

C. ΟΜΑΔΕΣ - LIVE



MCC

**4th MEDITERRANEAN
CHEF'S COMPETITION**

EXPOTROF
The B2B Fine Food Exhibition

31-02
IAN. ΦΕΒ. 2026

M.E.C.
Μεσογειακό Εκθεσιακό Κέντρο

ΟΡΓΑΝΩΣΗ

Chefs' Club
Hellenic Chefs' Association

AM INTERNATIONAL
ORGANIZING EXHIBITIONS

C1 - Mediterranean Team of the year

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»

C2– Yacht Chef & Steward

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»