

الدورة الرابعة

هوريكيا

الأردن ٢٠١٧

الملتقى والمعرض الدولي الرابع للضيافة والصناعات الغذائية



*Hospitality
Salon
Culinaire*



Lawrence
& Husseini
Consult

expojordan™
Trade Fairs and Conferences Since 1994



The Jordanian
Chefs Association
جمعية الطهاة الاردنيين



- كلمة الجهة المنظمة :

- 2017

- قوانين المسابقات:

- المسابقات الحية

-

أعزائي المشتركين،

كولينير" خلال معرض هوريكا الأردن 2017. يقدم لكم هذا الدليل بعض المعلومات المفيدة حول تنظيم الحدث والمسابقات.

نحن متحمسون جداً لأعلان أن الفائز بالميدالية الذهبية في "الهوسبيتاليتي سالون كولينير" سيكون موهلاً للخضوع لتجربة اداء الموسم الثالث من برنامج "توب شيف"

في حال الاحتياج للمزيد من

هاتف: +962-6-464 2501,2,3

Admin2@lawrenceconferences.com :

نتمنى الحظّ الوفير لجميع المشاركين،



ثرية الحسيني

رئيس مجلس الإدارة

- المسابقات الحية

- 1
- 2
- 3
- 4
- 5
- 6 /
- 7
- 8 المطبخ اللاسيوي
- 9 مسابقة الطهاة الشباب
- 10
- 11 النحت على الفاكهة و الخضروات

-
- 1 طبق للعرض من اللحم أو الدجاج أو السمك (مسبق الطهي Terrine)
 - 2
 - 3
 - 4
 - 5
 - 6 أفضل طبق اكثير
 - 7 قوالب حلوى مبتكرة بموضوع محدد: السيرك
 - 8 ابتكارات الخبز (باغيت)
 - 9 تحفة فنية من السكر والشوكولاتة
 - 10
-

احتفظوا بالتواريخ التالية

10, 11, 12 / 2017

سيرسل الجدول إلى جميع المشاركين قبل موعد

رسوم التسجيل:

رسوم التسجيل لكل مشترك أو لكل مسابقة:
لغير أعضاء جمعية الطهاة الأردنيين
جمعية الطهاة الأردنيين
مسابقة الطهاة الشباب

150 JD+16%

100JD+16%

25JD+16%

رسوم غير الطالب 50JD+16%

الموعد النهائي للتسجيل

الموعد النهائي للتسجيل جميع المسابقات هو 25 2017

التسجيل
هوريكاً الأردن يملك الحق في رفض المشتركين الذين لم يسجلوا في الوقت المحدد أو لم يدفعوا رسوم التسجيل بالكامل .

للتسجيل الاتصال ب:

+962-6-464 2501,2,3

Admin2@lawrenceconferences.com

إن جميع المشاركين مدعوون لحضور اجتماع مع لجنة التحكيم الاثنين 9 / 2017
نصف من بعد الظهر ، بهدف طرح ما لديهم من أسئلة والحصول
على جميع المعلومات الضرورية حول المسابقات.

