

2ο Μεσογειακός Διαγωνισμός
Μαγειρικής & Ζαχαροπλαστικής Τέχνης

ΟΡΟΙ & ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΙ



Διαγωνισμός Μαγειρικής ΟΜΑΔΕΣ LIVE [B]



2ο Μεσογειακός Διαγωνισμός
Μαγειρικής & Ζαχαροπλαστικής Τέχνης

ΟΡΟΙ & ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΙ

Διαγωνισμός Μαγειρικής ΟΜΑΔΕΣ LIVE [B]

Mediterranean Team of the year [B1]

Συμμετοχή 3 ατόμων: 2 chef & 1 pastry chef
Χρόνος διαγωνισμού: 2h

Οι διαγωνιζόμενοι καλούνται να παρουσιάσουν 4 course menu για 3 κουβέρ με Ορεκτικό (ζεστό ή κρύο), Σαλάτα, Κυρίως πιάτο, Γλυκό

Οι διαγωνιζόμενοι είναι υπεύθυνοι να φέρουν όλες τις πρώτες ύλες

Οι διαγωνιζόμενοι θα πρέπει να πάρουν έγκριση από την διοργάνωση σχετικά με εξειδικευμένο εξοπλισμό που επιθυμούν να φέρουν.

Οι διαγωνιζόμενοι οφείλουν να φέρουν γραμμένες τις συνταγές τους (υλικά και τρόπο παρασκευής) τυπωμένες σε 4 αντίγραφα στα ελληνικά και στα αγγλικά.

Οι διαγωνιζόμενοι, οφείλουν να μαγειρέψουν τα πιάτα όπως περιγράφεται στη συνταγή

Οι διαγωνιζόμενοι οφείλουν ΥΠΟΧΡΕΩΤΙΚΑ να έχουν μελετήσει τους «Γενικούς Κανονισμούς» τους «Γενικούς Κανονισμούς Μαγειρικής Live» και τους «Γενικούς Κανονισμούς Ζαχαροπλαστικής Live»



2ο Μεσογειακός Διαγωνισμός
Μαγειρικής & Ζαχαροπλαστικής Τέχνης

ΟΡΟΙ & ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΙ

Διαγωνισμός Μαγειρικής ΟΜΑΔΕΣ LIVE [B]

Μεσογειακό πρωινό [B2]

Συμμετοχή 3 ατόμων: 2 chef & 1 pastry chef

Χρόνος διαγωνισμού: 1 ώρα & 30 λεπτά

Οι διαγωνιζόμενοι καλούνται να παρουσιάσουν:

Μία πρόταση πιάτου με βάση το γιαούρτι ή το ταχίνι με συνοδευτικά μέλι, ξηρά φρούτα και μεσογειακούς ξηρούς καρπούς για 3 κουβέρ

Μία πρόταση με αυγά, τυριά, αλλαντικά, λαχανικά για 3 κουβέρ

Μία γλυκιά παρασκευή με μεσογειακούς ξηρούς καρπούς για 3 κουβέρ

Μία πρόταση σε αρτοσκεύασμα (κέικ, μάφιν, κλπ) για 3 κουβέρ

Μία πίτα για 3 κουβέρ. Ο διαγωνιζόμενος μπορεί να φέρει έτοιμο φύλλο για την παρασκευή της πίτας.

Ζητούμενο είναι μέσα από όλα τα πιάτα αυτά να αναδεικνύεται ο τοπικός χαρακτήρας

Οι διαγωνιζόμενοι είναι υπεύθυνοι να φέρουν όλες τις πρώτες ύλες

Οι διαγωνιζόμενοι θα πρέπει να πάρουν έγκριση από την διοργάνωση σχετικά με εξειδικευμένο εξοπλισμό που επιθυμούν να φέρουν.

Οι διαγωνιζόμενοι οφείλουν να φέρουν γραμμένες τις συνταγές τους (υλικά και τρόπο παρασκευής) τυπωμένες σε 4 αντίγραφα στα ελληνικά και στα αγγλικά.

Οι διαγωνιζόμενοι, οφείλουν να μαγειρέψουν τα πιάτα όπως περιγράφεται στη συνταγή

Οι διαγωνιζόμενοι οφείλουν ΥΠΟΧΡΕΩΤΙΚΑ να έχουν μελετήσει τους «Γενικούς Κανονισμούς» τους «Γενικούς Κανονισμούς Μαγειρικής Live» και τους «Γενικούς Κανονισμούς Ζαχαροπλαστικής Live»



2ο Μεσογειακός Διαγωνισμός
Μαγειρικής & Ζαχαροπλαστικής Τέχνης

ΟΡΟΙ & ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΙ

Διαγωνισμός Μαγειρικής ΟΜΑΔΕΣ LIVE [B]

Vegan Menu [B3]

Συμμετοχή 3 ατόμων: 2 chef & 1 pastry chef
Χρόνος διαγωνισμού: 1 ώρα & 30 λεπτά

Οι διαγωνιζόμενοι καλούνται να παρουσιάσουν ένα 4 course menu για 3 κουβέρ με Κρύο ή ζεστό ορεκτικό, Σαλάτα, Κυρίως πιάτο, Γλυκό

Οι διαγωνιζόμενοι είναι υπεύθυνοι να φέρουν όλες τις πρώτες ύλες. Οι πρώτες ύλες (κατάλληλες για vegan) θα έρθουν στις αρχικές τους συσκευασίες οι οποίες θα πρέπει να είναι κλειστές. Στη συνέχεια και αφού ελεγχθούν από τους επόπτες, είτε θα καλυφτούν ή θα μεταφερθούν σε κατάλληλους περιέκτες.

Οι διαγωνιζόμενοι θα πρέπει να πάρουν έγκριση από την διοργάνωση σχετικά με εξειδικευμένο εξοπλισμό που επιθυμούν να φέρουν.

Οι διαγωνιζόμενοι οφείλουν να φέρουν γραμμένες τις συνταγές τους (υλικά και τρόπο παρασκευής) τυπωμένες σε 4 αντίγραφα στα ελληνικά και στα αγγλικά.

Οι διαγωνιζόμενοι, οφείλουν να μαγειρέψουν τα πιάτα όπως περιγράφεται στη συνταγή

Οι διαγωνιζόμενοι οφείλουν ΥΠΟΧΡΕΩΤΙΚΑ να έχουν μελετήσει τους «Γενικούς Κανονισμούς» τους «Γενικούς Κανονισμούς Μαγειρικής Live» και τους «Γενικούς Κανονισμούς Ζαχαροπλαστικής Live»