

# RULES & REGULATIONS



*Hospitality*

*Salon*

*Culinaire*

# المحتويات:

- كلمة الجهة المنظمة
- 2018
- حفظ التواريخ
- 
- قوانين المسابقات
- المسابقات الحية
-

المشتركين،

يسرنا أن نرحب بكم ،  
خلال معرض هوريكا الأردن 2018. يقدم لكم هذا الدليل بعض المعلومات المفيدة حول تنظيم الحدث والمسابقات.

نحن متحمسون جداً لإعلان أن الفائز بالميدالية الذهبية في "الهوسبيتاليته" من برنامج "توب شيف" على قناة م.ب.س  
كولينير " سي هلاً للخضوع

في حال الاحتياج للمزيد من ، يرجى الاتصال بـ:

هاتف: +962-6-464 2501,2,3

البريد الإلكتروني: Admin2@lawrenceconferences.com

نتمنى الحظ الوفير لجميع المشاركين،



ثرية الحسيني

رئيس مجلس الإدارة

– المسابقات الحية

- 1
- 2
- 3
- 4
- 5
- 6 السنديشات ( )
- 7
- 8 المطبخ اللاسيوي
- 9 مسابقة الطهاة الشباب
- 10 جديد
- 11

ت الطهي:

- 1
- 2 به

ت الحلويات:

- 3
- 4 جديد :
- 5
- 6 أفضل طبق اكثير
- 7 تحفة فنية من السكر والشوكولاتة
- 8 أطباق الحلويات

\_\_\_\_\_ :

- 9 ( باغيت )
- 10 ( خالي من الغلوتين ) جديد

# التواريخ التالية

تواريخ الم :

9, 10, 11 تشرين الأول/أكتوبر 2018.

رسوم التسجيل:

رسوم التسجيل لكل م  
لغير أعضاء جمعية الطهاة الأردنيين  
جمعية الطهاة الأردنيين  
: JD150( JCA) السعر يشمل الضريبة  
JD100( JCA) السعر يشمل الضريبة

الموعد النهائي للتسجيل

الموعد النهائي للتسجيل جميع المسابقات هو 26 2018 رسوم التسجيل  
هوربكا الأردن يملك الحق في رفض المشتركين الذين لم يسجلوا في الوقت المحدد أو لم ي  
رسوم التسجيل .

للتسجيل الاتصال ب:

+962-6-464 2501,2,3  
Admin2@lawrenceconferences.com

اجتماع للمناقشة والاستفسار

إن جميع المشاركين مدعوون لحضور اجتماع مع لجنة التحكيم الاثنين 8 تشرين الأول/ 2018  
من بعد الظهر ، بهدف طرح ما لديهم من أسئلة والحصول على جميع المعلومات الضرورية حول

استلام الشارات وزيارة الموقع:

