

القواعد و الأنظمة



***Hospitality***  
***Salon***  
***Culinaire***

# المحتويات:

- كلمة الجهة المنظمة
- فئات سنة 2022
- حفظ التواريخ
- معلومات عامة
- قوانين المسابقات
- المسابقات الحية
- مسابقات العرض

أعزائي المشتركين،

انطلاقاً من نجاح النسخ السابقة، يسرنا أن نرحب بكم في النسخة الثامنة من "الهوسبيتاليتي صالون كولينير" خلال معرض هوريكا الأردن 2022. يقدم لكم هذا الدليل بعض المعلومات المفيدة حول تنظيم الحدث والمسابقات.

يسعدنا جداً الإعلان أن الفائز بالميدالية الذهبية في "الهوسبيتاليتي صالون كولينير" سيكون مؤهلاً لخضوع تجربة أداء الموسم الجديد من برنامج "توب شيف" على قناة م.ب.س

في حال الاحتياج للمزيد من المعلومات، يرجى الاتصال بـ:

الآنسة نوران الترك

هاتف: +962-6-464 2501,2,3

البريد الإلكتروني: Admin2@lawrenceconferences.com

نتمى الحظّ الوفير لجميع المشاركين،



ثرية الحسيني

رئيس مجلس الإدارة

## الفئات

### الفئة أ – المسابقات الحية

- أ1- طبق اللحم
- أ2- ثمار البحر
- أ3- سلة السوق
- أ4- المطبخ الأردني المعاصر
- أ5- الباستا
- أ6- تحديّ السندويشات (الباردة)
- أ7- تحديّ البرغر (اللحمة)
- أ8- المطبخ اللاسيوي
- أ9- مسابقة الطهاة الشباب
- أ10- تحديّ البييتزا
- أ11- مسابقة السوشي
- أ12- الطّبق الصّحي
- أ13- النحت على الفاكهة و الخضروات

### الفئة ب – مسابقات العرض

#### مسابقات الطهي:

- ب1- وجبة من ثلاثة أطباق
- ب2- التاباس و الكاناويه

#### مسابقات الحلويات:

- ب3- قالب الحلوى للزفاف
- ب4- قوالب حلوى مبتكرة بموضوع محدد: كأس العالم
- ب5- أفضل طبق ماكارون
- ب6- أفضل طبق اكليير (طعم الشوكولاته)
- ب7- تحفة فنية من السكر والشوكولاتة بموضوع محدد: كأس العالم
- ب8- أطباق الحلويات

#### مسابقات المخبوزات:

- ب9- ابتكارات الخبز (أفضل باغيت)
- ب10- أفضل كرواسون (زعتر)

# احفظوا التواريخ التالية

## تواريخ المسابقة:

ستنظم المسابقات في مركز الأردن الدولي للمعارض ، عمان في 27 و 28 و 29 سبتمبر 2022.

## رسوم التسجيل:

رسوم التسجيل لكل مشترك أو لكل مسابقة:  
المشاركين JD150 الاسعار لا تشمل الضريبة

مسابقة الطهارة الشباب

طلاب JD 25 الاسعار لا تشمل الضريبة

غير طلاب JD 50 الاسعار لا تشمل الضريبة

## الموعد النهائي للتسجيل

الموعد النهائي للتسجيل لجميع المسابقات هو 26 سبتمبر 2022 بما في ذلك لدفع رسوم التسجيل هوربكا الأردن يملك الحق في رفض المشتركين الذين لم يسجلوا في الوقت المحدد أو لم يدفعوا رسوم التسجيل بالكامل.

للتسجيل الاتصال ب:

الآنسة نوران الترك

+962-6-464 2501,2,3

Admin2@lawrenceconferences.com

## اجتماع للمناقشة والاستفسار

إن جميع المشاركين مدعوون لحضور اجتماع مع لجنة التحكيم الاثنين 26 سبتمبر 2022 في مركز الأردن الدولي للمعارض ، عمان عند الساعة الثالثة و النصف من بعد الظهر ، بهدف طرح ما لديهم من أسئلة والحصول على جميع المعلومات الضرورية حول المسابقات.

## استلام الشارات وزيارة الموقع:

يمكن لجميع المشاركين استلام شاراتهم والتعرّف إلى الموقع والمعدات المطبخية بعد اجتماع المناقشة و لاستفسار في 26 سبتمبر 2022 في مركز الأردن الدولي للمعارض عمان.

