



ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟΣ ΕΙΣΑΓΩΓΗΣ ΜΕΛΩΝ ΣΤΗΝ

ΕΘΝΙΚΗ ΟΜΑΔΑ ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΑΣ

ΧΡΥΣΟΣ ΧΟΡΗΓΟΣ ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟΥ



Ημ/νία διαγωνισμού: 17 Νοεμβρίου 2015

**Τόπος διεξαγωγής διαγωνισμού: Εργαστήρια Σχολής LE MONDE –
Θεσσαλονίκης 45 Μοσχάτο**

Ώρα διεξαγωγής: αναφέρεται σε κάθε διαγωνισμό χωριστά

ΓΕΝΙΚΟΙ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΙ ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΩΝ

1. Γενικά

Οι Διαγωνισμοί διοργανώνονται από την Λέσχη Αρχιμαγείρων Ελλάδος, με σκοπό την εισαγωγή νέων μελών στην Εθνική Ομάδα Γαστρονομίας, στην οποία και ανήκει η πνευματική ιδιοκτησία του διαγωνισμού.

Η οργανωτική επιτροπή αποτελείται από τα μέλη του Διοικητικού Συμβουλίου της Λέσχης Αρχιμαγείρων Ελλάδας και από πρόσωπα που ορίζονται από το Διοικητικό Συμβούλιο.

2. Δικαίωμα Συμμετοχής

Στους Διαγωνισμούς (αναλόγως την κατηγορία) επιτρέπεται να συμμετάσχουν επαγγελματίες μάγειρες, ζαχαροπλάστες, Αρχιμάγειρες και Αρχιζαχαροπλάστες, ανεξαρτήτως εάν είναι μέλη της λέσχης Αρχιμαγείρων Ελλάδας, υπό την προϋπόθεση ότι έχουν την Ελληνική υπηκοότητα. Στην περίπτωση των διαγωνισμών που αφορούν τις κατηγορίες Young Chef και Young Pastry Chef οι διαγωνιζόμενοι θα πρέπει να έχουν δίπλωμα σχολής και να είναι γεννημένοι μετά το 1991, βάση των κανονισμών της Παγκόσμιας Ομοσπονδίας Αρχιμαγείρων WACS.

3. Υποχρεώσεις Διαγωνιζόμενων

Όλοι οι διαγωνιζόμενοι έχουν την υποχρέωση να διαβάσουν προσεκτικά τους κανονισμούς και ειδικά το σημείο που αφορά την κατηγορία στην οποία θα συμμετάσχουν. Κάθε διαγωνιζόμενος θα πρέπει να συμπληρώσει αίτηση συμμετοχής, την οποία μπορεί:

- να κατεβάσει από το επίσημο site της Λέσχης Αρχιμαγείρων Ελλάδος www.chefclub.gr
- να του αποσταλεί ηλεκτρονικά από τα γραφεία της Λέσχης Αρχιμαγείρων Ελλάδας (καλείτε στο 2108251401 για να δώσετε το email σας)
- Να λάβει απευθείας από τη Λέσχη Αρχιμαγείρων Ελλάδος, Λ. Βουλιαγμένης 171, Δάφνη, 1^{ος} όροφος, ωράριο λειτουργίας 09:00-17:00

Η αίτηση θα πρέπει να συμπληρωθεί και να αποσταλεί, έως την 1^η Νοεμβρίου 2015

- ηλεκτρονικά (μέσα από το site ή στο info@chefclub.gr) ή
- αυτοπροσώπως (στα γραφεία της Λέσχης Λ. Βουλιαγμένης 171, Δάφνη, 1^{ος} όροφος, ωράριο λειτουργίας 09:00-17:00) ή
- με φαξ στο 2108251401, (Σας παρακαλούμε, μετά την προώθηση του ΦΑΞ να επιβεβαιώσετε τηλεφωνικώς την παράδοσή του).

Μαζί με την αίτηση είναι υποχρεωτικό να σταλθεί και το βιογραφικό σημείωμα του ενδιαφερόμενου. Σε διαφορετική περίπτωση η αίτηση θεωρείται άκυρη.