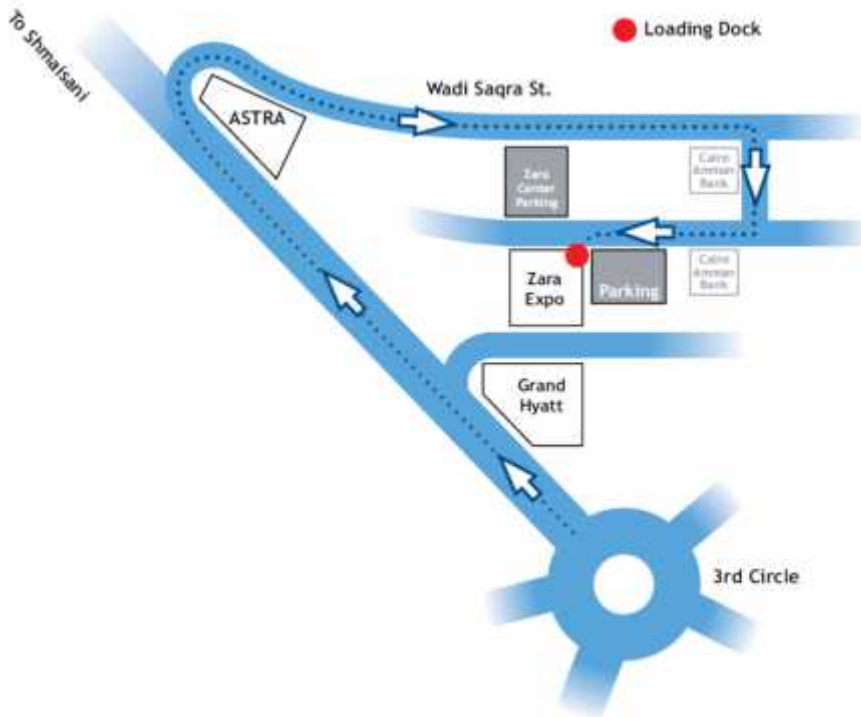
يمكن لجميع المشاركين استلام شاراتهم والتعرّف إلى الموقع والمعدات المطبخية  
8 تشرين  
2018 /

على جميع المشاركين ارتداء زي الطهاة الخاص بهم في هذا اليوم لأخذ صورة جماعية

- يحتفظون
  - يحتفظ
  - بالمنظمين ليسوا مسؤولين
  - يجب يكون
  - يجب المشاركين يُظهروا هوياتهم الشخصية وشاراتهم
  - يتوجب جميع المشاركين الطهارة توزيع
  - المساعدون
  - يجب يكون جميع المشاركين
  - يُسمح
  - المشاركين الذين يحضروا
  - المنافسين الذين يُحضرونَ معروضاتهم
  - تاريخ
- والتغيير
- القوانين.
- المنافسين، تجهيزاتهم وأدواتهم
- يتسلم الشيف التنفيذي لمؤسسته
- " كولينير".
- المساعدون الخروج
- يجب . ويجب
- الطهارة
- غير
- المحددين
- اليوم
- ( طاهية) يمكنه(ها)
- سيعتبرون كغير حاضرين
- بشاركوا
- النهائي

لتحميل فقط

مدخل المشاركين هو من



:

يتم إرساله جميع المشاركين أياً

وسيحتملون مشجعيكم هم يتسجلوا عبر ترحيب يجب جميع المشجعين يكونوا عاملين الضيافة

**كيف يعمل التسجيل لهورিকা 2018**

لتسجيل [www.horeca-jordan.com/pre-registration.htm](http://www.horeca-jordan.com/pre-registration.htm)

يفضل استخدام منتجات الرعاة في وصفتك عند الحاجة. يحظر الترويج لمنتجات المنافسين خلال المنافسة.

يتوجب على المشاركين إحضار جميع المعدات والأواني المطبخية الصغيرة المطلوبة (مثل لوح التقطيع والسكاكين والقنادير والمقالي والزبديات والأطباق)، إضافة إلى أي مواد أخرى قد يحتاجونها للطبخ وتقديم الطعام.

التجهيزات المطبخية المتوفرة في الموقع وفي كل مطبخ:

- طاولات عمل مع رفوف سفلية
- موقد كهربائي بأربع أعين
- فرن كهربائي واحد

### المساحة الخلفية

جرى توفير مساحة خلفية وتجهيزها على النحو التالي:

- طاولات ستاينلس ستيل

تأكدوا من حفظ جميع مكوّناتكم في البراد في المساحة الخلفية قبل بدء المسابقة.

**: يمكن الدخول إلى منطقة التحضير قبل ساعة واحدة من بدء المسابقة**

لا يسمح الدخول إلى المطابخ واستخدامها قبل بدء الوقت المخصص للتحضير.

