

# ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΙ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

# 3<sup>ος</sup>

## ΜΕΣΟΓΕΙΑΚΟΣ ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ & ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ

**01-03**  
FEBRUARY 2025



# ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟΙ

A – Ζωντανός Διαγωνισμός Μαγειρικής για Chef

A1 - Black Box

A2 - Θαλασσινά / ψάρι

A3 - Κρέας Premium Κοπές

A4 - Κοτόπουλο

A5 - Vegan αλμυρό πιάτο

A6 - Finger Food

A7 - Σκάλισμα λαχανικών

E - Εκθέματα Σχολές

E1 - Έκθεμα σοκολάτας

E2 - Έκθεμα με επικάλυψη ζαχαρόπαστας

F – Ζωντανός Διαγωνισμός Σπουδαστών

F1 – Σαλάτα

F2 - Κοτόπουλο

F3 - Εστιατορικό Γλυκό

F4 - Risotto

B – Ζωντανός Διαγωνισμός για Pastry Chef

B1 – Εστιατορικό γλυκό

B2 – Vegan γλυκό

B3 – Τούρτα

B4 - Street Food Ζαχαροπλαστικής

C – Ζωντανός Διαγωνισμός Ομάδων

C1 – Mediterranean Team of the year

C2 – Yacht Chef & Steward

D – Ζωντανός Διαγωνισμός Σχολών

D1 – Mediterranean School of the Year

D2 – Black Box

3ος Μεσογειακός Διαγωνισμός  
Μαγειρικής & Ζαχαροπλαστικής Τέχνης

# Διαγωνισμός Μαγειρικής LIVE [A]



ΟΡΟΙ & ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΙ



3ος Μεσογειακός Διαγωνισμός  
Μαγειρικής & Ζαχαροπλαστικής Τέχνης

## ΟΡΟΙ & ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΙ

Διαγωνισμός Μαγειρικής Chef LIVE [A]

### Black Box [A1]

Ατομική συμμετοχή  
Χρόνος διαγωνισμού: 1 h

Οι διαγωνιζόμενοι θα πρέπει να ετοιμάσουν ένα κυρίως πιάτο για 3 κουβέρ, χρησιμοποιώντας από τα υλικά που βρίσκονται μέσα στο μυστικό καλάθι/black box.

Το μυστικό καλάθι θα δοθεί στους διαγωνιζόμενους σε ειδικά διαμορφωμένο χώρο, 20 λεπτά πριν την εκκίνηση του διαγωνισμού. Οι διαγωνιζόμενοι στο χρόνο αυτό, θα πρέπει να γράψουν τη συνταγή τους και να την παραδώσουν στους κριτές.

Οι διαγωνιζόμενοι δεν μπορούν να παρεκκλίνουν από τη συνταγή που παρέδωσαν, διαφορετικά θα τους επιβληθεί ποινή αφαίρεσης πόντων  
Οι διαγωνιζόμενοι απαγορεύεται ρητά να χρησιμοποιήσουν οποιοδήποτε επιπλέον υλικό από αυτά που περιέχονται στο καλάθι  
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 Μαγειρικής Chef LIVE [A]

### Θαλασσινά / Ψάρι [A2]

Ατομική συμμετοχή

Χρόνος διαγωνισμού: 45 λεπτά

Οι διαγωνιζόμενοι θα πρέπει να ετοιμάσουν ένα κυρίως πιάτο με θαλασσινό ή/και ψάρι της επιλογής τους, 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 Μαγειρικής Chef LIVE [A]

### Κρέας Premium Κοπές [A3]

Ατομική συμμετοχή

Χρόνος διαγωνισμού: 1 ώρα

Οι διαγωνιζόμενοι θα πρέπει να ετοιμάσουν ένα κυρίως πιάτο με premium κοπή κρέατος της επιλογής τους, 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 Μαγειρικής Chef LIVE [A]

### Κοτόπουλο [A4]

Ατομική συμμετοχή

Χρόνος διαγωνισμού: 45 λεπτά

Οι διαγωνιζόμενοι θα πρέπει να ετοιμάσουν ένα κυρίως πιάτο με κοτόπουλο (οποιοδήποτε μέρος του κοτόπουλου της επιλογής τους), 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 Μαγειρικής Chef LIVE [A]

### Vegan Αλμυρό [A5]

Ατομική συμμετοχή

Χρόνος διαγωνισμού: 45 λεπτά

Ο διαγωνιζόμενος θα πρέπει να ετοιμάσει ένα κυρίως vegan πιάτο, βάση των διεθνών στάνταρ για 3 κουβέρ.

Ο διαγωνιζόμενος είναι υπεύθυνος να φέρει 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.

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 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 Μαγειρικής Chef LIVE [A]

### Finger Food [A6]

Ατομική συμμετοχή

Χρόνος διαγωνισμού: 1 h

Οι διαγωνιζόμενοι θα πρέπει να ετοιμάσουν 3 διαφορετικά είδη Finger food (ζεστά ή κρύα) για 3 κουβέρ.

Οι διαγωνιζόμενοι είναι υπεύθυνοι να φέρουν όλες τις πρώτες ύλες αλλά και τα σκεύη σερβιρίσματος.

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 Μαγειρικής Chef LIVE [A]

### Ζωντανό Σκάλισμα [A7]

Ατομική συμμετοχή

Χρόνος διαγωνισμού: 2 ώρες

Οι διαγωνιζόμενοι πρέπει να σκαλίσουν το λιγότερο 6 φρούτα και/ή λαχανικά. Όλα τα υλικά, μαχαίρια και εργαλεία γλυπτικής παρέχονται από τους διαγωνιζόμενους. Οποιαδήποτε βάση στη δημιουργία επιτρέπεται. Περιοχή έκθεσης 80X80 εκ. Οδοντογλυφίδες και ξύλινα σουβλάκια επιτρέπονται, αλλά δεν πρέπει να είναι εμφανή. Όρια ύψους 75 εκατ

Θέμα: Ελεύθερο

Οι διαγωνιζόμενοι θα πρέπει να φέρουν τα δικά τους εργαλεία, φρέσκα φρούτα και λαχανικά (καθαρά –πλυμένα).

Τα πλαίσια, καλούπια, τα επιτραπέζια σκεύη, καθώς και άλλα διακοσμητικά στοιχεία, απαγορεύονται.

