαροπλαστικής Live»

Κόστος συμμετοχής – 150 ευρώ



2ο Μεσογειακός Διαγωνισμός
Μαγειρικής & Ζαχαροπλαστικής Τέχνης

ΟΡΟΙ & ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΙ

Έτοιμες παρουσιάσεις - Σχολές [G]

Τούρτα κέικ με επικάλυψη ζαχαρόπαστας [G5]

Η τούρτα μπορεί να έχει ελεύθερο σχήμα και διακόσμηση
Η τούρτα είναι για 12 άτομα

Θέμα διακόσμησης της τούρτας «Χρώματα Αρώματα – Φρούτα της
Μεσογείου»

Βάρος κομματιού 100-120 γρ

Επιτρέπεται μόνο βρώσιμη, χειροποίητη διακόσμηση

Μπορεί να χρησιμοποιηθεί φελιζόλ για βάση

Η τούρτα θα δοκιμαστεί από τους κριτές και θα βαθμολογηθεί

Η τούρτα θα πρέπει να έχει τουλάχιστον 3 διαφορετικές κρέμες

Ο διαγωνιζόμενος οφείλει να παρουσιάσει τη συνταγή της βρώσιμης
τούρτας σε 4 αντίγραφα, στα ελληνικά και στα αγγλικά

Ο χώρος που παραχωρείται σε κάθε διαγωνιζόμενο για την τοποθέτηση της
τούρτας είναι 70*80 cm

Σε εμφανές σημείο θα πρέπει να εμφανίζεται στα ελληνικά και στα αγγλικά
η περιγραφή της τούρτας (τι περιέχει)

Οι διαγωνιζόμενοι οφείλουν ΥΠΟΧΡΕΩΤΙΚΑ να έχουν μελετήσει τους
«Γενικούς Κανονισμούς», τους «Γενικούς Κανονισμούς - Εκθέματα» και
τους «Γενικούς Κανονισμούς Ζαχαροπλαστικής Live»

Κόστος συμμετοχής – 150 ευρώ



2ο Μεσογειακός Διαγωνισμός
Μαγειρικής & Ζαχαροπλαστικής Τέχνης

ΟΡΟΙ & ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΙ

Έτοιμες παρουσιάσεις - Σχολές [G]

Μακαρόν [G6]

Ο διαγωνιζόμενος οφείλει να παρουσιάσει έτοιμα 5 διαφορετικά είδη γαλλικού μακαρόν, από 8 τεμάχια το κάθε είδος
Μέγεθος μακαρόν 3 – 4 cm διάμετρο

Ο διαγωνιζόμενος έχει τη δυνατότητα ελεύθερης παρουσίασης των 6 τεμαχίων από κάθε είδος. Θα πρέπει όμως να έχει προβλέψει την τοποθέτηση σε κατάλληλο σκεύος δύο μακαρόν από κάθε είδος για γευστική δοκιμή από τους κριτές

Ο διαγωνιζόμενος επιτρέπεται να χρησιμοποιήσει βάσεις για την ανάδειξη της δουλειάς του

Ο διαγωνιζόμενος οφείλει να παρουσιάσει τη συνταγή της βρώσιμης τούρτας σε 4 αντίγραφα, στα ελληνικά και στα αγγλικά

Σε εμφανές σημείο θα πρέπει να εμφανίζεται στα ελληνικά και στα αγγλικά η περιγραφή του κάθε είδους μακαρόν

Ο χώρος που παραχωρείται σε κάθε διαγωνιζόμενο για την τοποθέτηση των μακαρόν είναι 70*80 cm

Οι διαγωνιζόμενοι οφείλουν ΥΠΟΧΡΕΩΤΙΚΑ να έχουν μελετήσει τους «Γενικούς Κανονισμούς», τους «Γενικούς Κανονισμούς - Εκθέματα» και τους «Γενικούς Κανονισμούς Ζαχαροπλαστικής Live»

Κόστος συμμετοχής – 150 ευρώ



2ο Μεσογειακός Διαγωνισμός
Μαγειρικής & Ζαχαροπλαστικής Τέχνης

ΟΡΟΙ & ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΙ

Έτοιμες παρουσιάσεις - Σχολές [G]

Mignardises [G7]

Ο διαγωνιζόμενος καλείται να παρουσιάσει 4 διαφορετικά είδη mignardises από 8 τμχ

Κάθε mignardises θα πρέπει να έχει βάρος 10-15 gr

Ο διαγωνιζόμενος θα πρέπει να παρουσιάσει διαφορετικά σχήματα, χρώματα και υλικά σε κάθε είδος mignardises

Για την παρουσίαση τους, ο διαγωνιζόμενος μπορεί να χρησιμοποιήσει βάσεις της επιλογής του, τοποθετώντας όμως σε ένα πιάτο χωριστά 2 τεμάχια από κάθε είδος, για γευστική δοκιμή από τους κριτές

Θέμα της κατηγορίας είναι οι 4 εποχές, οι οποίες πρέπει να αναδειχθούν μέσα από τα υλικά, τα χρώματα και τη διακόσμηση των mignardises

Οι διαγωνιζόμενοι οφείλουν ΥΠΟΧΡΕΩΤΙΚΑ να έχουν μελετήσει τους «Γενικούς Κανονισμούς», τους «Γενικούς Κανονισμούς - Εκθέματα» και τους «Γενικούς Κανονισμούς Ζαχαροπλαστικής Live»

Κόστος συμμετοχής – 150 ευρώ



2ο Μεσογειακός Διαγωνισμός
Μαγειρικής & Ζαχαροπλαστικής Τέχνης

ΟΡΟΙ & ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΙ

Έτοιμες παρουσιάσεις - Σχολές [G]

Εκλαίρ [G8]

Ο διαγωνιζόμενος οφείλει να παρουσιάσει 3 διαφορετικά είδη εκλαίρ ,
από 5 τεμάχια κάθε είδος.

Το ένα εκλαίρ θα πρέπει να αναδεικνύει το φυστίκι Αιγίνης και το άλλο
ελεύθερο θέμα

Το μέγεθος κάθε εκλαίρ θα πρέπει να έχει μήκος έως 15 cm και 3 – 4
cm φάρδος

Θα πρέπει κάθε εκλαίρ να μπορεί να φαγωθεί εύκολα στο χέρι
Όλα τα εκλαίρ θα τοποθετηθούν σε μία πιατέλα, από την οποία θα
δοκιμάσουν οι κριτές

Ο χώρος που παραχωρείται σε κάθε διαγωνιζόμενο για την
τοποθέτηση των εκλαίρ είναι 30*30 cm

Οι διαγωνιζόμενοι οφείλουν **ΥΠΟΧΡΕΩΤΙΚΑ** να έχουν μελετήσει τους
«Γενικούς Κανονισμούς», τους «Γενικούς Κανονισμούς - Εκθέματα» και
τους «Γενικούς Κανονισμούς Ζαχαροπλαστικής Live»

Κόστος συμμετοχής – 150 ευρώ