على جميع المشاركين ارتداء زي الطهارة الخاص بهم في هذا اليوم لأخذ الصورة جماعية

## معلومات عامة

- تحتفظ الجهة المنظمة لنفسها بحق إزالة أي من القواعد واللوائح أو تعديلها أو الإضافة إليها
- تحتفظ الجهة المنظمة بجميع الحقوق المرتبطة بالوصفات المستخدمة والصور الملتقطة خلال الحدث
- إنَّ المنظمين غير مسؤولين عن أيِّ ضرر أو خسارة لأغراض المنافسين، تجهيزاتهم وأدواتهم أو ممتلكاتهم الشخصية
- حال الفوز بأي جائزة ، يجب أن يكون المنافس حاضرًا أو قد يتسلم الشيف التنفيذي لمؤسسته الجائزة من مكتب المسابقة
- يتوجَّب على جميع المشاركين ارتداء لباس الطَّهارة في حفل توزيع الجوائز.
- يتوجَّب على المشاركين إبراز بطاقات الهوية الخاصة بهم وشاراتهم أمام الشخص المسؤول من أجل الدخول إلى المسابقة
- ستتلقَى كلَّ مؤسَّسة شارَات المساعدين إعتما داً على عدد الفئات المشاركين فيها. ويجب على المساعدين الخروج من منطقة المنافسة عندما تبدأ المسابقة. لا يمكن للمساعد أن يعمل كطاهي تنفيذي.
- يجب أن يكون جميع المشاركين في المسابقة في لباس الطَّهارة مع عدم وجود شعارات المؤسَّسة.
- يُسَمَّح لكل طاهي الدخول في الفئة مرة واحدة أو المشاركة في عدة فئات.
- يعتبر المتسابقون الذين لا يحضرون في الموعد والمكان المحددين للمسابقة أنهم غائبون
- إنَّ المنافسين الذين يُحْضِرُونَ معروضاتهم في اليوم الخطأ لن يشاركوا في المسابقة الرِّجاء الرِّجوع إلى الجدول النَّهائي لمعرفة تاريخ مسابقتكم

مدخل المشاركين هو من الأماكن المخصصة للتحميل فقط

## جدول المسابقة:

سوف يتم إرساله إلى جميع المشاركين على الأقلّ عشرة أيّام قبل المسابقة

إنّ طاقم عملكم، مشجّعكم هم موضع ترحيب في المعرض من أجل الحضور، يجب على جميع المشجّعين أن يكونوا عاملين في مجال الضيافة وسيحتاجون إلى أن يتسجّلوا عبر الإنترنت

## كيف يعمل نظام التّسجيل المسبق لهوريكا 2022؟

نحن ندعوكم لتسجيل الدّخول على [www.horeca-jordan.com/pre-registration.htm](http://www.horeca-jordan.com/pre-registration.htm) والحصول على شارتكم الخاصّة عبر الإنترنت

## المنتجات والمكونات

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

## المطابخ

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
- طاولة عمل براد
- موقد كهربائي
- خلاط واحد
- مغسلة واحدة
- فرن كهربائي واحد
- الميكروويف
- شواية كهربائية (ناعمة) 1/2 صينية (حواف مرتفعة)

## المساحة الخلفية

جرى توفير مساحة خلفية وتجهيزها على النحو التالي:

- طاولات ستاينلس ستيل
- براد لحفظ المكونات
- ثلاجة
- مغسلة

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

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

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

## معلومات عامة للفئة أ: المسابقات الحية

- 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 .
- لا يُسمح للمتسابقين الترويج لأي منتج منافس للرعاة الرسميين للمسابقة .
- يجب تقديم النسخ المطبوعة عن الوصفات بدون ذكر اسم أو شعار مؤسسة إلى الحكام قبل بدء المسابقة.
- 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.
- في حال تضمنت إحدى الوصفات لحم الخنزير أو الكحول فقد يتمنع بعض أعضاء لجنة الحكم عن تذوقها لأسباب دينية .لذا سينقسم أعضاء لجنة الحكم بين من يقيّم النكهة ومن يقيّم التقنية .بالتالي لن يؤثر هذا الأمر على علامات المسابقة.

ما هو مسموح ؟ في حال عدم تطبيق البنود التالية يتعرّض المتسابق لخسارة الى ما فوق العشرة بالمنة من مجموع العلامات.

- ✓ المرقّات (Basic stocks): يمكن احضارها إلى المسابقة على أن تكون غير متبلّة، غير مخفّفة، و غير مكثّفة
- ✓ السلطات:

- يمكن احضار خضار السلطة، منظّف، مغسّل، و لكن غير مقطّع
- يمكن تقطيع البصل الى نصفين للتحقّق من النوعية
- يمكن اخضار الطماطم مسلوقة و مقشّرة
- يمكن احضار الفول مقشّر
- الخضار المهروسة ممنوعة
- يمكن فقط احضار الحمص في مسابقات الأطباق الشرقية مسلوق، مهروس وغير متبلّ جاهز للاستخدام خلال المسابقة

- ✓ السمك: يجب ان يكون منظّف من الدّاخل و لكن غير مقطّع الى شرائح.
- ✓ الصّدقيّات: منظّفة و غير مطبوخة
- ✓ القشريّات: منظّفة، مغسّلة، مسلوقة، و لكن غير مقطّعة او متبلّة.

### ✓ اللّحوم و الدّواجن:

- يمكن نزع العظام من اللّحوم و الدّواجن، و لكن من دون ان تقطّع الى شرائح، تفرم، او تتبلّ. يمكن للمشارك فقط أن يأتي باللحم المفروم الغير المتبلّ في مسابقة البرغر.
- لا يسمح بتقديم أطباق اللّحوم النيّة في فئات الأطباق الشّرقيةّة.