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

Κριτήρια αξιολόγησης (κατηγορίας Ζωντανό Σκάλισμα)

Βαθμός δυσκολίας 0 - 20 βαθμοί

Καλλιτεχνική δημιουργία 0 - 40 βαθμοί

Απαιτούμενη εργασία 0-20 βαθμοί

Λεπτομέρεια σκαλίσματος 0-10 βαθμοί

Σύνολο παρουσίασης 0-10 βαθμοί

3ος Μεσογειακός Διαγωνισμός  
Μαγειρικής & Ζαχαροπλαστικής Τέχνης

## ΟΡΟΙ & ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΙ



Διαγωνισμός Ζαχαροπλαστικής LIVE [B]



3ος Μεσογειακός Διαγωνισμός  
Μαγειρικής & Ζαχαροπλαστικής Τέχνης

## ΟΡΟΙ & ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΙ

Διαγωνισμός Ζαχαροπλαστικής LIVE [B]

### Εστιατορικό Γλυκό [B1]

Ατομική συμμετοχή

Χρόνος διαγωνισμού: 1h 15min

Οι διαγωνιζόμενοι θα πρέπει να ετοιμάσουν ένα εστιατορικό γλυκό με βάση τη σοκολάτα 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 επιθυμούν να φέρουν.

Οι διαγωνιζόμενοι οφείλουν να φέρουν γραμμένη τη συνταγή (υλικά και τρόπο παρασκευής) 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 θέμαδιακόσμησης

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



3ος Μεσογειακός Διαγωνισμός  
Μαγειρικής & Ζαχαροπλαστικής Τέχνης

## ΟΡΟΙ & ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΙ

Διαγωνισμός Ζαχαροπλαστικής LIVE [B]

### Vegan Γλυκό [B2]

Ατομική συμμετοχή

Χρόνος διαγωνισμού: 1h

Οι διαγωνιζόμενοι θα πρέπει να ετοιμάσουν ένα γλυκό, κατάλληλο για vegan. 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 γραμμένη τη συνταγή (υλικά και τρόπο παρασκευής) 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»



3ος Μεσογειακός Διαγωνισμός  
Μαγειρικής & Ζαχαροπλαστικής Τέχνης

## ΟΡΟΙ & ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΙ

Διαγωνισμός Ζαχαροπλαστικής LIVE [B]

### Τούρτα [B3]

Ατομική συμμετοχή  
Χρόνος διαγωνισμού: 1h

Οι διαγωνιζόμενοι θα πρέπει να ετοιμάσουν μία σοκολατένια τούρτα διαμέτρου 18 cm και ύψους 6 cm με ελεύθερο θέμα και décor σοκολάτας.

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) και τυπωμένη σε 4 αντίγραφα στα ελληνικά και στα αγγλικά.

Οι διαγωνιζόμενοι, οφείλουν να αποδώσουν πιστά τη συνταγή που προσκόμισαν

Όλα τα υλικά και η διακόσμηση θα πρέπει να είναι βρώσιμα

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



3ος Μεσογειακός Διαγωνισμός  
Μαγειρικής & Ζαχαροπλαστικής Τέχνης

## ΟΡΟΙ & ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΙ

Διαγωνισμός Ζαχαροπλαστικής LIVE [B]

### Street Food Ζαχαροπλαστικής [B4]

Ατομική συμμετοχή

Χρόνος διαγωνισμού: 1h

Οι διαγωνιζόμενοι καλούνται να ετοιμάσουν δύο προτάσεις σε γλυκό street food με ελεύθερο θέμα για τρία κουβέρ.

Οι διαγωνιζόμενοι είναι υπεύθυνοι να φέρουν όλες τις πρώτες ύλες αλλά και τα σκεύη σερβιρίσματος.

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 και η διακόσμηση 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 ΟΜΑΔΕΣ LIVE [C]





3ος Μεσογειακός Διαγωνισμός  
Μαγειρικής & Ζαχαροπλαστικής Τέχνης

## ΟΡΟΙ & ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΙ

Διαγωνισμός ΟΜΑΔΕΣ LIVE [C]

### Mediterranean Team of the year [C1]

Συμμετοχή 2 ατόμων

Χρόνος διαγωνισμού: 1 h 30min

Οι διαγωνιζόμενοι καλούνται να παρουσιάσουν 3 course menu για 3 κουβέρ με Ορεκτικό (ζεστό ή κρύο), 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»



3ος Μεσογειακός Διαγωνισμός  
Μαγειρικής & Ζαχαροπλαστικής Τέχνης

## ΟΡΟΙ & ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΙ

Διαγωνισμός ΟΜΑΔΕΣ LIVE [C]

### Yacht Chef & Steward [C2]

Διαγωνιζόμενοι: chef και καμαροτίνα/ καμαρότος

Χρόνος διαγωνισμού: 1 h

Οι διαγωνιζόμενοι θα πρέπει να ετοιμάσουν ένα είδος street food θαλασσινών για 3 κουβέρ και ένα κατάλληλο συνοδευτικό cocteil που να ταιριάζει γευστικά και να αναδεικνύει το φαγητό.

Οι διαγωνιζόμενοι είναι υπεύθυνοι να φέρουν όλες τις πρώτες ύλες αλλά και τα κατάλληλα σκεύη σερβιρίσματος και προετοιμασίας του κοκτέιλ.

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 ΣΧΟΛΕΣ LIVE [D]



3ος Μεσογειακός Διαγωνισμός  
Μαγειρικής & Ζαχαροπλαστικής Τέχνης

## ΟΡΟΙ & ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΙ

Διαγωνισμός για ΣΧΟΛΕΣ LIVE [D]

### Mediterranean Team of the Year [D1]

Συμμετοχή: 3 σπουδαστές και coach ομάδας

Χρόνος διαγωνισμού: 1h 30min

Οι διαγωνιζόμενοι θα πρέπει να ετοιμάσουν ένα 3 course menu (ορεκτικό, κυρίως πιάτο, γλυκό) της επιλογής τους, 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 γραμμένες τις συνταγές τους (υλικά και τρόπο παρασκευής) και τυπωμένες σε 4 αντίγραφα στα ελληνικά και στα αγγλικά.

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

Ο coach της ομάδας, ορίζεται από τη σχολή με επίσημη επιστολή. Μπορεί να βρίσκεται έξω από την κουζίνα και να κατευθύνει χαμηλόφωνα – με σεβασμό προς το περιβάλλον του – τα μέλη της ομάδας του. Απαγορεύεται ρητά η είσοδος του στην κουζίνα, η οποία ισοδυναμεί με αποκλεισμό της ομάδας του.

Απαγορεύεται ρητά οποιοδήποτε μέλος της ομάδας να φέρει διακριτικά της σχολής.

Οι διαγωνιζόμενοι υποχρεούνται να διαγωνιστούν με λευκή μπλούζα chef, μαύρο παντελόνι, μαύρη ή λευκή ποδιά και επαγγελματικά μαύρα παπούτσια ανθεκτικά στην ολίσθηση. Σε αντίθετη περίπτωση η ομάδα μπορεί να αποκλειστεί από τη διοργάνωση. Στην τελετή απονομής, τα μέλη της ομάδας επιτρέπεται να φορέσουν την επίσημη στολή της σχολής.

