القواعد و الأنظمة

الجمعية السعودية للطهاة
SAUDI ARABIAN CHEFS' ASSOCIATION

Hospitality Salon Culinaire

شريك إستراتيجي
هيئة فنون الطهي
Culinary Arts Commission

محتويات

١	كلمة الجهة المنظّمة	ص. ٤
٢	لجنة التحكيم	ص. ٥
٣	الرعاة	ص. ٦
٤	التصنيفات	ص. ٧
٥	احتفظوا بالتواريخ التاليه	ص. ٨
٦	معلومات عامّة	ص. ٩
٧	القوانين والقواعد	ص. ١٢
٨	الجوائز	ص. ٢٧

المقدمة

أعزائي المشتركين،

بعد النجاح الكبير النسخات الإحدى الثانية عشر، يسرنا استقبالكم في النسخة الثالثة عشر لمسابقة "صالون كولينير"، الملف الخاص بالمسابقة يعطيكم بعض المعلومات المهمة المتعلقة بتنظيم هذا الحدث.

في حال وجود أي استفسار لا تترددوا بالتواصل معنا:
بالأستاذة/ سحر خريس على: 00966920003361 تحويلة 119 أو عن طريق البريد الإلكتروني على salonculinaire@saudihoreca.com
قدموا افضل ما لديكم، يسرنا وجودكم على المسرح مع الرابحين.

حظاً سعيداً للجميع

جاد طقطق
الرئيس التنفيذي، مجموعة سيمارك

أعضاء لجنة التحكيم

الرعاة

شريك إستراتيجي

هيئة فنون الطهي
Culinary Arts Commission

راعي صالون الطهي

Nestlé PROFESSIONAL
MAKING MORE POSSIBLE

AUSSIE BEEF&LAMB
لحم بقري وحملان استرالي

استراليا حلال AUSTRALIA

المهند
ALMOHANAD

تحكيم سلامة الغذاء

Rentokil Boecker

المسابقات الطهي المعتمدة من

WORLD ASSOCIATION OF CHEFS SOCIETIES

ACADEMIE NATIONALE DE CUISINE

الجمعية السعودية للطهاة
SAUDI ARABIAN CHEFS' ASSOCIATION

A	**المسابقات الحيّة**
	المطبخ الشّرقي
١	مقبلات عربية باردة وساخنة
	المطبخ السّعودي
٢	طبق رئيسي سعودي وطبق حلوى سعودي (فريق مؤلف من شخصان)
٣	طبق الجمل السعودي (مشاركة فرديّة)
	المطبخ العالمي (مشاركة فرديّة)
٤	طبق اللّحمة
٥	طبق الدجاج
٦	طبق ثمار البحر
٧	أفضل برغر (لحمة)
٨	مسابقة السندويشات الباردة
٩	طبق آسيوي
١٠	النحت على الخضار والفواكه

احتفظوا بالتواريخ التاليه

استلام الشارات وزيارة الموقع

يمكن لجميع المشاركين استلام شاراتهم والتعرّف إلى الموقع والمعدات المطبخيّة في **٢٤ نوفمبر ٢٠٢٤ بين الساعة العاشرة صباحا والسادسة مساء في مركز الرياض الدولي للمؤتمرات والمعارض**

اجتماع للمناقشه والاستفسار وزيارة الموقع

إن جميع المشاركين مدعوون لحضور اجتماع مع لجنة التحكيم .سيتم مشاركة التفاصيل قبل أسبوع واحد من المعرض.

جدول المسابقة

سوف يتم إرساله إلى جميع المشاركين على الأقلّ سبعة أيّامٍ قبل المسابقة

حفل توزيع الجوائز

من المقرّر توزيع الميداليات الذهبية خلال حفل الجوائز في **٢٧ نوفمبر ٢٠٢٤ عند الساعة ٩ مساء**