- ✓ البيض: يمكن احضاره مفصول، مبستر، و لكن لا يسمح بمعالجته بأي شكل من الأشكال.
- ✓ عجينة المعرونة (الباستا): يمكن تحضير الباستا والعجين من دون طهوها
- ✓ المكونات الجافة: يمكن وزنها وقياسها
- ✓ عجينة الحلويات الاسفنجيّة و بسكويت المرينغ:

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



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

✓ عناصر الديكور: يجب تحضيرها كلها خلال المسابقة.

### لوائح العقوبات

سيتم حذف حتى خمس نقاط من العلامة النهائية في حال عدم تطبيق التالي :

- حصّة الطّعام الغير الإعتياديّة (مراقبة الثّمّن، هدر المنتجات والتّغذية)
- عدم التّوازن المناسب بين اللّحوم والمقبتلات
- البروتائينات الغير صالحة للاكل مثل الدجاج الغير مطبوخ جيدا
- طريقة تقطيع الخضار وطبخها
- استعمال الموادّ الغير قابلة للاكل
- تنكيه الطّعام بشكل مفرط
- عدم احترام الوقت
- عدم تقديم وصفة واضحة من الطبق للحكام
- عدم ارتداء لباس الطّهاء الرّسمي والقبّعة
- الكشف عن اسم المتسابق على الرّي
- إحضار طعام محضر من قبل إلى المسابقة

### **هام جداً:**

- يجب تقديم ثلاث نسخ من الوصفة المطبوعة وقائمة مفصلة من المكونات باللغة الإنجليزية للجنة التحكيم قبل البدء بالمسابقة

### معايير التحكيم

**النكهة، المذاق:** يجب على المتسابقين التأكيد من أن الطبق المقدم يعكس أعلى مستويات النكهة والمذاق: يجب أن تتسم التركيبة بالتوازن الغذائيّ الجيد والخفة وسهولة الهضم. كما يجب أن يتكامل لون الطبق المبتكر مع مذاقه وأن يتناسب معه. تتناغم المذاق و النسيج، الى جانب التركيز على ابراز المكوّن الأساسي، وتناسقه مع زينة الطّبق. أخذ بعين الاعتبار الحرارة الصّحيحة والتتبيل الصحيح لتقديم الطّبق، مع حفظ المذاق المميّز خلال و بعد التذوق.

**التحضير المتخصص والصحيح:** يجب 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، النظافة في العمل، وتوضيب الأواني الخاصّة بهم.

**النظافة:** راجع قواعد النظافة. سيتم تقييم المشاركين على النظافة من قبل ممثل، الذي سيحكم على جميع المشاركين وفقا لقواعد النظافة والأنظمة.

**طريقة تحضير الطبق:** العمل التحضيرى الأساسي المتطلّب من اجل اتمام عمليّات الطهو والخبز وتقديم الطّبق.

**طريقة عرض الطبق:** يجب أن تبدو الأطباق مشهية وملفتة وحسنة المنظر. وسيتم تقدير الإبداع على صعيد النكهة وطريقة التقديم على حدٍ سواء. يجب على المكوّن الأساسي أن يكون سهل الإدراك وعدم وضع اي شيء الى جانب الطّبق.

**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 أن واحد. اخذ بعين الاعتبار الحرارة المناسبة للمأكولات خلال سكب وتقديم الطّبق مع تجنّب أخذ وقتنا طويلا في السكب.

## 1 طبق اللحم

- مشاركة فردية
- المدة: 45 دقيقة
- يتوجب على المتسابق إعداد طبق رئيسي من اللحم الحمراء التي يختارها إضافة إلى الخضروات والنشويات والزينة الملائمة لشخصين أي طبقين
- يجب على المتسابق أن يحضر معه جميع المكونات غير المطهورة 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 وفقاً للوصفات المقدمة إلى الحكام

## 2-أ طبق ثمار البحر

- مشاركة فردية
- المدة: 45 دقيقة
- يتوجب على المتسابق إعداد طبق رئيسي من ثمار البحر أو خليط من السمك وثمار البحر التي يختارها إضافة إلى الخضروات والنشويات والزينة الملائمة لشخصين أي طبقين
- يجب على المتسابق أن يحضر معه جميع المكونات غير المطهورة 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 وفقاً للوصفة المقدمة إلى الحكام

## 3-أ سلة السوق

- مشاركة فردية
- المدة: 45 دقيقة
- يتوجب على المتسابق تحضير طبق رئيسي لشخصين أمام الحكام من خلال استخدام جميع المكونات الموجودة في السلة. سيحصل المشاركون على السلة 10 دقيقة قبل بدء المنافسة و على المتسابق تقديم وصفته للمنظم من أجل التحقق منها مع لجنة التحكيم وان الأطباق الفعلية المقترحة من المكونات المتوفرة ضمن السلة الخاصة بهم.
- لا يسمح بتغيير الأطباق بعد تسليم الوصفة إلى الحكام
- يجب على المتسابقين تحضير الأطباق خلال 45 دقيقة فقط.
- 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.