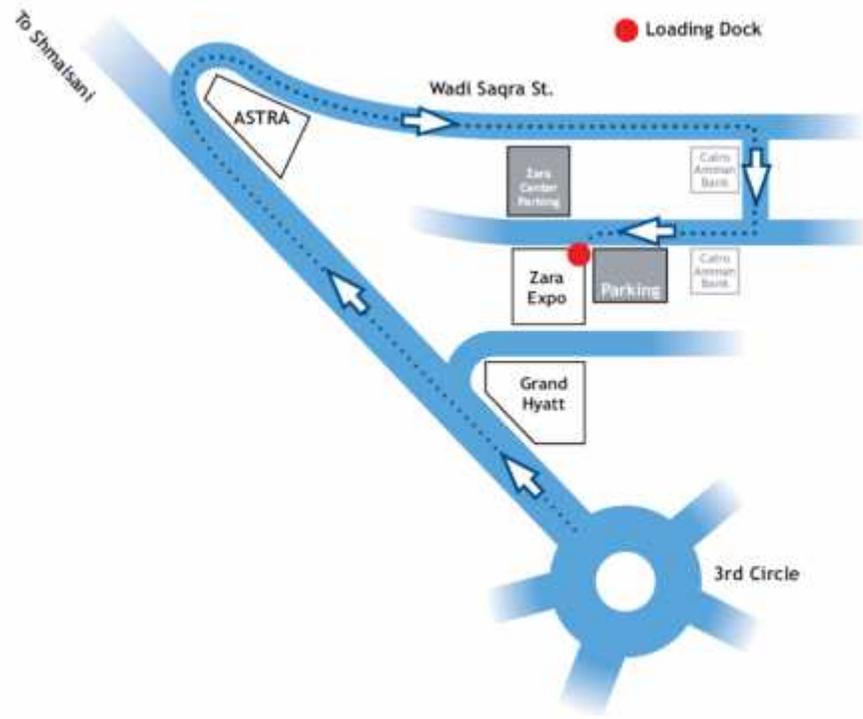
يمكن لجميع المشاركين استلام شاراتهم والتعرّف إلى الموقع والمعدات المطبخية
9 / 2017

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

الميداليات الذهبية خلال حفل الجوائز في 12 / 2017

- المنظمون يحتفظون بالحق في الحذف أو التغيير أو الإضافة للقواعد والقوانين.
- يحتفظ المنظمون بجميع الحقوق في الوصفات المستخدمة والصور التي تلتقط خلال الحدث.
- إن المنظمين ليسوا مسؤولين عن أي ضرر أو خسارة لأغراض المنافسين، تجهيزاتهم وأدواتهم أو كاتهم الشخصية
- جميع المشاركين الطهاة
- يجب على المشاركين أن يظهروا هويتهم الشخصية وشاراتهم من أجل دخول منطقة "صالون كولنير".
- يجب أن يكون جميع المشاركين في المسابقة في لباس الطهاة مع عدم وجود شعارات المؤسسة.
- يُسمح بإدخال شخص واحد فقط لكل طاه في كل فئة. غير أن كل طاه (أو طاهية) (ها)
- لمشاركين الذين لم يحضروا في الوقت والمكان المحددين للمسابقة سيعتبرون كغير حاضرين
- إن المنافسين الذين يحضرون معروضاتهم في اليوم الخطأ لن يشاركوا في المسابقة الرجاء الرجوع الجدول النهائي لمعرفة تاريخ مسابقتكم
- يفضل للمنافسين استخدام منتجات

مدخل المشاركين هو من الأماكن المخصصة للتحميل فقط



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

60	69	- شهادة استحقاق
70	79	- ميدالية برونزية وشهادة
80	89	- ميدالية فضيّة وشهادة
90	100	- ميدالية ذهبيّة وشهادة

المساحة الخلفيّة

جرى توفير مساحة خلفية وتجهيزها على النحو التالي:

- طاولات ستاينلس ستيل
-
-

تأكدوا من حفظ جميع مكّوناتكم في البراد 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.

في المساحة الخلفية، سيجري تخصيص غرفة خاصة مجهزة

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

التجهيزات المطبخية المتوفرة

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

المسابقات الحية :