يجب على جميع المشاركين ارتداء زي الطهاة في خلال توزيع الجوائز

القوانين والقواعد

- المنظّمون يحتفظون بالحقّ في الحذف أو التّغيير أو الإضافة للقواعد والقوانين
- يحتفظ المنظّمون بجميع الحقوق في الوصفات المستخدَمة والصّور الّتي تلتقِطَ خلال الحدث
- إنّ المنظّمين ليسوا مسؤولين عن أيّ ضرر أو خسارة لأغراض المنافسين، تجهيزاتهم وأدواتهم أو ممتلكاتهم الشّخصيّة
- إذا فاز أحد المشاركين بجائزة فعليه أن يكون حاضراً أو أن يرسل ممثّلًا عنه أو عن مؤسّسته لتلقّي الجائزة
- يتوجّب على جميع المشاركين ارتداء لباس الطّهاة في حفل توزيع الجوائز
- يجب على المشاركين أن يُظهروا هويّاتهم الشّخصيّة وشاراتهم من أجل دخول منطقة "صالون كولينير"
- ستتلقّى كلّ مؤسَّسة شارات المساعدين إعتماداً على عدد المشارَكة في الفئات. ويجب على المساعدين الخروج من منطقة المنافسة عندما تبدأ المسابقة
- يجب أن يكون جميع المشاركين في المسابقة في لباس الطّهاة مع عدم وجود شعارات المؤسَّسة
- يُسْمَح بإدخال شخصٍ واحدٍ فقط لكلّ طاه في كلّ فئة. غير أنّ كلّ طاهٍ أو طاهيةٍ(يمكنه)ها(المشاركة في عدّة فئات)
- إنّ المنافسين الّذين يُحضِرونَ معروضاتهم في اليوم الخطأ لن يشاركوا في المسابقة الرّجاء الرّجوع إلى الجدول النّهائيّ لمعرفة تاريخ مسابقتكم. في حال وجود أيّ شكّ، لا تردّدوا في الإتّصال بالمنظّمين.
- لا يُسمح بتغيير الفئة والاسم بعد ١ نوفمبر ٢٠٢٤
- لا يتم قبول أي تعديل في إدخال و / أو تغيير اسم الشيف بعد هذا التاريخ ولن يتم رد الرسوم
- إنّ طاقمَ عملُكم، مشجّعيكُم هم موضع ترحيب في المعرض
- من أجل الحضور، يجب على جميع المشجّعين أن يكونوا عاملين في مجال الضّيافة وسيحتاجون إلى أن يتسجّلوا عبر الإنترنت **www.saudihoreca.com**

منطقة التحضير–القسم الخلفي

يستطيع المتسابقون استخدام القسم الخلفي الذي يتضمّن التجهيزات التالية

- ٤ طاولات من الفولاذ المقاوم للصدأ
- برادان للمكونات
- ثلاجتان
- يجب التأكد من وضع جميع المكونات في البراد أو الثلاجة في القسم الخلفي قبل بدء المسابقة.
- رفوف من الفولاذ المقاوم للصدأ

ملاحظة: يسمح الدخول إلى القسم الخلفي قبل ساعة واحدة فقط من بدء المسابقة.
يُمنع على أي شخص استعمال المطبخ قبل بدء الوقت المخصص لهم للتحضير كما هو مذكور في الجدول.

القوانين والقواعد

المطابخ

يجب أن تكون تجهيزات المطبخ الصّغيرة مؤَمَّنة من قبل المشتركين. مثلًا مقالي / طناجر / أدوات المطبخ

التجهيزات المتوفرة

- ثلاجة كاونتر بسطح عمل بابين
- جريل كهرباء فوق الطاولة ٢٤ انش
- موقد كهربي ٢ شعلة طولي فوق الكاونتر
- قلاية كهربائية فوق الطاولة حوض واحد ١٠ لتر
- فرن حمل هوائي مع بخار كهربائي الحمل الحراري القسري للطبخ ٦٦ لتر نطاق درجة حرارة قابل للتعديل – مع حماية من التسخين الزائد – يتسع لأربعة أرفف سلكية (٤٥٠ * ٣٣٠ مم) – يناسب أيضًا (٤) مقلاة مقاس ١/٢و صينية خبز ٤٣,٥ * ٣٣ سم
- ميكروويف
- طاولة من الفولاذ المقاوم للصدأ
- وحدة المغسلة

المنتجات والمكونات

يفضل استخدام منتجات الرعاة في وصفتك إذا ومتى لزم الأمر. يحظر الترويج لمنتجات المنافسين خلال المنافسة