## 4-أ المطبخ الأردني المعاصر

- مشاركة فردية
- المدة: 60 دقيقة
- يتوجب على المتسابق تحضير وتقديم طبق أردني لشخصين أي طبق لكل شخص
- يمكن للمتسابق تقديم الأطباق بأي صيغة يريدونها، بما يسمح بتحسين الأطباق وعكس التوجهات الحالية في المطبخ المعاصر.
- يجب على المتسابق إحضار جميع المكونات من دون تحضير أو تشذيب أو تقطيع أو تشريح.
- يمكن فقط إحضار الحمص مسلوق، مهروس غير متبل جاهز للاستخدام خلال المسابقة
- لا يسمح بتقديم أطباق اللحوم النيئة
- يجب على المتسابقين تقديم وصفة مكتوبة باللغة الإنجليزية تتضمن المكونات المستخدمة في الأطباق إضافة إلى طريقة التحضير
- يجب على المتسابقين طهو الطبق وفقاً للوصفة المقدمة إلى الحكام

- مشاركة فردية
- المدة: 45 دقيقة
- يتوجب على المتسابق تحضير، طبخ وتقديم طبقين مختلفين من الباستا الطازجة بحسب اختياره لشخصين أي طبقين لكل شخص
- يجب أن يكون نوعا الباستا المستخدميين مختلفان من حيث الشكل والصلصات والزينة والمنكهات.
- يمكن للمشاركة احضار عجينة الباستا الطازجة جاهزة الى المسابقة لكن عليه تحضير الحشوة خلال المسابقة
- يجب طهي الباستا بطريقة "أل دنتي"، فالطهي المفرط يؤدي إلى تخفيض النقاظ.
- يجب على المتسابق إحضار جميع المكونات الاخرى من دون تحضير أو تشذيب أو تقطيع أو تشريح
- يجب على المتسابقين تقديم وصفة مكتوبة باللغة الإنجليزية تتضمن المكونات المستخدمة في الأطباق إضافة إلى طريقة التحضير واسم و نوع و شكل الباستا.
- يجب على المتسابقين طهو الطبق وفقاً للوصفة المقدمة إلى الحكام

## أ-6 تحديّ الساندويشات (الباردة و الساخنة)

- مشاركة فردية
- المدة: 15 دقيقة
- يجب على المتسابق تحضير وطهي نوع واحد من الساندويش من اختياره مع استخدام المنكهات الملائمة لشخصين أي ساندويش لكل شخص.
- يجب تقديم كل ساندويش على صحن منفرد مع زينته الجانبية.
- يمكن تحضير ساندويشات شرقية باختيار مكونات محلية، خبز، ومكونات مثل (الطاووق، الشورما، الفلافل، وغيرها) أو سندويشات الغربية التي تحتوي على اللحوم، الدواجن أو الحشوات النباتية.
- يجب على كل متسابق أن يحضر معه جميع المكونات من دون تحضير أو تشذيب أو تقطيع أو تشريح.
- يمكن أن يتضمن الساندويش أي نوع من الصلصة الجاهزة: كاتشب، خردل، مايونيز، ثوم، بيستو او ما شابه
- يجب خلط الصلصات الجاهزة خلال المسابقة
- يجب تحضير الساندويشات الباردة في خبزة ال "pain de mie" فقط
- يجب على المتسابقين تقديم وصفة مكتوبة باللغة الإنجليزية تتضمن المكونات المستخدمة في الأطباق إضافة إلى طريقة التحضير
- يجب على المتسابقين طهو الطبق وفقاً للوصفة المقدمة إلى الحكام

## أ-7 تحديّ البرغر (لحمة)

- مشاركة فردية
- المدة: 30 دقيقة
- يجب على المتسابق تحضير وطهي نوع واحد من البرغر المصنوع من اللحم من اختياره مع استخدام المنكهات الملائمة لشخصين أي طبق لكل شخص .
- يجب على كل متسابق أن يحضر معه جميع المكونات من دون تحضير أو تشذيب أو تقطيع أو تشريح.
- يمكن إحضار اللحم المفروم مسبقاً إلى المسابقة لكن تضاف إليه المكونات المنكهة خلال المسابقة
- قد تضم شطائر البرغر المنكهات التالية مثل الكاتشب والمايونيز والخردل أو الصلصات القابلة للدهن كالبيستو والباربيكيو أو الإضافات الأخرى كالبصل والطماطم وغيرها.
- يجب خلط أي نوع من الصلصات الجاهزة وتحضيرها خلال المسابقة
- يجب على المتسابقين تقديم وصفة مكتوبة باللغة الإنجليزية تتضمن المكونات المستخدمة في الأطباق إضافة إلى طريقة التحضير
- يجب على المتسابقين طهو الطبق وفقاً للوصفة المقدمة إلى الحكام

## أ-8 المطبخ الآسيوي

- مشاركة فردية
- المدة: 45 دقيقة
- يتوجب على المتسابق تحضير طبق من المقبلات الآسيوية وطبق رئيسي لشخصين أي طبق لكل شخص
- يمكن إما تقديم الطبقين على طبق واحد أو أطباق منفصلة
- يجب على المتسابق إحضار جميع المكونات من دون تحضير أو تشذيب أو تقطيع أو تشريح.
- يجب على المتسابقين تقديم وصفة مكتوبة باللغة الإنجليزية تتضمن المكونات المستخدمة في الأطباق إضافة إلى طريقة التحضير
- يجب على المتسابقين طهو الطبق وفقاً للوصفة المقدمة إلى الحكام