4. Κόστος συμμετοχής σε διαγωνισμούς – 30 ευρώ/διαγωνισμό

Το ποσό αυτό καταβάλλεται το αργότερο, μέχρι 6 Νοεμβρίου 2015

- είτε στον τραπεζικό λογαριασμό της Λέσχης Αρχιμαγείρων Ελλάδος: ALPHA BANK 113 00 2320 00 2925, με αιτιολογία κατάθεσης το ονοματεπώνυμο του διαγωνιζόμενου και στη συνέχεια τηλεφωνική επιβεβαίωση της κατάθεσης στο 2108251401 ή
- αυτοπροσώπως στα γραφεία της Λέσχης Αρχιμαγείρων Ελλάδος (καθημερινά 09:00-17:00)

Το ποσό αυτό **δεν επιστρέφεται** στον διαγωνιζόμενο σε περίπτωση μη δυνατότητας του να διαγωνιστεί, αργοπορίας του στον διαγωνισμό, αποκλεισμού του από το διαγωνισμό.

Μη κατάθεση του ποσού έως τις 6 Νοεμβρίου, σημαίνει την άμεση αντικατάσταση του διαγωνιζόμενου από τον πρώτο επιλαχόντα, χωρίς η Λέσχη να έχει την υποχρέωση να τον ειδοποιήσει.

5. Ώρα προσέλευσης και εμφάνιση διαγωνιζομένων

Οι διαγωνιζόμενοι θα πρέπει να βρίσκονται στον χώρο της σχολής μια ώρα πριν από την έναρξη του διαγωνισμού, ώστε να γίνει ταυτοποίηση των στοιχείων τους, ενημέρωση από τους κριτές, παρουσίαση του μαύρου κουτιού και γράψιμο συνταγών. Οι διαγωνιζόμενοι πρέπει να φέρουν μαζί τους **την πλήρη στολή του Μάγειρα χωρίς διαφημιστικά σήματα ή ονόματα.**

(μπλούζα λευκή, ποδιά, παντελόνι μαύρο, σαμπό και προαιρετικά φουλάρι).

6.Κριτική επιτροπή

Η κριτική επιτροπή θα ανακοινωθεί εν καιρώ

7. Επόπτες

Οι επόπτες του διαγωνισμού, ελέγχουν την σωστή διεξαγωγή της εκτέλεσης των παρασκευών και την σωστή εφαρμογή των κανονισμών, καθώς και την χρονική περίοδο που ορίζεται ανάλογα με την κλάση και την κατηγορία κάθε διαγωνιζόμενου.

8. Οργανωτική επιτροπή

Η οργανωτική επιτροπή έχει το δικαίωμα να αποφασίσει εκ νέου σε περίπτωση πιθανής παράλειψης όρων και κανονισμών ή διάφορων προβλημάτων που τυχόν προκύψουν και δεν προβλέπονται από τον παρόντα κανονισμό, καθώς επίσης την αλλαγή του διαγωνιστικού προγράμματος, βάση συμμετεχόντων και οφείλει την ορθή ανακοίνωση να την αναρτήσει στο επίσημο site.

Μόνο το Δ.Σ. της Λέσχης Αρχιμαγείρων Ελλάδας διατηρεί το δικαίωμα να επιφέρει κάθε διαφοροποίηση που επιβάλλεται από τις περιστάσεις ή από ανωτέρα βία. Διατηρεί επίσης το δικαίωμα να ακυρώσει μερικώς ή ολικώς τον διαγωνισμό σε περίπτωση ανωτέρας βίας, χωρίς να είναι υπόχρεη στην καταβολή οποιασδήποτε οικονομικής αποζημίωσης της ζητηθεί.

ΑΝΑΛΥΤΙΚΟΙ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΙ ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΩΝ

1. ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟΣ ΓΙΑ CHEF – ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ C1

Χώρος Διεξαγωγής διαγωνισμού: Εργαστήριο LE MONDE

Ώρα διεξαγωγής διαγωνισμού: Ανάλογα με το πλήθος των αιτήσεων, θα δημιουργηθούν γκρουπ των 6 ή 5 ατόμων ανά εργαστήριο. Πιθανές ώρες διαγωνισμού 10:00 – 13:30 (3h και 30 min) ή 14:30 – 18:00 (3h και 30 min).