A

القوانين والقواعد

معلومات عامة

- لا يُسمح للمتسابقين الذين يصلون قبل الوقت المحدد الدخول إلى المطابخ أو استعمال البرادات أو الأجهزة الأخرى
- يجب على المتسابقين تنظيف المطابخ بعد انتهاء المسابقة
- يجب على المتسابقين الالتزام بقواعد ومعايير النظافة من الراعي
- لا يُسمح للمتسابقين الترويج لأي منتج منافس للرعاة الرسميين للمسابقة
- قبل بدء المسابقة يجب تقديم نسخ عن الوصفات المطبوعة كلها بدون ذكر اسم أو شعار مؤسسة إلى الحكام
- يجب إحضار المكونات كلها في حاويات صحية ومبرّدة علب عازلة للحرارة أو غيرها
- لا يُسمح بإحضار أي أطعمة جاهزة وقد يؤدي إدخالها إلى استبعاد الفريق

ما هو مسموح به؟ في حال عدم تطبيق البنود التّالية يتعرّض المتسابق لخسارة قسم من النقاط قد تصل الى ما فوق العشرة بالمئة من الحاصل.

المرقات (Basic stocks): يمكن احضارها إلى المسابقة على أن تكون غير متبّلة ، غير مخفّفة، و غير مكثّفة

السّلطات: يمكن احضار خضار السّلطة ، منظّفة، مغسلّة، و لكن غير مقطّعة

- يمكن تقطيع البصل الى نصفين للتحقّق من النوعية
- يمكن اخضار الطماطم مسلوقة و مقشرة
- يمكن احضار الفول مقشّر
- الخضار المهروسة مسموح استعمالها

السمك: يجب ان يكون منظّف من الدّاخل و لكن غير مقطّع الى شرائح.

الصّدفيّات: منظّفة و غير مطبوخ

القشريّات: منظّفة، مغسّلة، مسلوقة، ولكن غير مقطّعة او متبّلة.

اللّحوم و الدواجن:

- يمكن نَزِع العظام من اللّحوم و الدّواجن، و لكن من دون ان تقطّع الى شرائح ، تفرم، او تتبّل
- السجق و النقّانق، يجب تحضيرها خلال المسابقة.

البيض: يمكن احضاره مفصول، مبستر، ولكن لا يمكن معالجته بأي طريقة أخرى.

عجينة المعكرونة (الباستا): يمكن تحضير الباستا والعجين من دون طهيها

المكونات الجافة: يمكن احضارها مقاسة مسبقا.

عجينة الحلويات الاسفنجيّة و بسكويت المرينغ:

- يمكن احضارها غير مقطّعة و مجزّئة.
- يمنع احضار المكارون الجاهز.
- في حال استخدام المرينغ في الزينة، يجب أن يجفّف خلال المسابقة.

لبّ الفاكهة والفاكهة المهروسة: يمكن احضارها و لكن الصلصة النّهائيّة أو ما يعرف بال(COULIS) يجب تحضيره خلال المسابقة.

عناصر الديكور: يجب تحضيرها كلّيا» خلال المسابقة

القسم الشرقي

- يمكن احضار الحمص مسلوق ومهروس جاهز للاستخدام خلال المسابقة
- يمكن إحضار اللحم مفروم ولكن تجميعه وتتبيله يجب أن يتم في المسابقة
- لا يسمح بتقديم أطباق اللّحوم النّية

لوائح العقوبات: سيتم خصم ما يصل إلى ٥ نقاط من الصف النهائي في حالة

- حصّة الطّعام الغير الإعتياديّة (مراقبة الثّمن، هدر المنتجات والتّغذية)
- عدم التّوازن المناسب بين اللّحوم والمقبّلات
- البروتاينات الغير صالحة للاكل مثل الدجاج الغير المطبوخ جيدا
- طريقة تقطيع الخضار وطبخها
- استعمال الموادّ الغير قابلة للأكل
- يجب إبقاء وزن القطعة ضمن المعايير المعتادة والمُوافق عليها
- تنكيه الطّعام بشكل مفرط

القوانين والقواعد

- عدم احترام الوقت
- عدم ارتداء لباس الطّهاة الرّسميّ والقبّعة
- الكَشف عن اسم المتسابق على الزّيّ
- إحضار طعام محضر من قبل إلى المسابقة

هام جداً:

- يجب جلب جميع المعدات وأدوات المطبخ اللازمة مثل ألواح التقطيع والسكاكين والأواني والمقالي والأطباق وغيرها من المواد اللازمة لطهي الطعام وتقديمه
- يجب أن يتم عرض وصفة مكتوبة وقائمة مفصلة من المكونات باللغة الإنجليزية في الموقع قبل بدء المسابقة

النكهة، المذاق

يجب على المتسابقين التأكد من أن الطبق المقدّم يعكس أعلى مستويات النكهة والمذاق: يجب أن تتسم التركيبة بالتوازن الغذائي الجيد والخفة وسهولة الهضم. كما يجب أن يتكامل لون الطبق المبتكر مع مذاقه وأن يتناسب معه. تناغم المذاق و الملمس, الى جانب التركيز على ابراز المكّون الأساسي,وتناسقه مع زينة الطّبق. أخذ بعين الاعتبار الحرارة الصّحيحة والتتبيل الصحيح لتقديم الطّبق,مع حفظ المذاق المميّز خلال و بعد التذّوق.

التحضير المتخصص والصحيح

يحب أن تتسم عملية التحضير بالدقة وأن تعكس إتقان المهارات الأساسية. والتطبيق الصحيح لأساليب الطهو. سيتم تقييم درجة الصعوبة التي ينطوي عليها إنشاء الطبق من حيث المهارات الفنية الفردية والكفاءة والخبرة و المشاركة في التنفيذ والإعداد تنظيم المطبخ, و الوقت , حرارة المنتجات الدقيقة, النّظافة في العمل, و توضيب الأواني الخاصّة بهم.

النظافة

راجع قواعد النظافة من شركة بويكر رانتوكيل. سيتم تقييم المشاركين على النظافة من قبل ممثل، الذي سيحكم على جميع المشاركين وفقا لقواعد النظافة والأنظمة.

طريقة تحضير الطبق

العمل التّحضيري الأساسي المتطلّب من اجل اتمام عمليّات الطّهو و الخبز و تقديم الطّبق.

- ترتيب واضح للمواد
- الكمية الصحيحة للعناصر التي تم إحضارها
- أسلوب العمل السليم
- الاستغلال الصحيح لوقت العمل

العرض والابتكار

يجب أن تبدو الأطباق مشهية وملفتة وحسنة المنظر. وسيتم تقدير الإبداع على صعيد النكهة وطريقة التقديم على حدٍ سواء. يجب على المكوّن الأساسيّ أن يكون سهل الادراك و عدم وضعه الى جانب الطّبق

التّحكيم

التقديم

يجب أن يكون أسلوب التقديم بسيطاً وعملياً ونظيفاً مع عدم الإفراط في التزيين غير الضروري ويجب أن يكون تصميم الصحن والطبق مناسباً للسكب حيث يتميّز بالأناقة والإتقان في آن واحد. اخذ بعين الاعتبار الحرارة المناسبة للمأكولات خلال سكب و تقديم الطّبق مع تجنب أخذ وقتا طويلا في السكب.

- يجب تقديم عدد صحيح من الأطباق .
- يجب أن تكون الوجبات عملية وقابلة للنقل
- يجب تقديم الوجبات في الوقت المحدد وإلا سيتم خصم النقاط

هدر الطعام

على المتسابق السيطرة على الفائض والمخلفات الغذائية أثناء المنافسة

مسابقات الطّبخ

A1 المطبخ الشّرقي (المقبلات الشرقية الباردة والساخنة)

- مشاركة فرديّة
- المدة: ٤٥ دقيقة
- يتوجّب على المتسابق إعداد نوعين من المقبلات الشرقية نوع ساخن ونوع بارد على ؟ أن يحضر حصتين من كل نوع
- يمكن احضار الحمص مسلوق ومهروس
- يمكن إحضار اللحم مفروم وتجميعه في مكان تنظيم المسابقة
- يجب تقديم الأطباق على صحون فردية مزينة بالمكمل الملائم
- أي أدوات معينة للمنافسة يجب أن يحضرها المشاركون
- يجب على لجنة التحكيم التحقق من أن المكونات المستعملة كلها مناسبة قبل بدء المسابقة
- لا يُسمح بالمنتوجات الجاهزة وقد يؤدي أستعمالها إلى استبعاد المشارك
- الأطباق النيئة غير مسموح بها
- يجب طباعة الوصفة ولائحة مفصلة بالمكونات وعرضها للحكام قبل بدئ المنافسة