## أ-9 مسابقة الطهاة الشباب

- مشاركة فردية
- العمر المحدد: الطهاة بين 18 و25 سنة فقط يمكنها المشاركة في هذه المسابقة – يجب ارفاق نسخة عن الهوية مع مستند التسجيل.
- المدة: 45 دقيقة
- يتوجب على المتسابق تحضير طبق رئيسي أمام الحكام من خلال استخدام جميع المكونات الموجودة في السلة لشخصين
- أي طبق لكل شخص
- سيحصل المشاركون على السلة 10 دقيقة قبل بدء المنافسة و على المتسابق تقديم وصفته للمنظم من أجل التحقق منها مع لجنة التحكيم و ان الأطباق الفعلية المقترحة من المكونات المتوفرة ضمن السلة الخاصة بهم.
- لا يسمح بتغيير الأطباق بعد تسليم الوصفة إلى الحكام
- يجب على المتسابقين تحضير الأطباق خلال 45 دقيقة فقط.
- يجب على المتسابقين تأمين جميع الأدوات والأواح التقطيع وأواني الطهي والآلات الصغيرة.
- لا يسمح للمتسابقين إحضار أي مكونات غير تلك الموجودة في محطة الطهي وفي السلة التي يحصل عليها كل متسابق.

## أ-10 تحدي البيتزا

- مشاركة فردية
- المدة: 30 دقيقة
- يمكن احضار عجينة البيتزا جاهزة للاستخدام خلال المسابقة مرفقة بشرح لطريقة التحضير لأعضاء لجنة التحكيم.
- يمكن تقطيع المكونات واحضارها جاهزة للاستخدام خلال المسابقة.
- يجب أن يتم جمع البيتزا وخبزها خلال المسابقة (تترك حرية اختيار حشوة البيتزا لاختيار المشاركين)
- جميع المشاركين ملتزمون بإعداد gastronomic pizza
- يمنع تحضير البيتزا الحلى ولفائف البيتزا مثل السندويشات
- ال calzones التقليدية (قرص مستدير من العجين محشو ، مطوي ومغل ) مسموحة
- على كل مشترك إستخدام مكوناته الخاصة
- أثناء المسابقة، على كل مشترك ان يبقى أمام الفرن من دون الحراك حتى تنتهي البيتزا. سيتم تقديم أولاً البيتزا بشكلها الكامل و من ثم يتم تقطيعها وتقديمها إلى لجنة التحكيم على الأطباق.
- خبز "البيتزا الكلاسيكية" يجب ان يكون في الفرن المخصص.

- مشاركة فردية
- المدة: 45 دقيقة
- يجب على المتسابق تحضير 4 قطع من 4 أنواع سوشي من اختياره (السوشي، ماكي، أورا ماكي ...) ما مجموعه 16 قطعة
- يجب تحضير طبقين جانبيين يحتوي على قطعتين من كل نوع من انواع السوشي للتذوق من قبل لجنة التحكيم
- يجب على المتسابق تحضير 16 قطعة فقط وعدم تجاوز عدد القطع المشار إليه
- على المتسابق إحضار الرز مطبوخاً وجاهزاً الى المسابقة
- يجب تحضير فقط الأصناف الباردة
- يجب تحضير جميع السوشي في موقع المسابقة مباشرة أما الصلصات فيمكن تحضيرها مسبقاً
- يجب على كل متسابق احضار جميع الأدوات والمكونات اللازمة للمسابقة
- يجب ان تتضمن طريقة التقديم الوسابي و الزنجبيل
- يمكن لكل مشترك اختيار طبق التقديم الخاص به
- يجب على المتسابقين تقديم وصفة مكتوبة باللغة الإنجليزية تتضمن المكونات المستخدمة في الأطباق إضافة إلى طريقة التحضير
- يجب على المتسابقين طهو الطبق وفقاً للوصفة المقدّمة إلى الحكام

### معايير التحكيم الخاصة بالفئات أ-1 حتى أ-11

- الطعم والنكهة 50 نقطة
- التحضير المهني الصحيح 15 نقطة
- مهارة العمل/التقنية
- تنظيم المطبخ
- النظافة 10 نقاط
- طريقة تحضير الطبق 10 نقاط
- طريقة عرض الطبق 10 نقاط
- الخدمة 5 نقاط

### أ-12 الطبق الصّحي (نباتي/خالي من الغلوتين/ عضوي/ للحمية)

- مشاركة فردية
- المدة: 45 دقيقة
- يجب على المشترك تحضير، طهي، وتقديم طبق أساسي للتذوق من قبل لجنة الحكم
- يمكن أن يكون الطبق الأساسي: نباتي، خالي من الغلوتين، عضوي أو للحمية
- يجب على المتسابق تحضير حصتين للتذوق أي طبقين
- يجب أن يكون الطبق متوازن غذائياً ما بين الكربوهيدرات، البروتينات، و الدهون
- يجب أن تكون الحصّة المقدّمة في الطبق كافية كطبق أساسي.
- العدس، الحمص، وغيرها من الحبوب يمكن احضارها الى المسابقة منقوعة مسبقاً ولكن تنكيهها وتحضيرها يتم خلال المسابقة
- يجب على المشاركين الذين يعدون الأطباق العضوية تقديم شهادة أو إثبات لأعضاء لجنة التحكيم عن مصدر المنتجات العضوية
- يجب على المتسابقين تقديم وصفة مكتوبة باللغة الإنجليزية تتضمن المكونات المستخدمة في الأطباق إضافة إلى طريقة التحضير
- يجب على المتسابقين طهو الطبق وفقاً للوصفة المقدّمة إلى الحكام