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



3ος Μεσογειακός Διαγωνισμός  
Μαγειρικής & Ζαχαροπλαστικής Τέχνης

## ΟΡΟΙ & ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΙ

Διαγωνισμός για ΣΧΟΛΕΣ LIVE [D]

### Black Box [D2]

Συμμετοχή: 2 σπουδαστές μαγειρικής και coach ομάδας  
Χρόνος διαγωνισμού: 1h

Οι διαγωνιζόμενοι θα πρέπει να ετοιμάσουν ένα κυρίως πιάτο για 3 κουβέρ, χρησιμοποιώντας από τα υλικά που βρίσκονται μέσα στο μυστικό καλάθι. Το μυστικό καλάθι θα δοθεί στους διαγωνιζόμενους σε ειδικά διαμορφωμένο χώρο, 20 λεπτά πριν την εκκίνηση του διαγωνισμού. Οι διαγωνιζόμενοι στο χρόνο αυτό, θα πρέπει να γράψουν τη συνταγή τους και να την παραδώσουν στους κριτές. Οι διαγωνιζόμενοι δεν μπορεί να παρεκκλίνουν από τη συνταγή που παρέδωσαν, διαφορετικά θα του επιβληθεί ποινή αφαίρεσης πόντων. Οι διαγωνιζόμενοι απαγορεύεται ρητά να χρησιμοποιήσουν οποιοδήποτε επιπλέον υλικό από αυτά που περιέχονται στο καλάθι.

Ο coach της ομάδας, ορίζεται από τη σχολή με επίσημη επιστολή. Μπορεί να βρίσκεται έξω από την κουζίνα και να κατευθύνει χαμηλόφωνα – με σεβασμό προς το περιβάλλον του – τα μέλη της ομάδας του. Απαγορεύεται ρητά η είσοδος του στην κουζίνα, η οποία ισοδυναμεί με αποκλεισμό της ομάδας του.

Απαγορεύεται ρητά οποιοδήποτε μέλος της ομάδας να φέρει διακριτικά της σχολής. Οι διαγωνιζόμενοι υποχρεούνται να διαγωνιστούν με λευκή μπλούζα chef, μαύρο παντελόνι, μαύρη ή λευκή ποδιά και επαγγελματικά μαύρα παπούτσια ανθεκτικά στην ολίσθηση. Σε αντίθετη περίπτωση η ομάδα μπορεί να αποκλειστεί από τη διοργάνωση. Στην τελετή απονομής, τα μέλη της ομάδας επιτρέπεται να φορέσουν την επίσημη στολή της σχολής.

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 Σχολές ΕΚΘΕΜΑΤΑ [Ε]



3ος Μεσογειακός Διαγωνισμός  
Μαγειρικής & Ζαχαροπλαστικής Τέχνης

## ΟΡΟΙ & ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΙ

Διαγωνισμός Σχολές ΕΚΘΕΜΑΤΑ [Ε]

### Έκθεμα Σοκολάτας [Ε1]

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, ανακατεμένα, 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. Οι διαγωνιζόμενοι και μόνο αυτοί είναι υπεύθυνοι για τη μεταφορά του εκθέματος.

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

Τα εκθέματα παραμένουν στο χώρο έως το τέλος της ημέρας και παραλαμβάνονται με ευθύνη της σχολής με το πέρας της εκθέσεως.

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



3ος Μεσογειακός Διαγωνισμός  
Μαγειρικής & Ζαχαροπλαστικής Τέχνης

## ΟΡΟΙ & ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΙ

Διαγωνισμός Σχολές ΕΚΘΕΜΑΤΑ [Ε]

### Έκθεμα με επικάλυψη ζαχαρόπαστας [Ε2]

Το έκθεμα μπορεί να έχει ελεύθερο σχήμα και διακόσμηση. Ελάχιστο ύψος εκθέματος 70cm . Ελάχιστη διάσταση βάσης εκθέματος 50\*50cm.

Το έκθεμα είναι από φελιζόλ με επικάλυψη ζαχαρόπαστας.

Επιτρέπεται μόνο βρώσιμη, χειροποίητη διακόσμηση

Μπορεί να χρησιμοποιηθεί φελιζόλ για βάση

Ο χώρος που παραχωρείται σε κάθε διαγωνιζόμενο για την τοποθέτηση του εκθέματος είναι 70\*80 cm

Σε εμφανές σημείο θα πρέπει να εμφανίζεται στα ελληνικά και στα αγγλικά η περιγραφή του εκθέματος.

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



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»



3ος Μεσογειακός Διαγωνισμός  
Μαγειρικής & Ζαχαροπλαστικής Τέχνης

## ΟΡΟΙ & ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΙ

Διαγωνισμός για Σπουδαστές LIVE [F]

### Risotto [F4]

Ατομική συμμετοχή

Χρόνος διαγωνισμού: 45 min

Οι διαγωνιζόμενοι θα πρέπει να ετοιμάσουν ένα πιάτο με ριζότο, ελεύθερο κύριο υλικό, 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



ΓΕΝΙΚΟΙ ΟΡΟΙ ΚΑΙ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΙ



# ΟΡΟΙ & ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΙ

## Γενικοί Όροι 1/5

### 11. Γενικά

Ο 3ος Μεσογειακός Διαγωνισμός διοργανώνεται από την Λέσχη Αρχιμαγείρων Ελλάδος και τελεί υπό την αιγίδα της Παγκόσμιας Ομοσπονδίας Αρχιμαγείρων Worldchefs και της Ομοσπονδίας Αρχιμαγείρων Ελλάδος.

Οι διαγωνισμοί και οι απονομές θα λάβουν χώρα στο MEC Παιανίας, 1-3 Φεβρουαρίου 2025 στα πλαίσια της 11ης Εξποτροφ – The B2B Fine Food Exhibition.

Η οργανωτική επιτροπή αποτελείται από τα μέλη του Διοικητικού Συμβουλίου της Λέσχης Αρχιμαγείρων Ελλάδας και από πρόσωπα που ορίζονται από το Διοικητικό Συμβούλιο.

### 2. Δικαίωμα Συμμετοχής

Στους διαγωνισμούς (αναλόγως την κατηγορία) επιτρέπεται να συμμετέχουν από την Ελλάδα και το εξωτερικό:

- αρχιμάγειρες & αρχιζαχαροπλάστες,
- μάγειρες & ζαχαροπλάστες,
- σπουδαστές με ιδιωτική συμμετοχή,
- ιδιωτικές & δημόσιες σχολές τουριστικών επαγγελμάτων.

### 3. Υποχρεώσεις Διαγωνιζόμενων

Όλοι οι διαγωνιζόμενοι έχουν την υποχρέωση να διαβάσουν προσεκτικά τους κανονισμούς και ειδικά το σημείο που αφορά την κατηγορία στην οποία θα συμμετάσχουν.

### 4. Εγγραφή στο διαγωνισμό

Ο διαγωνιζόμενος μπορεί να γραφτεί στο διαγωνισμό, ΜΟΝΟ μέσα από το επίσημο site του διαγωνισμού <https://medchefcompetition.com> ΟΧΙ τηλεφωνικά, ΟΧΙ προφορικά, ΟΧΙ με email, ΟΧΙ με μήνυμα στο fb ή με οποιονδήποτε άλλο παρόμοιο τρόπο.