## الحياة :

- يُسمح للمتسابقين الذين يصلون
  - يجب للمتسابقين تنظيف
  - يجب للمتسابقين
  - يُسمح للمتسابقين الترويج
  - يجب تقديم
  - يجب كلها
  - يُسمح كلها
  - سينقسم بين
- الأجهزة .  
انتهاؤ ومعابير  
الرسميين  
كلها  
حاويات صحية )  
جاهزة يؤدي إدخالها  
الخنزير  
بين يقيم النكهة  
يقيم التقنية .  
يؤثر هذا  
يتمنع  
الفريق.  
غيرها).  
تذوقها  
دينية .

هو ؟؟ عدم تطبيق البنود التالية يتعرض المتسابق لخسارة قسم من النقاط قد تصل الى ما فوق

✓ (Basic stocks): يمكن احضارها إلى المسابقة على أن تكون غير متبلة, غير مخففة, و غير مكثفة

✓ :

- يمكن احضار خضار السد
- يمكن تقطيع البصل الى نصفين للتحقق من النوعية
- يمكن احضار الطماطم مسلوقة و مقشرة
- يمكن احضار الفول مقشّر
- الخضار المهروسة هي ممنوعة
- يمكن في مسابقات الأطباق الشرقية مهروس جاهز

✓ : يجب ان يكون منظف من الداخل و لكن غير مقطع الى شرائح.

✓ يّات: و غير مطبوخ

✓ القشريات: منظفة, مغسلة, مسلوقة, ولكن غير مقطعة او متبلة.

✓ :

- يمكن
- فقط أن يأتي باللحم المفروم غير المتبل في مسابقة البرغر.
- السجق و النقانق, يجب تحضيرها خلال المسابقة.

✓ البيض: يمكن احضاره مفصول , مبستر, او مصنّع بأي طريقة.

✓ عجينة المعرونة (الباستا): يمكن تحضير الباستا والعجين من دون طهوها

✓ : يمكن احضارها مقاسة .

✓ عجينة الحلويات الاسفنجية و بسكويت المرينغ:

• يمكن احضارها غير مقطعة و مجرّئة.

• يمنع احضار الكارون الجاهز.

• في حال استخدام المارينغ في الزينة, يجب أن يجفّف خلال المسابقة.



✓ الفاكهة و الفاكهة المهروسة: يمكن احضارها و لكن الصلصة النهائية أو ما يعرف بال(Couli) يجب تحضيره

✓ عناصر الديكور: يجب تحضيرها كلها" خلال المسابقة.

سيتم	النهائية في حال عدم تطبيق التالي :
•	الغير الإعتيادية ( هدر والتغذية)
•	بين
•	البروتينات الغير صالحة للاكل مثل الدجاج الغير جيد
•	طريقة تقطيع وطبخها
•	الغير
•	يجب المعايير عليها
•	تنكيه
•	
•	الطهارة
•	
•	

**هام جدا:**

• يجب يتم

الإنجليزية في

### معايير التحكيم

**النكهة،** : يجب المتسابقين يعكس مستويات النكهة : يجب تركيبة الجيد وسهولة الهضم. يجب يتكامل لون مذاقه يتناسب معه. الملمس, الى جانب التركيز على ابراز المكون الأساسي, وتناسقه مع زينة الطبق. أخذ بعين الاعتبار الحرارة الصحيح والتتبيل الصحيح لتقديم الطبق, مع حفظ المذاق المميز خلال و بعد التذوق.

**التحضير** **والصحيح:** يجب عملية التحضير ينطوي عليها , , تنظيم , , المهارات الأساسية حيث المهارات الفنية الفردية قيقة, النظافة في العمل, و توضيب بهم.

: سيتم تقييم المشاركين سيحكم جميع المشاركين

**طريقة تحضير** : العمل التحضيري الأساسي المتطلب من اجل اتمام عمليات الطهو و الخبز و تقديم الطبق. **جديد**

**طريقة عرض الطبق:** يجب مشهية . وسيتم تقدير صعيد النكهة طريقة التقديم سواء. يجب على المكون الأساسي أن يكون سهل الادراك و عدم وضعه الى جانب الطبق

التزيين غير الضروري ويجب يكون تصميم  
. اخذ بعين الاعتبار

التقديم بسيطاً وعملياً ونظيفاً  
حيث يَتميّز  
و تقديم الطبق مع تجنب أخذ وقتاً طويلاً في السكب.