## معايير تحكيم أ-12

- الأظعم والنكهة 40 نقطة
- التحضير المهني الصحيح 15 نقطة
- مهارة العمل/التقنية
- تنظيم المطبخ
- التوازن الغذائي 10 نقاط
- النظافة 10 نقاط
- طريقة تحضير الطبق 10 نقاط
- طريقة عرض الطبق 10 نقاط
- الخدمة 5 نقاط

## أ-13 النحت على الفاكهة و الخضروات

- مشاركة فردية
- المدة: ساعة واحدة (60 دقيقة)
- يجب أن المتسابق احضار الخضار أو الفاكهة غير مقشرة مسبقاً
- يمكن طبخ الرز و احضاره جاهزاً الى المسابقة
- موضوع حر
- يمنع استعمال الاداة الحادة
- مطلوب العمل بالزي المخصص
- المنتجات الوحيدة الغير صالحة للأكل المسموح باستعمالها هي القوالب المستخدمة لدعم المنحوتة
- تُخصص لكل متسابق مساحة قدرها 80×60 سم

## • معايير التحكيم الخاصة بالفئات أ-13

- التحضير المهني الصحيح 50 نقطة
- العرّض، الإبتكار 30 نقطة
- الابداع 20 نقطة

# مسابقات العرض

## معلومات عامة للفئة ب – أطباق العرض الباردة

- 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 وضع مواصفات كل طبق لامكانية التعرف النكهة و تقنيّة التحضير.
- يجب وسم جميع الصحون من أجل تمييزها.
- يمنع استخدام الألوان الاصطناعية.
- يجب على الأطباق أن تكون مشهية للنظر حتّى في حال عدم تذوّقها.
- يجب أن تكون المكونات والمنكهات متناعمة مع القسم الأساسي للطبق وأن تكون مطابقة لمعايير القيم التغذائية المعاصرة.
- تباين التقنيات الحديثة المهنية مهمة ولكنها عملية
- التوازن الغذائي بين المقبلات و المكونات الأخرى
- يؤدي وضع الزينة والمرقات عند حافة الأطباق إلى مظهر غير مقبول.
- يجب تجفيف 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 الغيرصالحة للأكل.
- يجب أن تكون أوعية الصلصة ممتلئة إلى النصف.
- يجب أن يكون استخدام الهلام على أنواعه نظيفاً وخالياً من الشوائب.
- يجب أن يكون حجم الحصص ووزنها متماشياً مع المعايير المطبّقة ضمن الممارسات المقبولة.
- يجب إظهار مهارة واضحة المعالم ومميّزة.
- لا يسمح تقديم المواضيع ذات صلة سياسية أو دينية أو جنسية

## معايير التحكيم

**النكهة، المذاق:** يجب على المتسابقين التأكد من أن الطبق المقدّم يعكس أعلى مستويات النكهة والمذاق كما و يجب الحفاظ على طعم نموذجي للكعكة، يجب أن تكون ذوقه ونكهات وألوان مناسبة

**العرض، الابتكار:** يجب أن تبدو الأطباق مشهية وملفتة وحسنة المنظر. وسيتم تقدير الإبداع على صعيد النكهة وطريقة التقديم على حدّ سواء. يجب أن يوفر الطبق النهائية انطبعا جيدا على أساس نسب متوازنة ومبادئ ارضاء جماليا. حصص صحيحة ومتوازنة من المكونات في الأطباق مع الحفاظ على التوازن الغذائي. عرض عملي وواقعي باستخدام الاسم الصحيح للأطباق

## تركيبة المكونات

يجب أن يكون تكوين الحلويات متوازن غذائيا ، قابل للهضم بسهولة وخفيف. استخدام تقنيات عصرية مبتكرة. يجب ان تكون النكهات و الالوان متناسقة.

**التحضير المتخصص والصحيح:** يجب 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. تقنية صحيحة في استخدام جيلاتين ال "أسبيك" ، درجة الصعوبة والحرفية ، العمل النظيف والدقيق ، البراعة ، نسب صحيحة ومتوازنة من المكونات في الأطباق ، وكذلك التغذية الصحيحة

**التقديم:** يجب أن يكون أسلوب التقديم بسيطاً وعملياً ونظيفاً مع عدم الإفراط في التزيين غير الضروري ويجب أن يتميز بالأناقة والإتقان في آن واحد. الأوعية الزجاجية ، الكؤوس ، الملاعق و غيرها يجب أن لا تؤثر على الخدمة.

