

2ο Μεσογειακός Διαγωνισμός  
Μαγειρικής & Ζαχαροπλαστικής Τέχνης

# ΟΡΟΙ & ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΙ



Διαγωνισμός ζαχαροπλαστικής PASTRY CHEF LIVE  
[E]



2ο Μεσογειακός Διαγωνισμός  
Μαγειρικής & Ζαχαροπλαστικής Τέχνης

## ΟΡΟΙ & ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΙ

Διαγωνισμός Ζαχαροπλαστικής PASTRY CHEF LIVE  
[E]

# Mediterranean Pastry Chef of the Year [E1]

Συμμετοχή 2 ατόμων: pastry chef & βοηθός  
Διάρκεια: 2 h

Οι διαγωνιζόμενοι θα πρέπει να ετοιμάσουν:  
Μία τούρτα διαμέτρου 18 cm και ύψους 6 cm  
Ένα εστιατορικό γλυκό κρύο, έως 140 gr, για 3 κουβέρ  
θέμα και των δύο γλυκών, όσο και της διακόσμησής τους είναι «Άνοιξη  
στη Μεσόγειο»

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 επιθυμεί να φέρει

Οι διαγωνιζόμενοι οφείλουν να φέρουν γραμμένη τη συνταγή (υλικά  
και τρόπο παρασκευής) τους τυπωμένη σε 4 αντίγραφα στα ελληνικά  
και στα αγγλικά.

Οι διαγωνιζόμενοι, οφείλουν να αποδώσουν πιστά τη συνταγή που  
προσκόμισαν

Όλα τα υλικά θα πρέπει να είναι βρώσιμα

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



2ο Μεσογειακός Διαγωνισμός  
Μαγειρικής & Ζαχαροπλαστικής Τέχνης

## ΟΡΟΙ & ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΙ

Διαγωνισμός Ζαχαροπλαστικής PASTRY CHEF LIVE  
[E]

### Εστιατορικό γλυκό [E2]

Συμμετοχή 2 ατόμων: pastry chef & βοηθός  
Διάρκεια: 1 h

Ο διαγωνιζόμενος θα πρέπει να ετοιμάσει ένα εστιατορικό γλυκό ζεστό ή κρύο, έως 140 gr, για 3 κουβέρ

Ο διαγωνιζόμενος είναι υπεύθυνος να φέρει όλες τις πρώτες ύλες

Ο διαγωνιζόμενος θα πρέπει να πάρει έγκριση από την διοργάνωση σχετικά με εξειδικευμένο εξοπλισμό που επιθυμεί να φέρει

Ο διαγωνιζόμενος οφείλει να φέρει γραμμένη τη συνταγή (υλικά και τρόπο παρασκευής) του τυπωμένη σε 4 αντίγραφα στα ελληνικά και στα αγγλικά.

Οι διαγωνιζόμενοι, οφείλουν να αποδώσουν πιστά τη συνταγή που προσκόμισαν

Όλα τα υλικά θα πρέπει να είναι βρώσιμα

Ελεύθερο θέμαδιακόσμησης

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