- يمكن قطف خضار السلطة ، تنظيفها وغسلها من دون تقطيعها إلى حصص
- تقشيرها ويمكن تقطيعها مسبقًا من دون طهوها
- يمكن تحضير الباستا والعجين من دون طهوها
- يمكن تنظيف السمك أو ثمار البحر أو المحار وتقطيعه إلى شرائح لكن ليس إلى حصص أو طهوه
- يمكن تقطيع لحم الخروف أو البقر أو الدجاج إلى حصص من دون طهو
- يجب تحضير أي حشوات/موس خلال
- يسمح باستخدام البروتينات المنقوعة مسبقًا
- يجب تحضير الصلصات والمرقات (coulis) والأطعمة المهروسة خلال المسابقة، لكن يمكن (stocks) إلى المسابقة على أن تكون غير متبلّة وغير مخفّفة
- يجب تحضير أي مرقة ت
- (Sponges) لكن من دون تقطيع أو إعداد في
- لن يجري تأمين أي تجهيزات إضافية غير تلك المحدّدة في قسم التجهيزات ، ويتوجب على المتسابقين احضار معداتهم ومكوّناتهم الخاصة للمسابقة.
- المتسابقين ترك موقع العمل بحالة نظيفة ومرتبة فهذا يحتسب ضمن معايير التحكيم.
- لن تكون الجهة المنظمة مسؤولة عن أي فقدان للأدوات أو تعطلها أو كسرها.

- الموعد النهائي

الراعية

1 2017

- لا يسمح للمشاركين الترويج لأي منتج منافس لمنتجات الراعات الرسميين
- المشاركون الذين يصلون قبل الموعد المحدد لا يستطيعون دخول المطابخ أو استخدام الثلاجات وغيرها من المعدات
- يجب على المشاركين الرجوع إلى قواعد النظافة، كما و سيتم منح الجوائز للفائزين في
-
- يجب احضار جميع المكونات الغذائية في حاويات نظيفة و مبردة (صناديق حرارية أو ما يعادلها)

- سيتمّ خصم حتى 5 نقاط من العلامة النهائية على النقاط التالية :
- حصّة الطّعام الغير الإعتياديّة (مراقبة الثّمّن، هدر المنتجات والتّغذية)
 - عدم التّوازن المناسب بين اللّحوم والمقبّلات
 - تقطيع الخضار وطبخها
 - استعمال الموادّ الغير قابلة للأكل
 - القطعة ضمن المعايير المعتادة والموافق عليها
 - تنكيه الطّعام مسبقاً
 -
 - عدم ارتداء لباس الطّهاء الرّسميّ والقبّعة
 -
 -

هام جداً:

- يتوجب على المشاركين إحضار جميع المعدات والأواني المطبخية الصغيرة المطلوبة (مثل لوح التقطيع والسكاكين والقدادير والمقالي والزبديات والأطباق)، إضافة إلى أي مواد أخرى قد يحتاجونها للطبخ وتقديم الطعام
- عرض وصفة مكتوبة وقائمة مفصلة من المكونات باللغة الإنجليزية في الموقع قبل

عناصر التّحكيم

النكهة، المذاق: يجب على المتسابقين التأكيد من أن الطبق المقدم يعكس أعلى مستويات النكهة : يجب أن تتسم التركيبة بالتوازن الغذائيّ الجيد والخفة وسهولة الهضم. كما يجب أن يتكامل

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 الـ من حيث المهارات الفنية الفردية والكفاءة والخبرة المشاركة في التنفيذ والإعداد

: يجب أن تبدو الأطباق مشهية وملفتة وحسنة المنظر. وسيتم تقدير الإبداع على صعيد النكهة وطريقة التقديم على

طريقة اظهار الطبق: يجب أن يكون أسلوب التقديم بسيطاً وعملياً ونظيماً ويجب أن يتميّز بالأناقة

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

: يجب أن يكون أسلوب التقديم بسيطاً وعملياً ونظيماً مع عدم الإفراط في التزيين غير الضروري ويجب أن يكون تصميم الصحن والطبق مناسباً للسكب حيث يتميّز بالأناقة والإتقان في أن واحد