Οι θέσεις των ζωντανών διαγωνισμών είναι περιορισμένες. Θα τηρηθεί αυστηρή σειρά προτεραιότητας η οποία θα ορίζεται από την ηλεκτρονική υπογραφή της εγγραφής στο site και την κατάθεση του ποσού εγγραφής.

Για να ολοκληρωθεί η εγγραφή του διαγωνιζόμενου στο site, θα πρέπει να ολοκληρωθεί και η πληρωμή με online κατάθεση και αποστολή της απόδειξης κατάθεσης στο [info@chefclub.gr](mailto:info@chefclub.gr)  
Σε περίπτωση ακύρωσης συμμετοχής, η λέσχη δεν υποχρεούται στην επιστροφή χρημάτων.

## ΟΡΟΙ & ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΙ

### Γενικοί Όροι 2/5

#### 5. Κόστος συμμετοχής σε διαγωνισμούς:

Επαγγελματίες μάγειρες / ζαχαροπλάστες :	50 ευρώ
Σπουδαστές σχολών μάγειρες / ζαχαροπλάστες :	30 ευρώ
Ομάδες:	80 ευρώ
Σχολές Live διαγωνισμοί:	200 ευρώ
Σχολές έτοιμα εκθέματα:	150 ευρώ

Για μέλη της λέσχης, (οικονομικά ενήμερα):

Επαγγελματίες μάγειρες / ζαχαροπλάστες :	40 ευρώ
Ομάδες:	60 ευρώ

#### 6. Δικαιώματα

Οι διαγωνιζόμενοι παραιτούνται από όλα τα δικαιώματα πάνω στην συνταγή που έγραψαν, παρασκεύασαν και παρουσίασαν. Το δικαίωμα χρήσης των συνταγών και των φωτογραφιών έχει αποκλειστικά και μόνο η Λέσχη Αρχιμαγείρων Ελλάδας.

#### 7. Ώρα προσέλευσης και εμφάνιση διαγωνιζομένων

Οι διαγωνιζόμενοι θα πρέπει να βρίσκονται στον χώρο της Γραμματείας με την ταυτότητα τους, 30 λεπτά πριν από την έναρξη του διαγωνισμού, και πρέπει να φέρουν μαζί τους την πλήρη στολή του Μάγειρα/ζαχαροπλάστη (μπλούζα λευκή, ποδιά λευκή ή μαύρη, παντελόνι μαύρο, σαμπό, καπέλο και προαιρετικά φουλάρι) χωρίς διαφημιστικά σήματα, διακριτικά ή ονόματα. Η διοργάνωση έχει το δικαίωμα να ακυρώσει διαγωνιζόμενο του οποίου η στολή φέρει διαφημιστικά.

Με την ίδια εμφάνιση θα παρουσιασθούν και κατά την απονομή των βραβείων, μεταλλίων κλπ. Ειδικοί όροι σχετικά με τις απονομές ισχύουν μόνο για τις σχολές, όπως αναφέρονται στους κανονισμούς ανά κατηγορία.

#### 8. Κριτική επιτροπή

Τα μέλη της κριτικής επιτροπής είναι πιστοποιημένοι κριτές της παγκόσμιας ομοσπονδίας WORLDCHEFS, εξέχοντες επαγγελματίες, από την Ελλάδα και Εξωτερικό, και δεν θα έχουν σχέση συγγενική ή επαγγελματική με κανέναν από τους διαγωνιζόμενους και θα κρίνουν βάσει των διεθνών στάνταρ που ορίζει η WORLDCHEFS. Όλοι οι συμμετέχοντες πρέπει να σέβονται τους κανόνες του διαγωνισμού και τα τελικά αποτελέσματα των κριτών.

Σε περίπτωση ισοπαλίας, ο πρόεδρος της κριτικής σε συνεργασία με τους κριτές έχει το δικαίωμα να αποφασίσει τον νικητή, καθώς επίσης και να δώσει δύο μετάλλια στην κατηγορία.

Οι διαγωνιζόμενοι θα πρέπει να αποφεύγουν να συνομιλούν με τους κριτές πριν και κατά τη διάρκεια της εκδήλωσης.



## ΟΡΟΙ & ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΙ

### Γενικοί Όροι 3/5

#### 9. Επόπτες

Οι επόπτες του διαγωνισμού, ελέγχουν την σωστή επαγγελματική συμπεριφορά στο χώρο προετοιμασίας και αναμονής του διαγωνισμού, οργανώνουν τη χρονική σειρά των διαγωνιζομένων, καθώς και τους τοποθετούν στην κουζίνα που τους αντιστοιχεί, και ελέγχουν την καθαριότητα, τον εξοπλισμό και την προετοιμασία που φέρνουν οι διαγωνιζόμενοι. Οι επόπτες του διαγωνισμού φέρουν ειδική σήμανση και ορίζονται από τη διοργάνωση.

#### 10. Οργανωτική επιτροπή

Η οργανωτική επιτροπή του διαγωνισμού έχει το δικαίωμα να αποφασίσει εκ νέου σε περίπτωση πιθανής παράλειψης όρων και κανονισμών ή διάφορων προβλημάτων που τυχόν προκύψουν και δεν προβλέπονται από τον παρόντα κανονισμό.

Μόνο ο πρόεδρος και το Δ.Σ. της Λέσχης Αρχιμαγείρων Ελλάδας διατηρεί το δικαίωμα να επιφέρει κάθε τροποποίηση που επιβάλλεται από τις περιστάσεις ή από ανωτέρα βία. Διατηρεί επίσης το δικαίωμα να ακυρώσει μερικώς ή ολικώς τον διαγωνισμό σε περίπτωση ανωτέρας βίας, χωρίς να είναι υπόχρεη στην καταβολή οποιασδήποτε οικονομικής αποζημίωσης της ζητηθεί.

Η οργανωτική επιτροπή δεν φέρει καμία ευθύνη για απώλεια ή καταστροφή των εκθεμάτων, του εξοπλισμού, των εργαλείων ή οποιουδήποτε προσωπικού αντικειμένου.

#### 11. Διαδικασία διαγωνισμού

Ο διαγωνιζόμενος οφείλει να περάσει από τη γραμματεία του διαγωνισμού 30 λεπτά πριν την ώρα έναρξης της κατηγορίας του, όπου παραδίδει τις συνταγές και παίρνει το ειδικό καρτελάκι. Σε περίπτωση που ο διαγωνιζόμενος δεν έχει τυπωμένες τις συνταγές του, η διοργάνωση μπορεί να ακυρώσει τη συμμετοχή του.

