

3ος Μεσογειακός Διαγωνισμός
Μαγειρικής & Ζαχαροπλαστικής Τέχνης

ΟΡΟΙ & ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΙ



Διαγωνισμός για Σπουδαστές LIVE [F]



3ος Μεσογειακός Διαγωνισμός
Μαγειρικής & Ζαχαροπλαστικής Τέχνης

ΟΡΟΙ & ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΙ

Διαγωνισμός για Σπουδαστές LIVE [F]

Σαλάτα [F1]

Ατομική συμμετοχή

Χρόνος διαγωνισμού: 45 min

Οι διαγωνιζόμενοι θα πρέπει να ετοιμάσουν 2 διαφορετικές προτάσεις για σαλάτα γεύμα.

Μία σαλάτα χωρίς γλουτένη για 3 κουβέρ και μία σαλάτα με ξεχασμένα υλικά της Μεσογείου (όπως χαρούπι, λιναρόσπορος, κλπ), όσπρια, super foods

Μέγιστο καθαρό βάρος σαλάτας 200 γρ

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 γραμμένη τη συνταγή (υλικά και τρόπο παρασκευής) τους και τυπωμένη σε 4 αντίγραφα στα ελληνικά και στα αγγλικά.

Οι διαγωνιζόμενοι, οφείλουν να μαγειρέψουν το πιάτο όπως περιγράφεται στη συνταγή

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



3ος Μεσογειακός Διαγωνισμός
Μαγειρικής & Ζαχαροπλαστικής Τέχνης

ΟΡΟΙ & ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΙ

Διαγωνισμός για Σπουδαστές LIVE [F]

Κοτόπουλο [F2]

Ατομική συμμετοχή

Χρόνος διαγωνισμού: 45 min

Οι διαγωνιζόμενοι θα πρέπει να ετοιμάσουν ένα κυρίως πιάτο με κοτόπουλο, που να συνοδεύεται από τα κατάλληλα λαχανικά, άμυλο και γαρνίρισμα για 3 κουβέρ.

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 γραμμένη τη συνταγή (υλικά και τρόπο παρασκευής) τους και τυπωμένη σε 4 αντίγραφα στα ελληνικά και στα αγγλικά.

Οι διαγωνιζόμενοι, οφείλουν να μαγειρέψουν το πιάτο όπως περιγράφεται στη συνταγή.

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



3ος Μεσογειακός Διαγωνισμός
Μαγειρικής & Ζαχαροπλαστικής Τέχνης

ΟΡΟΙ & ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΙ

Διαγωνισμός για Σπουδαστές LIVE [F]

Εστιατορικό Γλυκό [F3]

Ατομική συμμετοχή

Χρόνος διαγωνισμού: 45 min

Οι διαγωνιζόμενοι θα πρέπει να ετοιμάσουν ένα σοκολατένιο εστιατορικό γλυκό ζεστό ή κρύο, έως 140 gr, για 3 κουβέρ.

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 και 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 θέμα διακόσμησης.

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