1

- مشاركة فردية
- : 45 دقيقة
- يتوجب على المتسابق إعداد طبق رئيسي من اللحوم الحمراء التي يختارها إضافة إلى الخضروات والنشويات والزينة لشخصين أي طبقين
- يجب على المتسابق أن يحضر معه جميع المكونات غير المطهوه أو المشذبة أو المقطعة أو المشرحة.
- يجب على المتسابقين تقديم وصفة مكتوبة باللغة الإنجليزية تتضمن المكونات المستخدمة في الأطباق إضافة إلى طريقة التحضير
- يجب على المتسابقين طهو الطبق وف

2-

- مشاركة فردية
- : 45 دقيقة
- يتوجب على المتسابق إعداد طبق رئيسي من تمار البحر أو خلط من السمك وثمار البحر التي يختارها إضافة إلى الخضروات والنشويات والزينة الملائمة لشخصين أي طبقين
- يجب على المتسابق أن يحضر معه جميع المكونات غير المطهوه أو المشذبة أو المقطعة أو المشرحة.
- يجب على المتسابقين تقديم وصفة باللغة الإنجليزية للحكام يوم المسابقة تتضمن المكونات المستخدمة إضافة إلى طريقة تحضير الأطباق
- يجب على المتسابقين طهو الطبق وفقاً للوصف

3-

- فردية
- : 45 دقيقة
- يتوجب على المتسابق تحضير طبق مقبلات و طبق رئيسي أمام الحكام من خلال استخدام جميع المكونات الموجودة في
- يجب تحضير طبقين من كل نوع.
- سيحصل المشاركون على السلة 15 دقيقة قبل بدء المنافسة و على المتسابق تقديم وصفته للمنظم من أجل التحقق منها مع التحكيم ان الأطباق الفعلية المقترحة من المكونات المتوفرة ضمن السلة الخاصة بهم. **جديد**
- لا يسمح بتغيير الأطباق بعد تسليم الوصفة إلى الحكام
- يجب على المتسابقين تحضير الأطباق خلال 45 دقيقة
- يجب على المتسابقين تأمين جميع الأدوات وألواح التقطيع وأواني الطهي والألات الصغيرة.
- لا يسمح للمتسابقين إحضار أي مكونات غير تلك الموجودة في محطة الطهي وفي السلة التي يحصل عليها كل متسابق.

- فردية
- : 60 دقيقة
- يتوجب على المتسابق تحضير وتقديم
- يمكن للمتسابق تقديم الأطباق بأي صيغة يريدونها، بما يسمح بتحسين الأطباق وعكس التوجهات الحالية في المطبخ
- يجب على المتسابق إحضار جميع المكونات من دون تحضير أو تشذيب أو تقطيع أو تشريح.
- يمكن **جديد** مهروس جاهز
- يجب على المتسابق تقديم وصفة باللغة الإنجليزية يوم المسابقة إضافة إلى طريقة
- تحضير الأطباق.
- يجب على المتسابق طهي الطبق وفقاً للوصفة

- فردية
- : 45 دقيقة
- يتوجب على المتسابق تحضير، طبخ وتقديم بين مختلفين من الباستا بحسب اختياره لشخصين أي طبقين لكل
- يجب أن يكون نوعا الباستا المستخدم من مختلفان من حيث الشكل والصلصات والزينة أو المنكهات.
- يمكن للمشارك إحضار عجينة الباستا الطازجة جاهزة الى المسابقة لكن عليه تحضير الحشوة خلال المسابقة
- يجب طهي بطريقة " فالتهي " يؤدي تخفيض
- يجب على المتسابق إحضار جميع المكونات من دون تحضير أو تشذيب أو تقطيع أو تشريح
- يجب على المتسابق تقديم وصفة باللغة الإنجليزية يوم المسابقة إضافة إلى طريقة
- تحضير الأطباق