## مسابقات الطهي:

### ب-1 وجبة من 3 أطباق

• يجب تقديم وجبة من 3 أطباق، معروضة باردة لشخص واحد على أن تتضمن:

- طبق من المقبلات الباردة، أو الساخنة أو الشورية
- طبق أساسي واحد
- طبق واحد من الحلوى

- يجب تقديم الطعام الساخن بارداً على الأطباق المناسبة له
- يمنع استخدام المكونات نفسها في أكثر من طبق
- يجب ذكر اسم الحلوى المثلجة على لائحة الطعام المقدمة فحسب والتي يجب طباعتها على ورقة بيضاء
- لن تضم هذه الفئة عملية تذوق
- يجب وضع لائحة بالمكونات وعرضها
- تُخصص لكل متسابق مساحة قدرها 100×100 سم

### ب-2 التاباس

- يجب عرض مجموعة من 6 أطباق صغيرة من المقبلات المختلفة، 3 منها ساخنة على أن تقدم باردة و3 باردة معروضة باردة.
- تقديم 4 حصص من كل نوع من الأطباق الصغيرة (أي مجموع 24 قطعة)
- يجب أن تزن كل حصّة من الأطباق الصغيرة بين 10 و20 غراماً
- 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 أي اسم أو شعار أو إشارة تدل على صاحب الطبق إلى وصف التاباس أو طريقة عرضها.
- لن تضم هذه الفئة عملية تذوق
- تُخصص لكل متسابق مساحة قدرها 80×80 سم

معايير التحكيم الخاصّة بالفئات من ب-1 إلى ب-2

العرض, الابتكار	30 نقطة
تركيبة المكونات	30 نقطة
التحضير المتخصص والصحيح	30 نقطة
التقديم	10 نقطة



## مسابقات الحلويات:

### كأس الحلويات

سيتم تحديد الفائز في كل فئة. وسيتم منح الفائز بثلاث ميداليات في فئات الحلويات بحيث اثنان منهم هي ميدالية ذهبية كأس الحلويات

### ب-3 قالب حلوى الزفاف

- يجب أن تتألف الكعكة من 3 طبقات.
- يجب أن تكون الطبقات كلها متداخلة في التصميم العام للزفاف وأن تكون الطبقة السفلية صالحة للأكل
- يجب أن تكون الزينة بأكملها صالحة للأكل ومصنوعة يدوياً.
- يجب أن تكون كل قطع الزينة (ما عدا الأعمدة الداعمة للطبقات و الورود) صالحة للأكل، مع إمكانية استخدام كريما الزينة وعجينة الباستياح.
- سيتم تذوق الطبقة السفلى من الكعكة كجزء من عملية التذوق
- يمكن استعمال الطبقات الغير صالحة للأكل في الطبقتين العلويتين
- يجب أن تتناسب زينة الكعكة وبنيتها مع وزنها بعد خبزها
- يجب وضع الزينة بأكملها حول الكعكة وليس فوقها لتسهيل عملية التقطيع
- يجب أن تتألف الكعكة من مواد قابلة للأكل بنسبة 80 % وزينة بنسبة 20%
- يجب وضع لائحة بالمكونات وعرضها
- تخصص لكل متسابق مساحة قدرها 100×80 سم

### ب-4 قوالب حلوى مبتكرة بموضوع محدد: كأس العالم

- تزيين وشكل حرّ لقالب الحلوى تكفي لما بين 12 و 15 شخصاً.
- يجب أن يلتزم المتسابقون كلهم بالموضوع المختار لهذا العام وهو كأس العالم
- يجب أن يعني القالب بكامله الموضوع وليس الزينة الجانبية فحسب
- يجب أن يتراوح وزن كل قطعة ما بين 85 – 125 غراماً
- يجب أن تكون الزينة بأكملها صالحة للأكل ومصنوعة يدوياً
- يمكن استعمال الألواح غير القابلة للأكل في القاعدة
- سيتم تذوق الكعكة كجزء من عملية التحكيم
- يجب وضع لائحة بالمكونات وعرضها
- تُخصص لكل متسابق مساحة قدرها 70×80 سم

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

- التصميم و التكوين 30 نقطة
- الطعم و النكهة 20 نقطة
- العرض، الإبتكار 20 نقطة
- التحضير المهني الصحيح 20 نقطة
- التقديم 10 نقطة

## ب-5 أفضل طبق "ماكارون"

- يجب تحضير نوع واحد من "الماكارون" الحلو و عرضه خلال المسابقة
- يجب على كل متسابق تقديم 10 قطع من الماكارون
- يجب أن يبلغ قطر كل حبة "ماكارون" ما بين 3 و 5 سم
- يجب تقديم الحبات العشرة على طبق واحد
- ستقوم لجنة التحكيم بالتذوق لذا يجب تقديم العينات الطازجة بشكل منفرد (3 قطع من كل نوع)
- يجب وضع لائحة بالمكونات وعرضها
- تُخصص لكل متسابق مساحة قدرها 30 \* 30 سم

## ب-6 أفضل طبق إكلير (نكهة الشوكولاتة بالبندق)

- يجب تحضير نوع واحد من الإكلير قبل بدء المسابقة
- يجب على كل متسابق تقديم 6 قطع من الاكلير بنكهة الشوكولاتة
- يجب أن يبلغ طول كل حبة إكلير 15 سم
- يجب احترام هوية الإكلير و يمكن أكلها باليد
- يجب تقديم الحبات الستة على طبق واحد
- ستقوم لجنة التحكيم بالتذوق لذا يجب تقديم العينات الطازجة بشكل منفرد (قطعتان)
- يجب وضع لائحة بالمكونات وعرضها
- تُخصص لكل متسابق مساحة قدرها 30×30 سم