Στη συνέχεια, τοποθετεί τα πράγματα του στον ειδικό χώρο που θα του υποδείξουν οι επόπτες. Πριν την έναρξη του διαγωνισμού οι διαγωνιζόμενοι συναντιούνται με μέλος της διοργάνωσης και της κριτικής επιτροπής. Ακολουθεί ενημέρωση και κλήρωση κουζίνας.

Μετά από κλήρωση ο διαγωνιζόμενος, λαμβάνει τον αριθμό της κουζίνας όπου θα διαγωνισθεί ή τον αριθμό του τραπεζιού εάν πρόκειται για κατηγορία παρουσίασης, όπου θα τοποθετήσει το διαγωνιζόμενο έκθεμα.

Ο διαγωνιζόμενος μπαίνει στην κουζίνα και τοποθετείται περίπου 10 λεπτά πριν την έναρξη του διαγωνισμού.

Υλικά, σκεύη, εργαλεία θα πρέπει να διαθέτει ο κάθε διαγωνιζόμενος εκτός περιπτώσεων που διευκρινίζεται στους αναλυτικούς κανονισμούς.

Αποβάλλονται από τον διαγωνισμό συμμετέχοντες, που θα επιδείξουν απρεπή συμπεριφορά, στα μέλη της συντονιστικής και κριτικής επιτροπής, στους επόπτες του διαγωνισμού και θα προσβάλουν την εκδήλωση και τον χώρο.



## ΟΡΟΙ & ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΙ

### Γενικοί Όροι 4/5

#### 12. Διαδικασία απονομής μεταλλίων

Τα αποτελέσματα του διαγωνισμού αναρτώνται σε ειδικό σημείο στο χώρο του διαγωνισμού. Οι απονομές θα πραγματοποιηθούν την ίδια μέρα, σε ώρα που θα ορίσει η διοργάνωση. Οι νικητές παραλαμβάνουν τα μετάλλια τους μόνο με πλήρη στολή chef, η οποία δεν θα φέρει κανένα διακριτικό ή διαφήμιση. Η διοργάνωση έχει το δικαίωμα αποκλεισμού, σε περίπτωση μη σωστής εμφάνισης. Μόνη εξαίρεση αποτελούν οι σχολές, όπως ορίζεται από τους ειδικούς κανονισμούς.

#### Στους διακριθέντες θα απονεμηθούν:

Χρυσό μετάλλιο με συγχαρητήρια από την κριτική επιτροπή: Βαθμολογία: 100 βαθμοί

Χρυσό μετάλλιο και δίπλωμα συμμετοχής. Βαθμολογία 90 – 99 βαθμούς

Αργυρό βραβείο και δίπλωμα συμμετοχής. Βαθμολογία 80 – 89 βαθμούς

Χάλκινο βραβείο και δίπλωμα συμμετοχής. Βαθμολογία 70 – 79 βαθμούς

Δίπλωμα συμμετοχής 60 – 69 βαθμούς

Πιστοποιητικό συμμετοχής: 50 - 59 βαθμούς

Σε κάποιες κατηγορίες μπορεί να υπάρχουν επιπρόσθετα βραβεία, που θα ανακοινωθούν εν καιρώ.

#### 13. Διαδικασία προσέλευσης διαγωνιζόμενων και ξεφορτώματος

Οι διαγωνιζόμενοι μπορούν να προσέλθουν δύο ώρες πριν την ώρα που διαγωνίζονται για να ξεφορτώσουν τα σκεύη τους/πρώτες ύλες/εκθέματα. Για το λόγο αυτό, μπορούν να χρησιμοποιήσουν το πάρκινγκ που βρίσκεται πίσω από τις κουζίνες και έχουν το δικαίωμα να παραμείνουν παρκαρισμένοι για 30 λεπτά, έως ότου ξεφορτώσουν. Στη συνέχεια οφείλουν να μετακινήσουν το αυτοκίνητο τους και να παρκάρουν σε άλλη θέση. Η ίδια διαδικασία ακολουθείτε και κατά το μάζεμα.

Οι διαγωνιζόμενοι θα πρέπει να σεβαστούν την ανάγκη όλων να ξεφορτώσουν και να φορτώσουν τα εκθέματα και τα σκεύη.

#### 14. Είσοδος στο διαγωνισμό

Η είσοδος στο διαγωνισμό είναι δωρεάν.

#### 15. Προϊόντα και πρώτες ύλες

Απαγορεύεται ρητά η χρήση πρώτων υλών στις αρχικές τους συσκευασίες. Οι πρώτες ύλες θα πρέπει να βρίσκονται σε κατάλληλα σκεύη για επαγγελματική χρήση, τα οποία δεν φέρουν μάρκα ή λογότυπα.

## ΟΡΟΙ & ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΙ

Γενικοί Όροι 5/5

### 16. Κουζίνα διαγωνιζόμενων

Η κουζίνα έχει διαστάσεις 9 τ.μ. Κάθε διαγωνιζόμενος έχει στην κατοχή του 2 μάτια induction, 1 φούρνο, 3 τραπέζια inox, 1 μικρή λάντζα με παροχή νερού και κάδο απορριμμάτων, 1 ψυγείο, 1 κατάψυξη.

Είναι στην ευθύνη των διαγωνιζόμενων να φέρουν μικροεξοπλισμό κουζίνας (\*κατσαρόλες, τηγάνια, σκεύη, κλπ)

Οι διαγωνιζόμενοι είναι υπεύθυνοι να φέρουν τα πιάτα παρουσίασης τους, διαστάσεων 28-32 cm.

Διατίθεται χώρος προετοιμασίας και φύλαξης πραγμάτων πίσω από τις κουζίνες των διαγωνιζόμενων.

### 17. Πολιτική ορθής ανακύκλωσης υλικών

Η Λέσχη Αρχιμαγείρων Ελλάδος σε συνεργασία με το ΜΠΟΡΟΥΜΕ θα διαθέσει όλα τα τρόφιμα που θα παραμείνουν στο χώρο των διαγωνισμών, σωστά διατηρημένα και αποθηκευμένα σε κοινωφελής σκοπούς



Φεβρουάριος 2025

Αγαπητοί διαγωνιζόμενοι, Μας ρωτούν συχνά ποιες είναι οι «Βέλτιστες Πρακτικές» αυτοί είναι οι κανόνες που μας βοηθούν να βελτιωνόμαστε στους διαγωνισμούς μας και το τι θα αναζητούν τα μέλη της κριτικής επιτροπής καθώς προχωράμε μπροστά. Θα πρέπει να διαβαστούν σε συνδυασμό με τους κανόνες και κανονισμούς του διαγωνισμού, ώστε να εξασφαλίσεις ότι είσαι στο σωστό δρόμο.

Η επιτροπή διαγωνισμών της WORLDCHEFS

“Οι καλύτερες πρακτικές για ομάδες και διαγωνιζόμενους»

Η όλη ιδέα πίσω από αυτό το έγγραφο είναι να διασφαλιστεί ότι όλες οι ομάδες και οι διαγωνιζόμενοι βρίσκονται σε ίσους όρους ανταγωνισμού και ως προς το τι μπορεί να εξετάζει η κριτική επιτροπή κατά τη διάρκεια του διαγωνισμού.