## 6- تحديّ السندويشات ( )

- فردية
- : 30 دقيقة
- يجب على المتسابق تحضير وطهي نوع واحد من الساندويش /أو اللفافة من اختيار مع استخدام المنكهات الملائمة
- شخصين ساندويش
- يجب تقديم كل ساندويش على صحن منفرد مع زينته الجانبية.
- يجب على كل متسابق أن يحضر معه جميع المكونات من دون تحضير أو تشذيب أو تقطيع أو تشريح.
- يمكن تحضير ساندويشات شرقية باختيار مكونات محلية مثل اختيار الخبز، والمكونات مثل ( نباتية. جديد
- وغيرها) أو سندويشات غربية
- يجب تحضير الصلصات خلال المسابقة. جديد
- يجب تحضير الساندويشات الباردة في خبزة الـ "pain de mie" (أبيض) و يمكن تحضير
- الساندويشات الساخنة في أي نوع اخر من الخبز. جديد
- يجب على المتسابقين تقديم للحكام يوم المسابقة باللغة الإنجليزية تتضمن المكونات المستخدمة وطريقة تحضير

- فردية
- : 30 دقيقة
- يجب على المتسابق تحضير وطهي نوع واحد من البرغر من اختياره مع استخدام المنكهات الملائمة لشخصين
- يمكن للبرغر أن يتألف من اللحم، الدجاج السمك أو الخضار
- يجب على كل متسابق أن يحضر معه جميع المكونات من دون تحضير أو تشذيب أو تقطيع أو تشريح.
- يمكن إليه المكونات المُنكّهة
- المنكهات التالية والمايونيز والدهن كالببيستو والباربكيو وغيرها.
- يمكن احضار الحمّص أو الفصوليا مسلوقة" في حال تحضير البرغر النباتية و لكن يجب أن تهرس و تنكه خلال المسابقة.
- يجب أن تشمل جميع البرغر أي من اللحم المفروم، الدجاج، السمك أو باتي نباتي مقدم
- يجب على المتسابقين تقديم وصفة باللغة الإنجليزية تتضمن المكونات المستخدمة وطريقة تحضير
- يجب تسليم الوصفات إلى لجنة الحكم يوم المسابقة.

## 8- الاسوي

- فردية
- : 45 دقيقة
- يتوجب على المتسابق تحضير طبق من المقبلات الاسوية وطبق رئيسي لشخصين
- يمكن إما تقديم الطبقين
- يجب على المتسابق إحضار جميع المكونات من دون تحضير أو تشذيب أو تقطيع أو تشريح.
- يجب على المتسابق تقديم وصفة باللغة الإنجليزية يوم المسابقة إضافة إلى طريقة تحضير الأطباق.

## 9- مسابقة الطهاة الشباب

- فردية
- العمر المحدد: الطهاة بين 18 25 سنة فقط يمكنها المشاركة في هذه المسابقة – يجب ارفاق نسخة عن الهوية مع مستند التسجيل.
- : 45 دقيقة
- يتوجب على المتسابق تحضير طبق رئيسي أمام الحكام من خلال استخدام جميع المكونات الموجودة في السلة لشخصين
- سيحصل المشاركون على السلة 15 دقيقة قبل بدء المنافسة و على المتسابق تقديم وصفته للمنظم من أجل التحقق منها مع التحكيم الأطباق الفعلية المقترحة من المكونات المتوفرة ضمن السلة الخاصة بهم. **جديد**
- لا يسمح بتغيير الأطباق بعد تسليم الوصفة إلى الحكام
- يجب على المتسابقين تحضير الأطباق خلال 45 دقيقة
- يجب على المتسابقين تأمين جميع الأدوات وألواح التقطيع وأواني الطهي والآلات الصغيرة.
- لا يسمح للمتسابقين إحضار أي مكونات غير تلك الموجودة في محطة الطهي وفي السلة التي يحصل عليها كل متسابق.