Για την ώρα του διαγωνισμού η επιτροπή δεσμεύεται να τη γνωστοποιήσει στις 10 Νοεμβρίου 2015.

Μέγιστο πλήθος διαγωνιζόμενων: 17 άτομα

Μέγιστο πλήθος εισαχθέντων στην Εθνική Ομάδα Γαστρονομίας: 8 άτομα (υποχρεωτική τελική βαθμολογία πάνω από 70%)

Σε περίπτωση που υπάρχουν περισσότερες από 17 αιτήσεις, οι διαγωνιζόμενοι θα επιλεγούν από επιτροπή βάση του βιογραφικού τους.

Η επιτροπή αποτελείται από τον πρόεδρο της Λέσχης Αρχιμαγείρων Ελλάδος κύριο Καρούμπα Μίλτο (και πιστοποιημένο κριτή της WACS), τον υπεύθυνο αξιολόγησης μελών κύριο Μαργαρίτη Βασίλη, τον πιστοποιημένο κριτή της WACS κύριο Αναστάσιο Τόλη και τη manager της Εθνικής Ομάδας κυρία Ρέππα Έλενα.

Θεματολογία διαγωνισμού:

Ο διαγωνισμός είναι μαύρο κουτί.

Οι διαγωνιζόμενοι μέσα σε 3 ώρες και 30 λεπτά θα πρέπει να δημιουργήσουν:

Ένα ορεκτικό για 3 άτομα

Ένα κυρίως πιάτο για 3 άτομα

Από τη διοργανωτική επιτροπή παρέχονται:

- 4 μάτια γκαζιού ανά διαγωνιζόμενο
- 1 φούρνος επαγγελματικός ανά εργαστήριο
- βασικά εργαλεία, όπως κατσαρόλες, τηγάνια, σπάτουλες κλπ (θα ανακοινωθεί συγκεκριμένη λίστα στις 10 Νοεμβρίου 2015)
- Ένα επαγγελματικό θερμαινόμενο μπλέντερ
- Ένα vacuum
- Τρία μηχανήματα sous vide
- Πιάτα λευκά στρογγυλά διαστάσεων 31 cm (οι διαγωνιζόμενοι δεν μπορούν να φέρουν δικά τους πιάτα)

Οι διαγωνιζόμενοι μπορούν να φέρουν επιπλέον μηχανήματα μόνο με γραπτή έγκριση από την επιτροπή.

Βαθμολογία:

Mise en place : 0-15 βαθμούς

Γεύση: 0-35 βαθμούς

Χρήση μοντέρνων τεχνικών*: 0-30 βαθμούς (βαθμολογείται η σωστή χρήση των τεχνικών, καθώς και το πλήθος των διαφορετικών τεχνικών ανά πιάτο)

Στήσιμο πιάτου: 0-20 βαθμούς

*Οι διαγωνιζόμενοι μπορούν να χρησιμοποιήσουν τεχνικές μοριακής κουζίνας, εφόσον το δηλώσουν στην επιτροπή, με χρήση δικών τους υλικών

Τα πιάτα αποσύρονται από τους διαγωνιζόμενους μετά το πέρας του διαγωνισμού σε συνεννόηση με την οργανωτική επιτροπή.

2. ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟΣ ΓΙΑ YOUNG CHEF – ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ C2

Χώρος Διεξαγωγής διαγωνισμού: Εργαστήριο LE MONDE

Ώρα διεξαγωγής διαγωνισμού: Ανάλογα με το πλήθος των αιτήσεων, θα δημιουργηθούν γκρουπ των 6 ή 5 ατόμων ανά εργαστήριο. Πιθανές ώρες διαγωνισμού 10:00 – 13:30 (3h και 30 min) ή 14:30 – 18:00 (3h και 30 min). Για την ώρα του διαγωνισμού η επιτροπή δεσμεύεται να τη γνωστοποιήσει στις 10 Νοεμβρίου 2015.