Φυσικά, αυτό το έγγραφο δεν καλύπτει όλες τις πτυχές της κριτικής επιτροπής και του συστήματος βαθμολόγησης, αλλά εξετάζει τις «Βέλτιστες πρακτικές» για τους διαγωνιζόμενους, οι οποίες πρέπει να διαβαστούν με τους Κανονισμούς Υγείας και Ασφάλειας Τροφίμων της Worldchefs.

1. Το πλαστικό είναι κάτι που ο κόσμος και η γαστρονομία εξαλείφουν.

α) Πλαστικές σακούλες – αποφύγετε όλες, εκτός εάν είναι απαραίτητο και απαιτείται για να συσκευάσετε τα τρόφιμα σας ή μήπως υπάρχει εναλλακτική λύση.

β) Οι σακούλες κενού – προορίζονται για sous vide ή για αποθήκευση για ενίσχυση της διάρκειας ζωής, δεν προορίζονται για μεταφορά αντικειμένων σε διαγωνισμό, για συγκράτηση υγρών κ.λπ. και πρέπει να αποφεύγονται όσο το δυνατόν περισσότερο, σκεφτείτε τα απόβλητα και το κόστος.

γ) Πλαστικά δοχεία – επιτρέπεται η μεταφορά και αποθήκευση αντικειμένων και πρέπει να είναι επαναχρησιμοποιήσιμα και δεν πρέπει να πετιούνται μετά από μία χρήση, πρέπει να καθαρίζονται και να τα πάρετε πίσω.

2. Φύλλα HACCP. απαιτούνται στο μεγαλύτερο μέρος του κόσμου σε μια εμπορική ή επαγγελματική κουζίνα. Αυτή είναι η βέλτιστη πρακτική για την καταγραφή των θερμοκρασιών που υπάρχουν για ωμά, ημι-ωμά, έτοιμα μαγειρεμένα και αποθήκευση τροφίμων.

α) Τα τυπικά φύλλα HACCP είναι διαθέσιμα στην ιστοσελίδα του WORLDCHEFS τα οποία είναι αποδεκτά σε οποιονδήποτε διαγωνισμό.

β) Τα φύλλα θερμοκρασίας/αποθήκευσης, θα πρέπει να δείχνουν το διάγραμμα ροής θερμοκρασίας των ειδών διατροφής από την αγορά – μέχρι την προετοιμασία της κουζίνας – μέχρι τον αγωνιστικό χώρο.

γ) Λίστα ελέγχου ψυγείου/καταψύκτη, θα πρέπει να γίνεται τουλάχιστον κάθε ώρα του αγώνα, με διορθωτική ενέργεια όταν οι θερμοκρασίες είναι πολύ ψηλά.

δ) Η αποθήκευση ζεστού φαγητού, πρέπει να γίνεται για να διασφαλίζεται ότι πληρούνται όλοι οι διεθνείς και τοπικοί κανονισμοί για να αποφευχθούν τυχόν ανησυχίες του κοινού σχετικά με την ασφάλεια των τροφίμων.

ε) Οι εγγραφές Sous Vide είναι επιτακτικές λόγω της φύσης και της χαμηλής θερμοκρασίας μαγειρέματος, οι θερμοκρασίες και οι χρόνοι πρέπει να καταγράφονται.

στ) Τα μέλη της κριτικής επιτροπής είναι ελεύθερα να ελέγχουν και να ερευνούν αυτά τα έγγραφα υπό οποιαδήποτε περίσταση.



## ΟΡΟΙ & ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΙ

ΣΗΜΕΙΩΜΑ ΑΠΟ ΤΗ WORLDCHEFS

**3. Χρονοδιάγραμμα διαγωνισμών/στην ώρα – είναι ένα σημαντικό μέρος του επαγγέλματός μας είτε σε εστιατόριο είτε σε διαγωνισμό, το φαγητό που σερβίρεται στη σωστή θερμοκρασία και στην ώρα του επιτρέπει μια ευχάριστη εμπειρία φαγητού στους επισκέπτες.**

**α) Σε όλους τους αγώνες υπάρχουν πόντοι σερβιρίσματος που απονέμονται στο timing, ωστόσο, αν ξεπεράσετε κατά πολύ αυτό το χρονικό διάστημα, οι πόντοι θα αφαιρεθούν από την σωστή προετοιμασία.**

**β) Εάν το τελικό σας πιάτο έχει πολλά στοιχεία ή πολλές κινήσεις για το στήσιμό του, θα επηρεάσει τη θερμοκρασία του φαγητού για σέρβις, γεγονός που θα οδηγήσει σε αφαίρεση πόντων.**

**5. Θερμοκρασία του πιάτου – Οι καλές πρακτικές είναι να σερβίρονται τα κρύα φαγητά και τα επιδόρπια σε πιάτο που είναι σε θερμοκρασία δωματίου για να αποφευχθεί η συμπύκνωση. Το ζεστό φαγητό πρέπει να σερβίρεται σε ζεστά πιάτα.**

**α) Αν σερβίρετε μια σαλάτα με ζεστό ορεκτικό, σκεφτείτε πώς να στηρίξετε/προστατέψετε τη σαλάτα από το μαρασμό σε ένα ζεστό πιάτο.**

**β) Όλες οι σαλάτες ή οι γαρνιτούρες με βότανα χρειάζονται κάποιο είδος ντρέσινγκ ή καρύκευμα.**

**6. Σπατάλη τροφίμων – Στον σύγχρονο σύγχρονο κόσμο, η σπατάλη τροφίμων είναι ένα σημαντικό ζήτημα σε όλο τον κόσμο, ως επαγγελματίας, πρέπει να ελέγχετε όλα τα απόβλητα τροφίμων σας.**

**α) Η υπερβολική ακατάλληλη τοποθέτηση στην κουζίνα θα τιμωρηθεί, οι παράμετροι θα είναι το 5% του συνόλου που απαιτείται για να επιτραπεί η αλλοίωση και τα αντικείμενα που μπορεί να έχουν πέσει κ.λπ.**

**β) Η κατά την προετοιμασία της απαιτούμενης ποσότητας θα παρακολουθείται επίσης, τα γεύματα που πωλούνται έναντι του υπολειπόμενου γεύματος θα αθροίζονται ξανά με επιτρεπόμενο buffer 5%.**