- فردية
- : 45 دقيقة
- يجب المتسابقين تحضير الحلوى لشخصين أي طبق لكل شخص
- يجب شرقية حديثة
- يمكن
- يمكن تقديم الأيس كريم. يمكن الأيس كريم الجاهز يوم
- يمكن عجينة العسملية، جاهزة، يجب يتم خبزها

- فردية
  - : 45 دقيقة
  - يجب أن تحضير قطعتين 8 من اختياره (السوشي، أورا ماكي ...) ما مجموعه 16
  - يجب تحضير طبق جانبي يحتوي
  - يجب أن المتسابق تحضير 16 قطعة فقط وعدم تجاوز عدد القطع المشار إليه
  - يمكن طبخ الرز و احضاره جاهزاً الى المسابقة
  - يجب تحضير
  - يجب تحضير طبق واحد لتزوق الحكام
  - يجب تحضير جميع السوشي في
  - يجب على كل متسابق احضار جميع
  - يجب ان تتضمن طريقة التقديم الوسابي و الزنجبيل
  - يمكن لكل مشترك اختيار طبق التقديم الخاص به
  - يجب على المتسابق تقديم يوم المسابقة
- تحكيم جديد
- يمكن يها
- ة إضافة إلى طريقة تحضير الأطباق.

### معايير التحكيم 1- 11-

- والنكهة
  - لتحضير المهني الصحيح
  - مهارة العمل/التقنية
  - 
  - طريقة تحضير
  - طريقة
  -
- 50
- 15
- 10
- 10
- 10
- 5

- يجب أن يكون كلّ عرض معروض من صنع المشاركين أنفسهم الذين سجلوا أسماءهم في طلب المشاركة
- يجب ألا يظهر اسم أو شعار أي شركة إلى الحكام خلال عملية التحكيم. يمكن وضع الاسم أو الشعار ما أن تنتهي عملية التحكيم
- يجب على المتسابقين احترام حدود المساحة المخصصة لكل فئة من الفئات
- يحقّ للحكام اختبار وفحص جميع المعروضات وأخذ عينات منها عند الضرورة
- خلال مرحلة العرض، يسمح للمشاركين "تعديل" معروضاتهم بعد عملية التحكيم.
- يجب و كل طبق لامكانية التعرف النكهة و تقنيّة التحضير.
- يجب وسم جميع الصحن من أجل تمييزها.
- يمنع استخدام الألوان الاصطناعيّة.
- يجب على الأطباق أن تكون مشهية للنظر حتى في حال عدم تذوقها.
- يجب أن تكون المكونات والمنكهات متناعمة مع القسم الأساسي للطبق وأن تكون مطابقة لمعايير القيم التغذائية المعاصرة.
- تباين التقنيات الحديثة المهنية مهمة ولكنها عملية
- يؤدي وضع الزينة والمرقات عند حافة الأطباق إلى مظهر غير مقبول.
- يجب تجويف السمك واللحم بالطريقة الصحيحة وبصورة نظيفة.
- يجب تقديم شرائح اللحم أو السمك مع وضع القسم المجوّف إلى الأعلى ومع ترتيبها وفقاً للترتيب والحجم الصحيحين.
- يجب الحرص على التناغم العددي لحصص اللحم/السمك والمكملات/المنكهات المقدّمة.
- يجب تقطيع الفواكه والخضار وتقديمها بطريقة موحّدة.
- يمكن استخدام العوامل الجامعة ضمن الكريما.
- يسمح في كمية الجيلاتين المستخدمة في الهلام تخطي الكميات الطبيعية، لكن ليس إلى حدّ اعتماد أسلوب العرض على محتوى الجيلاتين الإضافي.
- لا يُسمح باستخدام المواد الغير
- يجب أن تكون أوعية الصلصة ممثلة إلى النصف.
- يجب أن يكون استخدام الهلام على أنواعه نظيفاً وخالياً من
- يجب أن يكون حجم الحصص ووزنها متماشياً مع المعايير المطبّقة ضمن الممارسات المقبولة.
- يجب إظهار مهارة واضحة المعالم ومميّزة.
- يسمح تقديم المواضيع ذات صلة سياسية أو دينية أو جنسية