- 45 دقيقة :
- يتوجّب على المتسابق إعداد طبق رئيسي من اللحوم الحمراء التي يختارها إضافة إلى لشخصين
- يجب على المتسابق أن يحضر معه جميع المكونات غير المطهّوة أو المشذّبة أو المقطّعة أو
- يجب على المتسابقين تقديم وصفة مكتوبة باللغة الإنجليزية تتضمّن المكونات المستخدمة في الأطباق إضافة إلى طريقة التحضير
- يجب على المتسابقين طهو الطبق وف

2-

- 45 دقيقة :
- يتوجّب على المتسابق إعداد طبق رئيسي من تمار البحر أو خليط من السمك وثمار البحر التي يختارها إضافة إلى لشخصين
- يجب على المتسابق أن يحضر معه جميع المكونات غير المطهّوة أو المشذّبة أو المقطّعة أو
- يجب على المتسابقين تقديم وصفة باللغة الإنجليزية للحكام يوم المسابقة تتضمّن المكونات إضافة إلى طريقة تحضير الأطباق
- متسابقين طهو الطبق وفقاً للوصف

3-

- 45 دقيقة :
- يتوجّب على المتسابق تحضير طبق مقبلات وطبق رئيسي أمام الحكام من خلال استخدام جميع المكونات الموجودة في السلة
- يجب المتسابق تحضير طبقين من كل نوع.
- سيحصل المشاركون على السلة ساعة واحدة قبل بدء المنافسة و على المتسابق تقديم لجنة التحكيم للتحقق من الأطباق الفعلية المقترحة من المكونات المتوفرة ضمن السلة الخاصة بهم.
- لا يسمح بتغيير الأطباق بعد تسليم الوصفة إلى الحكام
- بين تحضير الأطباق خلال 45 دقيقة
- يجب على المتسابقين تأمين جميع الأدوات وألواح التقطيع وأواني الطهي والآلات الصغيرة.
- يسمح للمتسابقين إحضار أي مكونات غير تلك الموجودة في محطة الطهي وفي السلة التي يحصل عليها كلّ متسابق.

60 دقيقة :

- تحضير
- 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.
- تقديم وصفة باللغة الإنجليزية
- إضافة إلى طريقة تحضير الأطباق.
- طهي الطبق وفقاً للوصفة

45 دقيقة :

- تحضير
- اختياره لشخصين
- بين مختلفين من الباستا
- نوعا الباستا المستخدم من مختلفان من حيث الشكل والصلصات والزينة أو المنكهات.
- يمكن للمشاركة احضار عجينة الباستا الطازجة جاهزة الى المسابقة لكن عليه تحضير
- يجب طهي الباستا بطريقة "أل دنتي"، فالطهي المفرط يؤدي إلى تخفيض النقاط.
- المتسابق إحضار جميع المكونات الأخرى من دون تحضير أو تشذيب أو تقطيع أو تشريح
- تقديم وصفة باللغة الإنجليزية للحكام يوم المسابقة تتضمن المكونات المستخدمة إضافة إلى طريقة تحضير الأطباق

15 دقيقة :

- تحضير وطهي
- استخدام المنكهات الملائمة **شخصين**.
- من اختيار /
- يجب على كل متسابق أن يحضر معه جميع المكونات من دون تحضير أو تشذيب أو تقطيع أو
- يجب على المتسابقين تقديم
- المستخدمة وطريقة تحضير الأطباق.
- باللغة الإنجليزية تتضمن المكوز

30 دقيقة :

- يجب على المتسابق تحضير وطهي نوع واحد من البرغر من اختياره مع استخدام المنكهات
- الملائمة لشخصين.

- يجب على كلِّ متسابق أن يحضر معه جميع المكوّنات من دون تحضير أو تشذيب أو تقطيع أو
- يمكن إحضار اللحم المفروم مسبقاً إلى المسابقة لكن تضاف إليه المكونات المُنكّهة في خلال
- يجب أن تشمل جميع البرغر أي من اللحم المفروم
- يجب على المتسابقين تقديم وصفة باللغة الإنجليزية تتضمّن المكونات المستخدمة وطريقة تحضير
- يجب تسليم الوصفات إلى لجنة الحكم يوم المسابقة.