Μέγιστο πλήθος διαγωνιζόμενων: 10 άτομα

Μέγιστο πλήθος εισαχθέντων στην Εθνική Ομάδα Γαστρονομίας: 2 άτομα (υποχρεωτική τελική βαθμολογία πάνω από 70%)

Σε περίπτωση που υπάρχουν περισσότερες από 10 αιτήσεις, οι διαγωνιζόμενοι θα επιλεγούν από επιτροπή βάση του βιογραφικού τους.

Η επιτροπή αποτελείται από τον πρόεδρο της Λέσχης Αρχιμαγείρων Ελλάδος κύριο Καρούμπα Μίλτο (και πιστοποιημένο κριτή της WACS), τον υπεύθυνο αξιολόγησης μελών κύριο Μαργαρίτη Βασιλή, τον πιστοποιημένο κριτή της WACS κύριο Αναστάσιο Τόλη και τη manager της Εθνικής Ομάδας κυρία Ρέππα Έλενα.

Θεματολογία διαγωνισμού:

Ο διαγωνισμός είναι μαύρο κουτί.

Οι διαγωνιζόμενοι μέσα σε 3 ώρες και 30 λεπτά θα πρέπει να δημιουργήσουν:

Ένα ορεκτικό για 3 άτομα

Ένα κυρίως πιάτο για 3 άτομα

Από τη διοργανωτική επιτροπή παρέχονται:

- 4 μάτια γκαζιού ανά διαγωνιζόμενο
- 1 φούρνος επαγγελματικός ανά εργαστήριο
- βασικά εργαλεία, όπως κατοσρόλες, τηγάνια, σπάτουλες κλπ (θα ανακοινωθεί συγκεκριμένη λίστα στις 10 Νοεμβρίου 2015)
- Ένα επαγγελματικό θερμαινόμενο μπλέντερ
- Πιάτα λευκά στρογγυλά διαστάσεων 31 cm (οι διαγωνιζόμενοι δεν μπορούν να φέρουν δικά τους πιάτα)

Οι διαγωνιζόμενοι μπορούν να φέρουν επιπλέον μηχανήματα μόνο με γραπτή έγκριση από την επιτροπή.

Βαθμολογία:

Mise en place : 0-15 βαθμούς

Γεύση: 0-35 βαθμούς

Χρήση μοντέρνων τεχνικών*: 0-30 βαθμούς (βαθμολογείται η σωστή χρήση των τεχνικών, καθώς και το πλήθος των διαφορετικών τεχνικών ανά πιάτο)

Στήσιμο πιάτου: 0-20 βαθμούς

*Οι διαγωνιζόμενοι μπορούν να χρησιμοποιήσουν τεχνικές μοριακής κουζίνας, εφόσον το δηλώσουν στην επιτροπή, με χρήση δικών τους υλικών

Τα πιάτα αποσύρονται από τους διαγωνιζόμενους μετά το πέρας του διαγωνισμού σε συνεννόηση με την οργανωτική επιτροπή.

3. ΧΡΥΣΗ ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ: YOUNG CHEFS by LE MONDE – ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ C3

Χώρος Διεξαγωγής διαγωνισμού: Εργαστήριο LE MONDE

Στο διαγωνισμό αυτό συμμετέχουν **ΑΠΟΚΛΕΙΣΤΙΚΑ** τελειόφοιτοι της σχολής Le Monde. Οι αιτήσεις γίνονται **ΜΟΝΟ** στη σχολή και σε συνεννόηση με τον αρμόδιο καθηγητή..

Ώρα διεξαγωγής διαγωνισμού: Ανάλογα με το πλήθος των αιτήσεων, θα δημιουργηθούν γκρουπ των 6 ή 5 ατόμων ανά εργαστήριο. Πιθανές ώρες διαγωνισμού 10:00 – 13:30 (3h και 30 min) ή 14:30 – 18:00 (3h και 30 min). Για την ώρα του διαγωνισμού η επιτροπή δεσμεύεται να τη γνωστοποιήσει στις 10 Νοεμβρίου 2015.