### معايير التّحكيم

النكهة،	: يجب	المتسابقين	يعكس	مستويات النكهة	كما و يجب ا
	يجب	نكهات			
	: يجب	مشهية	. وسيتّم تقدير	صعيد النكهة وطريّ التقديم	
. يجب	يوفر الطبق النهائية	جيّدا		جمالياً. صحيحة	الصحيح

### ركيبة المكونات

يجب يكون تكوين الحلويات غذائيا للهضم بسهولة وخفيف. تقنيات عصرية . يجـ  
النكهات و الالوان .

**التحضير** **والصحيح:** يجب **عملية التحضير** **المهارات الأساسية**  
والتطبيق الصحيح لأساليب الطهو. سيتم تقييم **ينطوي عليها** **حيث المهارات الفنية الفردية**  
التنفيذ **تقنية صحيحة في استخدام جيلاتين ال "أسبيك"** **والحرفية**  
النظيف والدقيق **صحيحة** **التغذية الصحيحة**

**التقديم:** يجب يكون **التقديم بسيطاً وعملياً ونظيفاً** **التزيين غير الضروري ويجب** **يتميز**  
الأوعية الزجاجية **و غيرها يجب**

**مسابقات الطهي:**

**1- 3**

• يجب تقديم وجبة من 3

-  
-  
-

له

بيضاء

يجب طباعتها

نفسها

هذه عملية

وعرضها

قدرها 100x100

• يجب تقديم

• يمنع

• يجب

• هذه

• يجب

**2-**

• يجب عرض مجموعة من 6 أطباق صغيرة من المقبلات 3 لها 3

• تقديم 4 حصص من كل نوع من الأطباق الصغيرة (أي مجموع 24 )

• يجب أن تزن كل حصة من الأطباق الصغيرة بين 10 20

• يمكن عرضها على طبق واحد أو في أطباق منفصلة

• يجب دهن جميع الأطعمة المعروضة بالهلام (aspic) باستثناء الأطعمة المقرمشة أو العجين المخبوز

• يجب توفير وصف مختصر عن الأطباق المعروضة إلى الحكام على ان لا يضاف

صاحب الطبق إلى وصف التاباس أو طريقة عرضها.

• هذه عملية

قدرها 80x80

معايير التحكيم الخاصة بالفئات من ب- 1 2-

30

30

30

10

تركيبية المكونات

التحضير

التقديم

والصحيح

## مسابقات الحلويات:

### كأس الحلويات

سيتم تحديد الفائز في كل فئة. وسيتم ميداليات الحلويات بحيث هم هي ميدالية ذهبية الحلويات

#### 3-

- يجب 3
- يجب أن تكون الطبقات كلها متداخلة في التصميم العام للزفاف وأن تكون الطبقة السفلية
- يجب الزينة بأكملها يدوياً.
- يجب أن تكون كل قطع الزينة (ما عدا الأعمدة الداعمة للطبقات (صالحة للأكل، مع إمكانية استخدام كريما الزينة وعجينة الباستياج.
- سيتم الدنيا عملية
- يد غير الطبقتين العلويتين
- يجب زينة وبنيتها وزنها خبزها
- يجب الزينة بأكملها وليس فوقها لتسهيل عملية التقطيع
- يجب 80% وزينة 20%
- يجب وعرضها
- قدرها 100x80