معايير التّحكيم	
الطعم و النكهة	٥٠ نقطة
التحضير المهني الصحيح مهارة العمل	٢٠ نقطة
العرض والابتكار	١٠ نقاط
النظافة	٧ نقاط
طريقة تحضير الطبق	٥ نقاط
التقديم	٥ نقاط
هدر الطعام	٣ نقاط

المطبخ السّعودي

A2 طبق رئيسي وطبق حلوى سعودي

- مشاركة فريق مؤلف من شخصان
- المدة: ٦٠ دقيقة
- يتوجّب على الفريق تحضير طبقين سعوديين: طبق رئيسي وطبق حلوى
- يجب تحضير حصتين للتذوق من كل طبق
- ينبغي أن تمثل الأطباق أساليب للطهي متنوعة عبر استخدام نفس المكونات كما تلك المستخدمة في المأكولات السعودية
- يجب أن يؤمن المتسابقون المكونات وأدوات التحضير كلها قبل بدء المسابقة
- يجب إبراز المنتجات المحلية مثل القمح أو الجريش والتمر وحليب الإبل واللحوم والتوابل المحلية وغيرها الكثير المستخدمة في المطبخ السعودي في وصفاتك
- يجب على لجنة التحكيم التحقق من أن المكونات المستعملة كلها مناسبة قبل بدء المسابقة
- يجب وضع لائحة مطبوعة للوصفة والمكونات المفصلة وعرضها قبل بدء المسابقة

معايير التّحكيم	
الطعم و النكهة	٥٠ نقطة
التحضير المهني الصحيح مهارة العمل	٢٠ نقطة
العرض والابتكار	١٠ نقاط
النظافة	٧ نقاط
طريقة تحضير الطبق	٥ نقاط
التقديم	٥ نقاط
هدر الطعام	٣ نقاط

المطبخ السّعودي

A3 طبق الجمل السعودي (مشاركة فرديّة)

- مشاركة فردية
- المدة: ٦٠ دقيقة
- من الإبل يجب على المتسابقين إعداد طبق السعودي مقسّم إلى حصتين للتذوق
- ينبغي أن تمثل الأطباق أساليب للطهي متنوعة عبر استخدام نفس المكونات كما تلك المستخدمة في المطبخ السعودي
- يجب أن يؤمن المتسابقون المكونات وأدوات التحضير كلها قبل بدء المسابقة
- يجب إبراز المنتجات المحلية مثل القمح أو الجريش والتمر وحليب الإبل واللحوم والتوابل المحلية وغيرها الكثير المستخدمة في المطبخ السعودي في وصفاتك
- ستتحقّق لجنة التحكيم من أن المكونات المستعملة كلها قبل بدء المسابقة
- لا يُسمح بالمنتجات الجاهزة ، وقد تؤدي إلى استبعاد المشارك
- يجب وضع لائحة مطبوعة للوصفة والمكونات المفصلة وعرضها قبل بدء المسابقة
- يجب على المتسابقين التأكد من أن اللحم المستعمل يمكن أن يكون جاهزًا في غضون ساعة واحدة

معايير التّحكيم	
الطعم و النكهة	٥٠ نقطة
التحضير المهني الصحيح مهارة العمل	٢٠ نقطة
العرض والابتكار	١٠ نقاط
النظافة	٧ نقاط
طريقة تحضير الطبق	٥ نقاط
التقديم	٥ نقاط
هدر الطعام	٣ نقاط

المطبخ العالمي

A4 مسابقة طبق اللّحمة

- مشاركة فردية
- المدة: ٤٥ دقيقة
- يجب على المتسابق إعداد طبق لحمة حمراء واحد مع مقبلات جانبية
- يجب على المتسابق إعداد حصّتان للتذوق
- يجب تقديم الحصّة على أطباق فردية مع المقبلات مناسبة
- يجب تأمين جميع المكونات والأدوات المحددة للمسابقة من قبل المشاركين
- ستتحقّق لجنة التحكيم من أن المكونات المستعملة كلها قبل بدء المسابقة
- لا يُسمح بالمنتجات الجاهزة ، وقد تؤدي إلى استبعاد المشارك
- يجب وضع لائحة مطبوعة للوصفة والمكونات المفصلة وعرضها قبل بدء المسابقة

