

2ο Μεσογειακός Διαγωνισμός
Μαγειρικής & Ζαχαροπλαστικής Τέχνης

ΟΡΟΙ & ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΙ



Έτοιμες παρουσιάσεις - Επαγγελματίες [F]



2ο Μεσογειακός Διαγωνισμός
Μαγειρικής & Ζαχαροπλαστικής Τέχνης

ΟΡΟΙ & ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΙ

Έτοιμες παρουσιάσεις - Επαγγελματίες [F]

Μεσογειακό πρωινό [F1]

Οι διαγωνιζόμενοι καλούνται να παρουσιάσουν σε μπουφέ:

6 αλμυρές παρασκευές πρωινού για 6 κουβέρ από την Μεσόγειο

6 γλυκές παρασκευές πρωινού για 6 κουβέρ από την Μεσόγειο

6 αρτοσκευάσματα από την Μεσόγειο

Τοπικά γαλακτοκομικά προϊόντα με κατάλληλη παρουσίαση από την Μεσόγειο

Παρουσίαση σε τοπικά αφεψήματα, χυμούς, μαρμελάδες και μέλι από την Μεσόγειο

Όλα τα παρασκευάσματα είναι βρώσιμα και θα δοκιμαστούν από τους κριτές

Η παρουσίαση θα γίνει σε ροτόντα που παρέχεται από τη διοργάνωση με ελεύθερη παρουσίαση και διακόσμηση

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



2ο Μεσογειακός Διαγωνισμός
Μαγειρικής & Ζαχαροπλαστικής Τέχνης

ΟΡΟΙ & ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΙ

Έτοιμες παρουσιάσεις - Επαγγελματίες [F]

Έκθεμα σοκολάτας [F2]

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 διαστάσεων 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»



2ο Μεσογειακός Διαγωνισμός
Μαγειρικής & Ζαχαροπλαστικής Τέχνης

ΟΡΟΙ & ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΙ

Έτοιμες παρουσιάσεις - Επαγγελματίες [F]

Τούρτα κέικ με επικάλυψη ζαχαρόπαστας [F3]

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»

ΤΙΚΑ να έχουν μελετήσει τους «Γενικούς Κανονισμούς» και τους «Γενικούς Κανονισμούς - Εκθέματα»



2ο Μεσογειακός Διαγωνισμός
Μαγειρικής & Ζαχαροπλαστικής Τέχνης

ΟΡΟΙ & ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΙ

Έτοιμες παρουσιάσεις - Επαγγελματίες [F]

Μακαρόν [F4]

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»



2ο Μεσογειακός Διαγωνισμός
Μαγειρικής & Ζαχαροπλαστικής Τέχνης

ΟΡΟΙ & ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΙ

Έτοιμες παρουσιάσεις - Επαγγελματίες [F]

Mignardises [F5]

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»



2ο Μεσογειακός Διαγωνισμός
Μαγειρικής & Ζαχαροπλαστικής Τέχνης

ΟΡΟΙ & ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΙ

Έτοιμες παρουσιάσεις - Επαγγελματίες [F]

Εκλαίρ [F6]

Ο διαγωνιζόμενος οφείλει να παρουσιάσει 2 διαφορετικά είδη εκλαίρ , από 5 τεμάχια κάθε είδος.

Το ένα εκλαίρ θα πρέπει να αναδεικνύει το φυσίκι 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»