**Η υπερβολική προετοιμασία θα προκαλέσει αφαίρεση πόντων.**

**γ) Στην ιδανική περίπτωση, θα πρέπει να έχετε 3 κάδους.**

**εγώ. Ένα για υπολείμματα τροφίμων που μπορεί να κομποστοποιηθούν κ.λπ.**

**ii. Ένα για ανακυκλώσιμο κάδο για χαρτόνι και χαρτί.**

**iii. Ένα για μη ανακυκλώσιμο για πλαστικό, καουτσούκ κ.λπ.**

**δ) Τα αντικείμενα δεν πρέπει να αφαιρούνται από την κύρια κουζίνα του διαγωνισμού έως ότου ελεγχθούν από ένα μέλος της κριτικής επιτροπής, ενδέχεται να παρέχονται καθαρές τσάντες.**

**ε) Οι βέλτιστες πρακτικές είναι η σωστή απόρριψη οργανικών και μη οργανικών απορριμμάτων είτε στην κουζίνα σας στο mise en place είτε στην κουζίνα του διαγωνισμού μετά το διαγωνισμό.**

# ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ LIVE

Γενικοί Όροι 1/2

Οι διαγωνιζόμενοι μπορούν να προσέλθουν και να κάνουν χρήση των εγκαταστάσεων 2 ώρες νωρίτερα. Απαγορεύεται ρητά η χρήση των εγκαταστάσεων πριν από αυτό.

Οι διαγωνιζόμενοι βαθμολογούνται για την καθαριότητα της κουζίνας μετά το πέρας του διαγωνισμού. Μη καθαρή κουζίνα επιφέρει ποινή 10% της συνολικής βαθμολογίας

Οι διαγωνιζόμενοι θα πρέπει να πληρούν τους κανόνες υγιεινής HACCP πριν, κατά τη διάρκεια και μετά το διαγωνισμό

Απαγορεύεται ρητά η προώθηση προϊόντων μέσα από το διαγωνισμό και στις βραβεύσεις. Μη συμμόρφωση με αυτό ισοδυναμεί με αποκλεισμό του διαγωνιζόμενου.

Οι διαγωνιζόμενοι θα πρέπει να έχουν τη συνταγή τους τυπωμένη σε 4 αντίγραφα στα ελληνικά και στα αγγλικά.

Όλα τα τρόφιμα θα πρέπει να έρθουν στο διαγωνισμό, μέσα σε κατάλληλα δοχεία και ισοθερμικό μέσο

Απαγορεύονται ρητά οι έτοιμες παρασκευές, οι οποίες ισοδυναμούν με αποκλεισμό του διαγωνιζόμενου

Τα πιάτα σερβιρίσματος θα πρέπει να έχουν την κατάλληλη θερμοκρασία ανάλογα με την παρασκευή (ζεστή/ κρύα)

## Οι διαγωνιζόμενοι επιτρέπεται να φέρουν έτοιμα:

- Βασικούς ζωμούς – χωρίς να τους έχουν ρεντουίρει
- Λαχανικά
  - ο Καθαρισμένα, πλυμένα, αλλά όχι κομμένα ή αναμεμειγμένα
  - ο Λαχανικά όπως ντομάτες, μπλανσαρισμένα
  - ο Πουρέδες λαχανικών επιτρέπονται
- Ψάρια : καθαρισμένα από λέπια και εντόσθια, αλλά όχι φιλεταρισμένα
- Οστρακοειδή : καθαρισμένα, ωμά μέσα στα κελύφη τους
- Οστρακόδερμα (γαρίδες, κλπ) : Καθαρισμένα, πλυμένα, βρασμένα μέσα στα κελύφη τους
- Κρέας και πουλερικά: Φιλεταρισμένα, αλλά όχι μεριδοποιημένα
- Ζύμη : μπορεί να έρθει έτοιμη, αλλά όχι μαγειρεμένη
- Ξηρά υλικά: μπορούν να είναι ζυγισμένα, αλλά όχι επεξεργασμένα, σε κατάλληλους περιέκτες
- Φρούτα : επιτρέπονται οι πουρέδες φρούτων

## Σημεία Βαθμολόγησης

### Γεύση & σύνθεση – 50 βαθμοί

Οι διαγωνιζόμενοι πρέπει να δημιουργήσουν ένα πιάτο το οποίο να αποδίδει στο μέγιστο γευστικά. Η σύνθεση του πιάτου πρέπει να είναι ισορροπημένη διατροφικά. Η γεύση και τα χρώματα του πιάτου πρέπει να είναι σε αρμονία και να συμπληρώνει το ένα το άλλο. Η γεύση και η υφή πρέπει επίσης να είναι προσεγμένες, φροντίζοντας να τονίζεται το βασικό υλικό του πιάτου. Θα πρέπει να είναι σωστή η θερμοκρασία σερβιρίσματος και να ληφθεί σοβαρά υπόψη η επίγευση.

### Σωστή επαγγελματική προετοιμασία – 15 βαθμοί & υγιεινή – 10 βαθμοί

Θα αξιολογηθούν η υγιεινή, τεχνικές και ικανότητες, καθώς και η οργάνωση της κουζίνας. Η οργάνωση της κουζίνας, η διαχείριση του χρόνου, η θερμοκρασία στα ευαίσθητα προϊόντα, η καθαριότητα και η σωστή συσκευασία λαμβάνονται υπόψη.

### Mise en place – 10 βαθμοί

Η προετοιμασία πρέπει να είναι ακριβής και να επιδεικνύει βασικές μαγειρικές ικανότητες.

### Παρουσίαση – 10 βαθμοί

Το πιάτο θα πρέπει να είναι ευπαρουσίαστο, να δείχνει νόστιμο και να έχει όμορφη παρουσία. Το βασικό υλικό θα πρέπει να αναγνωρίζεται εύκολα και δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιηθεί το γέισο του πιάτου. Η καλλιτεχνική επιμέλεια του πιάτου είναι μεγάλης σπουδαιότητας.

### Σωστός χρόνος σερβιρίσματος – 5 βαθμοί

Ο διαγωνιζόμενος θα πρέπει να σερβίρει τα πιάτα του μέσα στο χρόνο που έχει δοθεί σε κάθε κατηγορία.

Οι διαγωνιζόμενοι μπορούν να προσέλθουν και να κάνουν χρήση των εγκαταστάσεων 2 ώρες νωρίτερα. Απαγορεύεται ρητά η χρήση των εγκαταστάσεων πριν από αυτό.

Οι διαγωνιζόμενοι βαθμολογούνται για την καθαριότητα της κουζίνας μετά το πέρας του διαγωνισμού. Μη καθαρή κουζίνα επιφέρει ποινή 10% της συνολικής βαθμολογίας

Οι διαγωνιζόμενοι θα πρέπει να πληρούν τους κανόνες υγιεινής HACCP πριν, κατά τη διάρκεια και μετά το διαγωνισμό

Απαγορεύεται ρητά η προώθηση προϊόντων μέσα από το διαγωνισμό και στις βραβεύσεις. Μη συμμόρφωση με αυτό ισοδυναμεί με αποκλεισμό του διαγωνιζόμενου.