معايير التّحكيم	
الطعم و النكهة	٥٠ نقطة
التحضير المهني الصحيح مهارة العمل	٢٠ نقطة
العرض والابتكار	١٠ نقاط
النظافة	٧ نقاط
طريقة تحضير الطبق	٥ نقاط
التقديم	٥ نقاط
هدر الطعام	٣ نقاط

المطبخ العالمي

A5 مسابقة طبق الدجاج

- مسابقة منفردة
- المدة: ٤٥ دقيقة
- يجب على كل متسابق تحضير حصتين من نفس الطبق للتذوق
- يجب تقديم الأطباق على صحون منفردة مع الزينة المناسبة
- يجب أن يؤمن المتسابقون المكونات وأدوات التحضير كلها قبل بدء المسابقة
- ستتحقّق لجنة التحكيم من أن المكونات المستعملة كلها قبل بدء المسابقة
- يجب وضع لائحة مطبوعة للوصفة والمكونات المفصلة وعرضها قبل بدء المسابقة

معايير التّحكيم	
الطعم و النكهة	٥٠ نقطة
التحضير المهني الصحيح مهارة العمل	٢٠ نقطة
العرض والابتكار	١٠ نقاط
النظافة	٧ نقاط
طريقة تحضير الطبق	٥ نقاط
التقديم	٥ نقاط
هدر الطعام	٣ نقاط

A6 مسابقة طبق ثمار البحر

- مسابقة منفردة
- المدة: ٤٥ دقيقة
- يجب إعداد طبق رئيسي واحد يتكون من الأسماك أو المأكولات البحرية أو مزيج من الأسماك والمأكولات البحرية مع الخضار والنشا والتزيين المناسبين (حصتين)
- يجب أن يؤمن المتسابقون المكونات وأدوات التحضير كلها قبل بدء المسابقة
- يجب وضع لائحة مطبوعة للوصفة والمكونات المفصلة وعرضها قبل بدء المسابقة
- على المتسابقين طهي الطبق حسب الوصفات المقدمة للقضاة

معايير التّحكيم	
الطعم و النكهة	٥٠ نقطة
التحضير المهني الصحيح مهارة العمل	٢٠ نقطة
العرض والابتكار	١٠ نقاط
النظافة	٧ نقاط
طريقة تحضير الطبق	٥ نقاط
التقديم	٥ نقاط
هدر الطعام	٣ نقاط

المطبخ العالمي

A7 أفضل برغر (لحمة)

- مشاركة فردية
- المدة: ٣٠ دقيقة
- يجب على كل مشترك تحضير شطيرتَي برغر من اللحم للتذوق
- يجب على المتسابقين جمع شطيرتا البرغر خلال المسابقة
- قد تضم شطائر البرغر أي من الصلصات الجاهزة متل الكاتشب ،المايونيز،الخردل أو الصلصات القابلة للدهن كالبيستو والباربكيو، الثوم أوالإضافات الأخرى كالبصل والطماطم وغيرها.
- يجب خلط أيّ نوع من الصلصات الجاهزة وتحضيرها خلال المسابقة
- يمكن إحضار اللحم المفروم مسبقاً إلى المسابقة لكن تضاف إليه المكونات المُنكّهة خلال المسابقة
- يجب أن تتكون جميع البرغر من لحم مفروم فقط، تُقدم على خبز أو رغيف آخر.
- يجب وضع لائحة مطبوعة للوصفة والمكونات المفصلة وعرضها قبل بدء المسابقة

معايير التّحكيم	
الطعم و النكهة	٥٠ نقطة
التحضير المهني الصحيح مهارة العمل	٢٠ نقطة
العرض والابتكار	١٠ نقاط
النظافة	٧ نقاط
طريقة تحضير الطبق	٥ نقاط
التقديم	٥ نقاط
هدر الطعام	٣ نقاط

A8 مسابقة السندويشات الباردة

- المشاركة الفردية.
- المدة: ١٥ دقيقة.
- يجب على المتسابقين تحضير شطيرتين باردتين للتذوق.
- يجب تحضير السندويشات في خبز الباين ديمي (أبيض، بني، متعدد البذور)
- يجب أن تكون المكونات مطبوخة مسبقاً وجاهزة للاستخدام
- يجب على المشاركين تجميع الشطيرة الخاصة بهم خلال المسابقة
- يتم تقديم كل ساندويتش في طبق منفصل مع تزيينه من الجانب.
- يمكن أن تشتمل السندويشات على أي مواد قابلة للدهن جاهزة مثل الكاتشب والمايونيز والخردل وصلصة الباربكيو ومعجون الثوم والبيستو.
- يجب تحضير مزيج من المواد القابلة للدهن لتحضير الصلصة، أو أي صلصة أخرى في الموقع.