Μέγιστο πλήθος διαγωνιζόμενων: 10 άτομα

Μέγιστο πλήθος εισαχθέντων στην Εθνική Ομάδα Γαστρονομίας: 2 άτομα (υποχρεωτική τελική βαθμολογία πάνω από 70%)

Σε περίπτωση που υπάρχουν περισσότερες από 10 αιτήσεις, οι διαγωνιζόμενοι θα επιλεγούν από επιτροπή βάση του βιογραφικού τους.

Η επιτροπή αποτελείται από τον πρόεδρο της Λέσχης Αρχιμαγείρων Ελλάδος κύριο Καρούμπα Μίλτο (και πιστοποιημένο κριτή της WACS), τον υπεύθυνο αξιολόγησης μελών κύριο Μαργαρίτη Βασίλη, τον πιστοποιημένο κριτή της WACS κύριο Αναστάσιο Τόλη και τη manager της Εθνικής Ομάδας κυρία Ρέππα Έλενα.

Θεματολογία διαγωνισμού:

Ο διαγωνισμός είναι μαύρο κουτί.

Οι διαγωνιζόμενοι μέσα σε 3 ώρες και 30 λεπτά θα πρέπει να δημιουργήσουν:

Ένα ορεκτικό για 3 άτομα

Ένα κυρίως πιάτο για 3 άτομα

Από τη διοργανωτική επιτροπή παρέχονται:

- 4 μάτια γκαζιού ανά διαγωνιζόμενο
- 1 φούρνος επαγγελματικός ανά εργαστήριο
- βασικά εργαλεία, όπως κατοαρόλες, τηγάνια, σπάτουλες κλπ (θα ανακοινωθεί συγκεκριμένη λίστα στις 10 Νοεμβρίου 2015)
- Πιάτα λευκά στρογγυλά διαστάσεων 31 cm (οι διαγωνιζόμενοι δεν μπορούν να φέρουν δικά τους πιάτα)

Οι διαγωνιζόμενοι μπορούν να φέρουν επιπλέον μηχανήματα μόνο με γραπτή έγκριση από την επιτροπή.

Βαθμολογία:

Mise en place :	0-15 βαθμούς
Γεύση:	0-35 βαθμούς
Χρήση μοντέρνων τεχνικών:	0-30 βαθμούς (βαθμολογείται η σωστή χρήση των τεχνικών, καθώς και το πλήθος των διαφορετικών τεχνικών ανά πιάτο)
Στήσιμο πιάτου:	0-20 βαθμούς

Τα πιάτα αποσύρονται από τους διαγωνιζόμενους μετά το πέρας του διαγωνισμού σε συνεννόηση με την οργανωτική επιτροπή.

4. ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟΣ ΓΙΑ PASTRY CHEF – ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ P1

Χώρος Διεξαγωγής διαγωνισμού: Εργαστήριο LE MONDE

Ώρα διεξαγωγής διαγωνισμού: Ανάλογα με το πλήθος των αιτήσεων, θα δημιουργηθούν γκρουπ των 6 ή 5 ατόμων ανά εργαστήριο. Πιθανές ώρες διαγωνισμού 10:30 – 14:30 (4h) ή 15:00 – 19:00 (4h). Για την ώρα του διαγωνισμού η επιτροπή δεσμεύεται να τη γνωστοποιήσει στις 10 Νοεμβρίου 2015.

Μέγιστο πλήθος διαγωνιζόμενων: 10 άτομα

Μέγιστο πλήθος εισαχθέντων στην Εθνική Ομάδα Γαστρονομίας: 3 άτομα (υποχρεωτική τελική βαθμολογία πάνω από 70%)

Σε περίπτωση που υπάρχουν περισσότερες από 10 αιτήσεις, οι διαγωνιζόμενοι θα επιλεγούν από επιτροπή βάση του βιογραφικού τους.