8- المطبخ الاسيوي

- : 45 دقيقة
- المتسابق تحضير طبق من المقبلات الاسيوية وطبق رئيسي **لشخصين**
- يجب على المتسابق إحضار جميع المكوّنات من دون تحضير أو تشذيب أو تقطيع أو تشريح.
- يجب على المتسابق تقديم وصفة باللغة الإنجليزية للحكام يوم المسابقة المستخدمة إضافة إلى طريقة تحضير الأطباق.

9- مسابقة الطهاة الشباب

- العمر المحدد: الطهاة بين 18 25 سنة فقط يمكنها المشاركة في هذه المسابقة
- : 45 دقيقة
- يتوجّب على المتسابق تحضير طبق رئيسي أمام الحكّام من خلال استخدام جميع المكوّنات **لشخصين**
- سيحصل المشاركون على السلة ساعة واحدة قبل بدء المنافسة و على المتسابق تقديم وصفته للجنة التحكيم للتحقق من الأطباق الفعلية المقترحة من المكونات المتوفرة ضمن السلة الخاصة بهم.
- لا يسمح بتغيير الأطباق بعد تسليم الوصفة
- 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 مكوّنات غير تلك الموجودة في محطة الطهي وفي السلة التي يحصل عليها كلُّ متسابق.

9- 1- بير التحكيم الخاصة بالفئات أ-

50	والنكهة
20	التحضير المهني الصحيح
15	طريقة اظهار الطبق
10	
5	

-
- 40 دقيقة :
- تحضير قطعتين 8 من اختياره (السوشي،
- (... 16
- يمكن طبخ الرز و احضاره جاهزاً الى المسابقة
- يجب تحضير طبق واحد لتزوق الحكام
- يجب أن المتسابق تحضير 16 قطعة فقط وعدم تجاوز عدد القطع المشار إليه
- يجب تحضير فقط الأصناف الباردة
- ضير جميع السوشي في
- يمكن
- على كل متسابق احضار جميع
- يجب ان تتضمن طريقة التقديم الوسابي و الزنجبيل
- يمكن لكل مشترك اختيار طبق التقديم الخاص به
-
- إضافة إلى طريقة تحضير الأطباق.

معايير التحكيم الخاصة بالفئات أ-10

40	• والتكفة
20	•
15	• التحضير المهني الصحيح
15	•
10	•

11 - النحت على الفاكهة و الخضروات

-
- (60 دقيقة) :
- احضار الخضار أو الفاكهة غير مقشرة مسبقاً
- يمكن طبخ الرز و احضاره جاهزاً الى المسابقة
-
-
-
- الوحيدة غير
- باستعمالها هي
- تُخصص لكل متسابق مساحة قدرها 60×80

معايير التحكيم الخاصة بالفئات أ-11

50	• التحضير المهني الصحيح
30	•
20	•

- يجب أن يكون كلّ غرض معروض من صنع المشاركين أنفسهم الذين سجلوا أسماءهم في طلب
- يجب ألا يظهر اسم أو شعار أي شركة إلى الحكام خلال عملية التحكيم.
- الشعار ما أن تنتهي عمليّة التحكيم
- 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 عمليّة التحكيم
- يجب أن تكون المكونات والمنكهات متناغمة مع القسم الأساسي ون مطابقة لمعايير القيم الغذائية
- خدام المكونات غير الضروريّة كما و يجب أن تكون عمليّة التحضير مطابقة مع طهي
- يجب التقيد بطرق الطهي والتقديم والنكهات الصحيحة.
- يؤدي وضع الزينة والمرفقات 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 وفقًا للترتيب والحجم الصحيحين.
- اللحم/السمك والمكملات/المنكهات المقدّمة.
- يجب تقطيع الفواكه والخضار وتقديمها بطريقة موحّدة.
- يسمح في كمّيّة الجيلاتين المستخدمة في الهلام تخطي الكميات الطبيعية، لكن ليس إلى حدّ اعتماد أسلوب العرض على محتوى الجيلاتين الغير
- يجب أن تكون أوعية الصلصة ممتلئة إلى النصف.
- يجب أن يكون استخدام الهلام على أنواعه نظيفًا وخاليًا من الشوائب.
- 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، المذاق: يجب على المتسابقين التأكيد من أن الطبق المقدّم يعكس أعلى مستويات النكهة كما و يجب الحفاظ على طعم نموذجي للكعكة، يجب أن تكون ذوجودة ونكهات وألوان مناسبة