معايير التّحكيم	
الطعم و النكهة	٥٠ نقطة
التحضير المهني الصحيح مهارة العمل	٢٠ نقطة
العرض والابتكار	١٠ نقاط
النظافة	٧ نقاط
طريقة تحضير الطبق	٥ نقاط
التقديم	٥ نقاط
هدر الطعام	٣ نقاط

المطبخ العالمي

A9 المطبخ الاسيوي

- المشاركة الفردية
- المدة: ٤٥ دقيقة
- يجب على المتسابقين تحضير طبق مقبلات وطبق رئيسي
- يجب تقديم حصتين من كل طبق
- يمكن تقديم الأطباق على لوح واحد أو لوحين منفصلين
- يجب إحضار جميع المكونات من قبل المنافسين غير مقلمة أو مقطعة أو مقطعة إلى شرائح
- يجب على المتسابقين تقديم وصفة مكتوبة باللغة الإنجليزية وتشمل المكونات وطريقة تحضير الأطباق

معايير التّحكيم	
الطعم و النكهة	٥٠ نقطة
التحضير المهني الصحيح مهارة العمل	٢٠ نقطة
العرض والابتكار	١٠ نقاط
النظافة	٧ نقاط
طريقة تحضير الطبق	٥ نقاط
التقديم	٥ نقاط
هدر الطعام	٣ نقاط

A10 مسابقة النحت على الخضار والفواكه

- مشاركة فردية
- موضوع حر
- المدة: ٦٠ دقيقة
- يجب احضار الخضار الى المسابقة غير مقشرة
- يجب أن يتم الحفر يدويا
- المعدات الاكترونية غير مسموحة
- يمكن غسل الخضار والفواكه
- يمكن استعمال المنتجات الغير صالحة للأكل الوحيدة المسموح بها هي العناصر مثل الإطارات المستخدمة لدعم العرض
- المساحة المخصصة لكل متسابق هي سم ٦٠ × ٨٠

معايير التّحكيم	
التحضير المهني الصحيح	٤٠ نقطة
تصميم وتكوين	٣٠ نقطة
الابداع	٢٠ نقطة
تجهيز ونظافة	١٠ نقطة

الجوائز

سيجري تطبيق نظام الجمعية العالميّة للطهاة WACS لمنح الميداليات على النحو التالي:

٦٠ – ٦٩
نقطة **شهادة استحقاق**

٧٠ – ٧٩
نقطة **ميدالية برونزية**
وشهادة

٨٠ – ٨٩
نقطة **ميدالية فضيّة**
وشهادة

٩٠ – ١٠٠
نقطة **ميدالية ذهبيّة**
وشهادة

يتم منح العديد من الجوائز للفائزين من قبل الرعاة الرسميين لل«صالون كولينار»

جائزة سلامة الغذاء: سوف توزع الشهادات والجوئز على الفائزين في فئة النظافة وسلامة الغذاء في كل الفئات الحية

المنظمون

SEMARK GROUP

CERTIFIED ISO 9001:2015 COMPANY

www.semark.com.sa

الشريك الداعم

Hospitality SERVICES

مرخص من Licensed by

الهيئة العامة للمعارض والمؤتمرات

SAUDI CONVENTIONS & EXHIBITIONS GENERAL AUTHORITY

24/8020

تنظم الشركة السعودية لتنظيم المعارض والتسويق (سيمارك) معرض "هوريكا" ضمن إتفاقية ترخيص موقعة مع شركة خدمات الضيافة "هوسبيتلتي سيرفس" الشركة المنظمة لمعرض هوريكا الدولي

www.saudihoreca.com

+966 920 003 361 | info@saudihoreca.com

saudihoreca saudi.horeca