Η επιτροπή αποτελείται από τον πρόεδρο της Λέσχης Αρχιμαγείρων Ελλάδος κύριο Καρούμπα Μίλτο (και πιστοποιημένο κριτή της WACS), τους προπονητές ζαχαροπλαστικής κυρίους Ζησόπουλος Αναστάσιο και Πρωτοψάλτη Αναστάσιο και τη manager της Εθνικής Ομάδας κυρία Ρέππα Έλενα.

Θεματολογία διαγωνισμού:

Ο διαγωνισμός είναι μαύρο κουτί με την προσθήκη ενός βοτάνου επιλογής του διαγωνιζόμενου .

Οι διαγωνιζόμενοι μέσα σε 4 ώρες θα πρέπει να δημιουργήσουν:

- 1 τούρτα διαμέτρου 20 cm και ύψους 6 cm
- 1 γλυκό εστιατορίου για 3 άτομα
- 1 έκθεμα max ύψους 40 cm (τα υλικά για το έκθεμα παρέχονται εξολοκλήρου από τους διαγωνιζόμενους) και βάσης 30*30 cm (η βάση μπορεί να έρθει έτοιμη από το διαγωνιζόμενο)

Από τη διοργανωτική επιτροπή παρέχονται:

- 1 μαρμάρινο πάγκο ψυχόμενο ανά διαγωνιζόμενο
- 2 φούρνους επαγγελματικούς ανά εργαστήριο

- βασικά εργαλεία, όπως κατοσρόλες, τηγάνια, σπάτουλες κλπ (θα ανακοινωθεί συγκεκριμένη λίστα στις 10 Νοεμβρίου 2015)
- 1 στρωτήρας σοκολάτας
- 1 μίξερ ανά διαγωνιζόμενο
- 1 induction ανά διαγωνιζόμενο
- Πιάτα λευκά στρογγυλά διαστάσεων 31 cm (οι διαγωνιζόμενοι δεν μπορούν να φέρουν δικά τους πιάτα)

Οι διαγωνιζόμενοι μπορούν να φέρουν επιπλέον μηχανήματα μόνο με γραπτή έγκριση από την επιτροπή.

Επισημανση:

1. Τα υλικά του μαύρου κουτιού αφορούν καθαρά και μόνο την παρασκευή της τούρτας και του εστιατορικού γλυκού. Ο διαγωνιζόμενος οφείλει να φέρει μαζί του ένα βότανο το οποίο μπορεί να χρησιμοποιήσει τόσο στην τούρτα όσο και στο εστιατορικό γλυκό. Αν το βότανο αυτό περιέχεται ήδη στο μαύρο κουτί, ο διαγωνιζόμενος ΔΕΝ έχει τη δυνατότητα αντικατάστασής του.
2. Όσον αφορά το έκθεμα: ο διαγωνιζόμενος μπορεί να επιλέξει να φτιάξει έκθεμα σοκολάτας (επιτρέπονται όλα τα είδη και τεχνικές σοκολάτας) ή έκθεμα καραμέλας (υποχρεωτικά χρήση τριών τουλάχιστον τεχνικών) ή συνδυασμό εκθέματος σοκολάτας με καραμέλα. Το έκθεμα θα πρέπει να είναι 100% βρώσιμο. Το μέγιστο ποσοστό σε καλούπι στο έκθεμα, δεν πρέπει να ξεπερνάει το 20%). Ο διαγωνιζόμενος φέρνει όλα τα απαραίτητα για τη δημιουργία του εκθέματος. Θεματολογία εκθέματος: «Αρχαία Ελλάδα. Μύθοι και ιστορία»

Βαθμολογία Τούρτας (Α):

Mise en place :	0-15 βαθμούς
Γεύση:	0-35 βαθμούς
Βαθμός δυσκολίας και υφών)	0-30 βαθμούς (χρήση διαφορετικών τεχνικών)
Επικάλυψη τούρτας:	0-20 βαθμούς

Βαθμολογία Εστιατορικού γλυκού (Β):

Mise en place:	0-15 βαθμούς
Γεύση:	0-35 βαθμούς
Βαθμός δυσκολίας και υφών)	0-30 βαθμούς (χρήση διαφορετικών τεχνικών)
Διακόσμηση πιάτου	0-20 βαθμούς

Βαθμολογία εκθέματος (Γ)

Παρουσίαση:	0-25 βαθμούς
Σύνθεση:	0-25 βαθμούς
Προετοιμασία:	0-25 βαθμούς
Τελείωμα:	0-25 βαθμούς

Τελική βαθμολογία: ο μέσος όρος των ως άνω βαθμολογιών

Τα πιάτα αποσύρονται από τους διαγωνιζόμενους μετά το πέρας του διαγωνισμού σε συνεννόηση με την οργανωτική επιτροπή.

5. ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟΣ ΓΙΑ YOUNG PASTRY CHEF – ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ Ρ2

Χώρος Διεξαγωγής διαγωνισμού: Εργαστήριο LE MONDE

Ώρα διεξαγωγής διαγωνισμού: Ανάλογα με το πλήθος των αιτήσεων, θα δημιουργηθούν γκρουπ των 6 ή 5 ατόμων ανά εργαστήριο. Πιθανές ώρες διαγωνισμού 10:30 – 14:00 (3h & 30 min) ή 15:00 – 18:30 (3h & 30 min). Για την ώρα του διαγωνισμού η επιτροπή δεσμεύεται να τη γνωστοποιήσει στις 10 Νοεμβρίου 2015.

Μέγιστο πλήθος διαγωνιζόμενων: 10 άτομα

Μέγιστο πλήθος εισαχθέντων στην Εθνική Ομάδα Γαστρονομίας: 2 άτομα (υποχρεωτική τελική βαθμολογία πάνω από 70%)

Σε περίπτωση που υπάρχουν περισσότερες από 10 αιτήσεις, οι διαγωνιζόμενοι θα επιλεγούν από επιτροπή βάση του βιογραφικού τους.

Η επιτροπή αποτελείται από τον πρόεδρο της Λέσχης Αρχιμαγείρων Ελλάδος κύριο Καρούμπα Μίλτο (και πιστοποιημένο κριτή της WACS), τους προπονητές ζαχαροπλαστικής κυρίους Ζησόπουλος Αναστάσιο και Πρωτοψάλτη Αναστάσιο και τη manager της Εθνικής Ομάδας κυρία Ρέππα Έλενα.

Θεματολογία διαγωνισμού:

Ο διαγωνισμός είναι μαύρο κουτί με την προσθήκη ενός βοτάνου επιλογής του διαγωνιζόμενου .

Οι διαγωνιζόμενοι μέσα σε 4 ώρες θα πρέπει να δημιουργήσουν:

- 1 τούρτα διαμέτρου 20 cm και ύψους 6 cm
- 1 γλυκό εστιατορίου για 3 άτομα

Από τη διοργανωτική επιτροπή παρέχονται:

- 1 μαρμάρινο πάγκο ψυχόμενο ανά διαγωνιζόμενο
- 2 φούρνους επαγγελματικούς ανά εργαστήριο
- βασικά εργαλεία, όπως κατσαρόλες, τηγάνια, σπάτουλες κλπ (θα ανακοινωθεί συγκεκριμένη λίστα στις 10 Νοεμβρίου 2015)
- 1 μίξερ ανά διαγωνιζόμενο
- 1 induction ανά διαγωνιζόμενο
- Πιάτα λευκά στρογγυλά διαστάσεων 31 cm (οι διαγωνιζόμενοι δεν μπορούν να φέρουν δικά τους πιάτα)

Οι διαγωνιζόμενοι μπορούν να φέρουν επιπλέον μηχανήματα μόνο με γραπτή έγκριση από την επιτροπή.

Επισήμανση:

Ο διαγωνιζόμενος οφείλει να φέρει μαζί του ένα βότανο το οποίο μπορεί να χρησιμοποιήσει τόσο στην τούρτα όσο και στο εστιατορικό γλυκό. Αν το βότανο

αυτό περιέχεται ήδη στο μαύρο κουτί, ο διαγωνιζόμενος ΔΕΝ έχει τη δυνατότητα αντικατάστασής του.