Οι διαγωνιζόμενοι θα πρέπει να έχουν τη συνταγή τους τυπωμένη σε 4 αντίγραφα στα ελληνικά και στα αγγλικά.

Όλα τα τρόφιμα θα πρέπει να έρθουν στο διαγωνισμό, μέσα σε κατάλληλα δοχεία και ισοθερμικό μέσο

Απαγορεύονται ρητά οι έτοιμες παρασκευές, οι οποίες ισοδυναμούν με αποκλεισμό του διαγωνιζόμενου

Τα πιάτα σερβιρίσματος θα πρέπει να έχουν την κατάλληλη θερμοκρασία ανάλογα με την παρασκευή (ζεστή/ κρύα)

Όλα τα στοιχεία ντεκόρ, θα πρέπει να φτιαχτούν ζωντανά στην κουζίνα

Οι διαγωνιζόμενοι επιτρέπεται να φέρουν έτοιμα:

- Βάσεις και δομικά υλικά (όπως sponge cake, biscuit, μαρέγκες, κλπ) μπορούν να τα φέρουν έτοιμα, αλλά όχι σε φόρμες ή τσέρκι
- Βασικές συνταγές ζαχαροπλαστικής, μπορούν να είναι ζυγισμένες, αλλά χωρίς περαιτέρω επεξεργασία, σε κατάλληλους περιέκτες
- Ζύμη : μπορεί να έρθει έτοιμη, αλλά όχι μαγειρεμένη
- Πουρέδες φρούτων, χωρίς θερμική επεξεργασία





### Σημεία Βαθμολόγησης

#### Γεύση & σύνθεση – 50 βαθμοί

Οι διαγωνιζόμενοι πρέπει να δημιουργήσουν ένα πιάτο το οποίο να αποδίδει στο μέγιστο γευστικά. Η σύνθεση του πιάτου πρέπει να είναι ισορροπημένη διατροφικά. Η γεύση και τα χρώματα του πιάτου πρέπει να είναι σε αρμονία και να συμπληρώνει το ένα το άλλο. Η γεύση και η υφή πρέπει επίσης να είναι προσεγμένες, φροντίζοντας να τονίζεται το βασικό υλικό του πιάτου. Θα πρέπει να είναι σωστή η θερμοκρασία σερβιρίσματος και να ληφθεί σοβαρά υπόψη η επίγευση.

#### Σωστή επαγγελματική προετοιμασία – 15 βαθμοί & υγιεινή – 10 βαθμοί

Θα αξιολογηθούν η υγιεινή, τεχνικές και ικανότητες, καθώς και η οργάνωση της κουζίνας. Η οργάνωση της κουζίνας, η διαχείριση του χρόνου, η θερμοκρασία στα ευαίσθητα προϊόντα, η καθαριότητα και η σωστή συσκευασία λαμβάνονται υπόψη.

#### Mise en place – 10 βαθμοί

Η προετοιμασία πρέπει να είναι ακριβής και να επιδεικνύει βασικές μαγειρικές ικανότητες.

#### Παρουσίαση – 10 βαθμοί

Το πιάτο θα πρέπει να είναι ευπαρουσίαστο, να δείχνει νόστιμο και να έχει όμορφη παρουσία. Το βασικό υλικό θα πρέπει να αναγνωρίζεται εύκολα και δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιηθεί το γέισο του πιάτου. Η καλλιτεχνική επιμέλεια του πιάτου είναι μεγάλης σπουδαιότητας.

#### Σωστός χρόνος σερβιρίσματος – 5 βαθμοί

Ο διαγωνιζόμενος θα πρέπει να σερβίρει τα πιάτα του μέσα στο χρόνο που έχει δοθεί σε κάθε κατηγορία.



# 3ος Μεσογειακός Διαγωνισμός Μαγειρικής & Ζαχαροπλαστικής Τέχνης ΑΤΟΜΙΚΩΝ ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΕΩΝ / ΕΚΘΕΜΑΤΩΝ

## Γενικοί Όροι

- Κάθε έκθεμα θα πρέπει να είναι η πραγματική δουλειά του διαγωνιζόμενου.
- Οι διαγωνιζόμενοι θα πρέπει να σεβαστούν το χώρο τραπεζιού που δίνεται σε κάθε κατηγορία για την τοποθέτηση του εκθέματος. Μεγαλύτερα εκθέματα από τις διαστάσεις που ορίζονται στους κανονισμούς, δεν θα κριθούν.
- Οι κριτές διατηρούν το δικαίωμα να επέμβουν με κάθε τρόπο στο έκθεμα, για να διαπιστώσουν την ύπαρξη ή μη απαγορευμένων εσωτερικών στηριγμάτων, φροντίζοντας για την ακεραιότητα του εκθέματος
- Οι διαγωνιζόμενοι είναι υπεύθυνοι για να φέρουν τα εκθέματα τους και να τα αποσύρουν στους χρόνους που θα δοθούν από τη διοργάνωση. Οι διαγωνιζόμενοι είναι οι μόνοι υπεύθυνοι για την προστασία και μετακίνηση των εκθεμάτων τους και ουδεμία ευθύνη φέρει η διοργάνωση.
- Απαγορεύονται τα μη βρώσιμα χρώματα
- Οι διαγωνιζόμενοι που επιθυμούν να λάβουν σχόλια από τους κριτές για τα εκθέματά τους θα πρέπει να συναντηθούν με τον επικεφαλής κριτή στον διαγωνιστικό χώρο μόλις ολοκληρωθεί η συνολική αξιολόγηση. Από τη στιγμή που θα τοποθετηθούν τα βραβεία στα εκθέματα (περίπου μετά από μία ώρα από την αξιολόγηση) δεν θα δοθεί άλλο σχόλιο από τους κριτές.
- Κάθε σχολή επιτρέπεται να εκπροσωπηθεί σε κάθε διαγωνισμό από τον coach/υπεύθυνο καθηγητή της σχολής για την εν λόγω κατηγορία ή όποιον εκπρόσωπο επιθυμεί η σχολή να ορίσει και τρεις σπουδαστές. Τα ίδια άτομα, θα παρευρεθούν και στην απονομή μεταλλίου, το οποίο θα δοθεί στον εκπρόσωπο της σχολής.

### Πολιτική ορθής ανακύκλωσης υλικών

Η Λέσχη Αρχιμαγείρων Ελλάδος σε συνεργασία με το ΜΠΟΡΟΥΜΕ θα διαθέσει όλα τα τρόφιμα που θα παραμείνουν στο χώρο των διαγωνισμών, σωστά διατηρημένα και αποθηκευμένα σε κοινωφελής σκοπούς

### Σημεία Βαθμολόγησης

Σχεδιασμός & σύνθεση	0 - 30 βαθμοί
Τεχνική & βαθμός δυσκολίας	0 - 50 βαθμοί
Δημιουργικότητα & πρωτοτυπία	0 - 20 βαθμοί

Σύνολο - 100 βαθμοί