#### 4-

- تزيين
- يجب يلتزم كلهم
- يجب يعني بكامله
- يجب يتراوح بين 85 – 125
- يجب الزينة بأكملها يدوياً
- يمكن غير
- سيتم عملية التحكيم
- يجب وعرضها
- قدرها 70x80

#### 4- معايير التحكيم الخاصة بالفئات ب-3

- التّصميم و التّكوين 30
- الطعم و النّكهة 20
- 20
- التحضير المهني الصحيح 20
- التقديم 10



5-

- يجب تحضير
- يجب
- يجب يبلغ
- يجب تقديم
- التحكيم
- يجب
- قدرها 30 \* 30

جديد

( 3 )

إكلير

6-

- يجب تحضير
- يجب
- يجب
- يجب يبلغ
- يجب هوية الإكلير يمكن أكلها باليد
- يجب تقديم
- التحكيم
- يجب
- قدرها 30x30

جديد

( )

#### 6- 5- معايير التحكيم الخاصة بالفئات

- الطعم و النكهة 40
- 20
- تركيبة المكونات 15
- التحضير المهني الصحيح 15
- التقديم 10

#### 7- تحفة فنية من السكر والشوكولا

- يُطلب من المتسابقين عرض قطعة فنية من السكر ( )
- :
- سيتم التّحفات الفنية غذائية
- يُمنع الأغطية عملية التحكيم
- لا يسمح تقديم المواضيع ذات صلة سياسية أو دينية أو جنسية
- لا يُسمح
- يجب ألا يتجاوز الارتفاع الأقصى للقطعة الفنية 125 / : 60 \* 40
- قدرها 90 \* 75

## معايير التحكيم الخاصة بالفئات ب-7

- العرّض و التصميم 25
- 25
- التحضير المهني الصحيح 25
- طريقة تقديم الموضوع 25

## 8- أطباق الحلويات

- يجب تحضير الحلويات
- من الفاكهة غيرها
- يج تقديم
- يجب الحلويات
- يجب كلها
- جوهرياً
- يجب هذه عملية
- قدرها 80x80

بمستويات عالية مهارات تقنية.  
والمقاييس الدقيقة وعرضها.

## معايير التحكيم الخاصة بالفئات ب-8

- التحضير المهني الصحيح 30
- 30
- تركيبة المكونات 30
- التقديم 10

\_\_\_\_\_:

## 9- الخبز (الباغيت)

- يجب المتسابقين تحضير نوعين الباغيت ( أبيض ) مصنوعين ( عجينة الخميرة العجينة
- تحضير 3 ( 6 ) يجب تقديم العينات التحكيم
- يجب يبلغ باغيت بين 55 57
- يجب يبلغ باغيت بين 230 250
- قدرها 40 x 40

## الخبز(الخالي من الغلوتين)

10-

من الغلوتين ( أبيض وآخر )

- يجب المتسابقين تحضير نوعين
- يجب تحضير الخبز في قالب المختص
- تحضير ( اثنين )
- يجب يبلغ 150-180
- ستقوم لجنة التحكيم بالتدقيق
- قدرها 40 x 40

## معايير التحكيم الخاصة بالفئات ب-9-10

- والنكهة 40
- 20
- تركيبة 15
- التحضير المهني الصحيح 15
- التقديم 10

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

شهادة استحقاق	69	60
ميدالية برونزية وشهادة	79	70
ميدالية فضية وشهادة	89	80
ميدالية ذهبية وشهادة	100	90

- سيتم
  - يتم العديد
  - للفائزين
  - : الشهادات
  - يعطى الفائزين بالميداليات الذهبية
  - التلفزيوني شيف
- يحصدهم
- الميداليات الذهبية  
الرسميين " كولينار"  
الفائزين  
السريعة
- الحيه  
ختيار المؤهلين