: يجب أن تبدو الأطباق مشهية وملفتة وحسنة المنظر. وسيتم تقدير الإبداع على

صعيد النكهة وطريقة التقديم على

. يجب أن يوفر الطبق النهائية انطبعا جيدا على أساس نسب متوازنة ومبادئ ارضاء جماليا

ركيبة المكونات

يجب أن يكون تكوين الحلويات متوازن غذائيا ، قابل للهضم بسهولة وخفيف. يجب ان تكون النكهات و

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

: يجب أن يكون أسلوب التقديم بسيطاً وعملياً ونظيفاً مع عدم الإفراط في التزيين غير ويجب أن يتميز بالأناقة والإتقان في آن واحد

1-

• يجب على المتسابقين تحضير طبق واحد من السمك يكفي لثمانية أشخاص

4

• يجب عرض طبق منفرد يحتوي على حصة واحدة مع الزينة الخاصة بها
• لن تضم هذه الفئة عملية تذوق
• تُخصص لكل متسابق مساحة قدرها 80×80
• يجب وضع لائحة بالمكونات وعرضها

3

2-

3

:

• يمنع استخدام المكونات نفسها في أكثر من طبق
• يجب ذكر اسم الحلوى المثلجة على لائحة الطعام المقدمة فحسب والتي يجب طباعتها على
بيضاء
• لن تضم هذه الفئة عملية تذوق
• تُخصص لكل متسابق مساحة قدرها 100×100
• يجب وضع لائحة بالمكونات وعرضها

3-

• 6 أطباق صغيرة من المقبلات المختلفة، 3 ها

3

• طباق الصغيرة (أي مجموع 24)

4

• يجب أن تزن كلّ حصة من الأطباق الصغيرة بين 10 20
• يمكن عرضها على طبق واحد أو في أطباق منفصلة
• يجب دهن جميع الأطعمة المعروضة بالهلام باستثناء الأطعمة المقرمشة أو العجين المخبوز
• يجب توفير وصف مختصر عن الأطباق المعروضة إلى الحكام على ان لا يضاف

• لن تضم هذه الفئة عملية تذوق
• تُخصص لكل متسابق مساحة قدرها 80×80

3- معايير التحكيم الخاصة بالفئات من ب-1

- 25
- 25
- 25
- 25

تركيبة المكونات

التحضير المتخصص والصحيح:

سيتمّ تحديد الفائز في كلّ فئة. وسيتم منح الفائز بثلاث ميداليات في فئات الحلويات بحيث واحدة منهم هي ميدالية ذهبية كأس الحلويات

4-

- 3
- يجب أن تكون الطبقات كلها متداخلة في التصميم العام للزفاف وأن تكون الطبقة السفلية
- بأكملها
- ()
- إمكانية استخدام كريما الزينة وعجينة الباستياج.
- سيتم الدنيا عملية
- من الأسلاك أو الأطر المعدنية من أجل تدعيم قالب الحلوى
- باستثناء الأعمدة. يؤدي عدم التقيد بهذا الشرط إلى اقتطاع بعض النقاط.
- يجب ألا تتجاوز مقاييس قالب حلوى الزفاف بما في ذلك القاعدة 90
- تُخصص لكل متسابق مساحة قدرها 100×80