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

- الطعم و النكهة 40 نقطة
- العرّض، الإبتكار 20 نقطة
- تركيبية المكونات 15 نقطة
- التحضير المهني الصحيح 15 نقطة
- التقديم 10 نقطات

## ب-7 تحفة فنيّة من السكر والشوكولا بموضوع كأس العالم

- يُطلب من المتسابقين عرض قطعة فنية من السكر (أي نوع) أو الشوكولا
- موضوع : كأس العالم
- سيتم قبول فقط التّحفات الفنيّة المصنوعة من مواد غذائية صالحة للأكل
- يُمنع استعمال الأغطية المصنوعة من البلاستي عندما تبدأ عملية التحكيم
- لا يسمح تقديم المواضيع ذات صلة سياسية أو دينية أو جنسية
- لا يُسمح باستخدام أي أسلاك أو قوالب.
- يجب ألا يتجاوز الارتفاع الأقصى للقطعة الفنية 125 سم والارتفاع الأدنى 60 سم / قاعدة : 40 \* 60 سم
- تُخصص لكل متسابق مساحة قدرها 75 \* 90 سم

## معايير التحكيم الخاصة بالفئات ب-7

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

## ب-8 أطباق الحلويات

- يجب تحضير ثلاثة أنواع مختلفة من الحلويات
- النوع الأول مصنوع من الفاكهة كمكوّن أساسي والثاني من الشوكولا كمكوّن أساسي والثالث عبارة عن طبق تشتهر به المنطقة مثلاً البلح أو السحلب أو غيرها كمكوّن أساسي
- يجب تقديم كل نوع حلوى على طبق منفرد وخاص به. يجب أن تتسم أطباق الحلويات الثلاثة بالتناسل وترتكز على موضوع محدد.
- يجب أن تضم الحلويات المقدمة طبقاً ساخناً على الأقل، على أن يقدم بارداً
- يجب أن تكون المكونات كلها صالحة للأكل.
- تعتبر البساطة أمراً جوهرياً على أن تترافق بمستويات عالية من مهارات تقنية.
- يجب وضع اسم الطبق ولائحة بالمكونات والمقاييس الدقيقة وعرضها.
- لن تضم هذه الفئة عملية تذوق
- تُخصص لكل متسابق مساحة قدرها 80×80

## معايير التحكيم الخاصة بالفئات ب-8

- التحضير المهني الصحيح 30 نقطة
- العرّض، الإبتكار 30 نقطة
- تركيبة المكونات 30 نقطة
- التقديم 10 نقطة

## مسابقات المخبوزات:

## ب-9 ابتكارات الخبز (الباغيت)

- يجب على المتسابقين تحضير نوعين من أنواع خبز الباغيت (نوع أبيض وآخر مع الجيوب المتنوعة) مصنوعين من عجينة الخميرة أو العجينة المخمرة
- على المتسابق تحضير 3 قطع من كل نوع (مجموع 6 قطع)
- ستقوم لجنة التحكيم بتذوق الطعام لذا يجب تقديم العينات الطازجة بشكل فردي (قطعة من كل نوع)
- يجب أن يبلغ طول كل باغيت ما بين 55 و 57 سم بعد الخبز
- يجب أن يبلغ وزن كل باغيت ما بين 230 و 250 غراماً بعد الخبز
- تُخصص لكل متسابق مساحة قدرها 40×40 سم

## ب-10 أفضل كرواسون (زعتري)

- يجب على المشاركين تحضير نوع واحد من الكرواسون بحشوة الزعتري
- يجب على المشاركين تحضير 10 قطع
- يجب أن تزن كل قطعة 40 جرامًا بعد الخبز، بما في ذلك الإضافات، والحشوات، والتزيين، والملحقات، أو التزجيج
- ستقوم هيئة التحكيم بالتذوق. عينات تقدم طازجة منفصلة (ثلاث قطع للتذوق)
- مساحة الطاولة المخصصة لكل متسابق 30 × 30 سم

### معايير التحكيم الخاصة بالفئات ب-9-ب-10

- الطعم والتكتهة 40 نقطة
- العرض، الابتكار 20 نقطة
- تركيبة المكونات 15 نقطة
- التحضير المهني الصحيح 15 نقطة
- التقديم 10 نقطة

### الجوائز

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

- 60 إلى 69 نقطة – شهادة استحقاق
- 70 إلى 79 نقطة – ميدالية برونزية وشهادة
- 80 إلى 89 نقطة – ميدالية فضية وشهادة
- 90 إلى 100 نقطة – ميدالية ذهبية وشهادة

- سيتم مكافأة المطعم أو الفندق الذي يحصد أكبر عدد من الميداليات الذهبية
- يتم منح العديد من الجوائز للفائزين من قبل الرعاة الرسميين لل"صالون كولنار"
- جائزة سلامة الغذاء: سوف توزع الشهادات والجوائز على الفائزين في فئة النظافة وسلامة الغذاء في كل الفئات الحية
- سوف يعطى الفائزين بالميداليات الذهبية فرصة المشاركة السريعة في اختبارات التجارب لاختيار المؤهلين للبرنامج التلفزيوني **توب شيف**