

B. PASTRY CHEF - LIVE



The poster is divided into two main sections. The left section is a dark blue vertical panel containing white and gold text and logos. The right section is a photograph of a chef in a black apron and white gloves, carefully plating small, colorful pastries (purple and yellow) on a dark grey plate. The background of the photo is a mix of dark blue and gold geometric shapes.

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

ARM INTERNATIONAL
ORGANIZING EXHIBITIONS

B1 - Εστιατορικό γλυκό

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 θέμα διακόσμησης

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

B2 – Τούρτα

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»

B3 – Street Food Ζαχαροπλαστικής

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»