5-

- يجب تحضير نوعين من "ماكارون" قبل بدء المسابقة: نوع حلو ونوع آخر مالح
- (20) 10
- يجب أن يبلغ قطر كل حبة "ماكارون" ما بين 3 5
-
-
-
- (
- يجب وضع لائحة بالمكونات وعرضها
- تُخصص لكل متسابق مساحة قدرها 40 * 40

6- أفضل طبق إكلير

- يجب تحضير نوعين من الإكلير قبل بدء المسابقة: نوع محشو بالشوكولا و نوع محشو اختيار المتسابق
- (12) 6
- يجب أن توضع اللمسات الأخيرة على حبات الإكلير في مكان المسابقة
- يجب أن يبلغ طول كل حبة إكلير 15 سم ووزنها 100
- يجب احترام هوية الإكلير
- ستقوم لجنة التحكيم بالتذوق لذا يجب تقديم العينات الطازجة بشكل منف ()
- يجب وضع لائحة بالمكونات وعرضها
- تُخصص لكل متسابق مساحة قدرها 40×40

7- قوالب حلوى مبتكرة بموضوع محدد: السيرك

- تزيين وشكل حرّ لقالب الحلوى تكفي لما بين 12 - 15
- يجب أن يلتزم المتسابقون كلهم بالموضوع المختار لهذا العام وهو السيرك
- يجب أن يعني القالب بكامله الموضوع وليس الزينة الجانبية فحسب
- يجب أن يتراوح وزن كل قطعة ما بين 85 - 125
- يجب أن تكون الزينة بأكملها صالحة للأكل ومصنوعة يدوياً
- 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

8- ابتكارات الخبز(الباغيت)

- يجب على المتسابقين تحضير نوعين من أنواع خبز الباغيت (نوع أبيض المتنوعة) مصنوعين من عجينة الخميرة أو العجينة المخمرة
- على المتسابق تحضير 3 (6)
- ستقوم لجنة التحكيم بتذوق الطعام لذا يجب تقديم العينات الطازجة ()
- يجب أن يبلغ طول كل باغيت ما بين 55 - 57
- يجب أن يبلغ وزن كل باغيت ما بين 230 - 250
- تُخصص لكل متسابق مساحة قدرها 40 * 40

8- معايير التحكيم الخاصة بالفئات ب-4

- 40 والتكّهة
- 20
- 15
- 15 تركيبة المكونات
- 15 التحضير المهني الصحيح
- 10

9- تحفة فنّية من السكر والشوكولا

- يُطلب من المتسابقين عرض قطعة فنية من السكر أو الشوكولا
-
- تقديم المواضيع ذات صلة سياسية أو دينية أو جنسية
-
- يجب ألا يتجاوز الارتفاع الأقصى للقطعة الفنية 120
- تُخصّص لكل متسابق مساحة قدرها 100 * 80

9-

25
25
25
25

- معايير التحكيم
- العَرْض و التصميم
-
- التحضير المهني الصحيح
-

10-

- يجب تحضير ثلاثة أنواع مختلفة من
- الفاكهة والثاني من الشوكولا والثالث عبارة عن طبق تشتهر به المنطقة
- مثلاً البلح أو السحلب أو غيرها
-
-
- كلها صالحة للأكل.
- تعتبر البساطة أمراً جوهرياً على أن تتوافق بمستويات عالية من مهارات تقنية.
- يجب وضع اسم الطبق ولائحة بالمكونات والمقاييس الدقيقة وعرضها.
- **لن تضم هذه الفئة عملية تذوق**
- تُخصّص لكل متسابق مساحة قدرها 80×80

10-ب معايير التحكيم الخاصة بالفئات

25
25
25
25

-
-
- **تركيبة المكونات**
- التحضير المهني الصحيح
-