Βαθμολογία Τούρτας (Α):

Mise en place :	0-15 βαθμούς
Γεύση:	0-35 βαθμούς
Βαθμός δυσκολίας και υφών)	0-30 βαθμούς (χρήση διαφορετικών τεχνικών
Επικάλυψη τούρτας:	0-20 βαθμούς

Βαθμολογία Εστιατορικού γλυκού (Β):

Mise en place:	0-15 βαθμούς
Γεύση:	0-35 βαθμούς
Βαθμός δυσκολίας και υφών)	0-30 βαθμούς (χρήση διαφορετικών τεχνικών
Διακόσμηση πιάτου	0-20 βαθμούς

Τελική βαθμολογία: ο μέσος όρος των ως άνω βαθμολογιών

Τα πιάτα αποσύρονται από τους διαγωνιζόμενους μετά το πέρας του διαγωνισμού σε συνεννόηση με την οργανωτική επιτροπή.

**6. ΧΡΥΣΗ ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ: YOUNG PASTRY CHEFS by LE MONDE –
ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ Ρ3**

Στο διαγωνισμό αυτό συμμετέχουν ΑΠΟΚΛΕΙΣΤΙΚΑ τελειόφοιτοι της σχολής Le Monde. Οι αιτήσεις γίνονται ΜΟΝΟ στη σχολή και σε συνεννόηση με τον αρμόδιο καθηγητή..

Χώρος Διεξαγωγής διαγωνισμού: Εργαστήριο LE MONDE

Ώρα διεξαγωγής διαγωνισμού: Ανάλογα με το πλήθος των αιτήσεων, θα δημιουργηθούν γκρουπ των 6 ή 5 ατόμων ανά εργαστήριο. Πιθανές ώρες διαγωνισμού 10:30 – 14:00 (3h & 30 min) ή 15:00 – 18:30 (3h & 30 min). Για την ώρα του διαγωνισμού η επιτροπή δεσμεύεται να τη γνωστοποιήσει στις 10 Νοεμβρίου 2015.

Μέγιστο πλήθος διαγωνιζόμενων: 10 άτομα

Μέγιστο πλήθος εισαχθέντων στην Εθνική Ομάδα Γαστρονομίας: 2 άτομα (υποχρεωτική τελική βαθμολογία πάνω από 70%)

Σε περίπτωση που υπάρχουν περισσότερες από 10 αιτήσεις, οι διαγωνιζόμενοι θα επιλεγούν από επιτροπή βάση του βιογραφικού τους.

Η επιτροπή αποτελείται από τον πρόεδρο της Λέσχης Αρχιμαγείρων Ελλάδος κύριο Καρούμπα Μίλτο (και πιστοποιημένο κριτή της WACS), τους προπονητές ζαχαροπλαστικής κυρίους Ζησόπουλος Αναστάσιο και Πρωτοψάλτη Αναστάσιο και τη manager της Εθνικής Ομάδας κυρία Ρέππα Έλενα.

Θεματολογία διαγωνισμού:

Ο διαγωνισμός είναι μαύρο κουτί με την προσθήκη ενός βοτάνου επιλογής του διαγωνιζόμενου .

Οι διαγωνιζόμενοι μέσα σε 4 ώρες θα πρέπει να δημιουργήσουν:

- 1 τούρτα διαμέτρου 20 cm και ύψους 6 cm
- 1 γλυκό εστιατορίου για 3 άτομα

Από τη διοργανωτική επιτροπή παρέχονται:

- 1 μαρμάρινο πάγκο ψυχόμενο ανά διαγωνιζόμενο
- 2 φούρνους επαγγελματικούς ανά εργαστήριο
- βασικά εργαλεία, όπως κατσαρόλες, τηγάνια, σπάτουλες κλπ (θα ανακοινωθεί συγκεκριμένη λίστα στις 10 Νοεμβρίου 2015)
- 1 μίξερ ανά διαγωνιζόμενο
- 1 induction ανά διαγωνιζόμενο
- Πιάτα λευκά στρογγυλά διαστάσεων 31 cm (οι διαγωνιζόμενοι δεν μπορούν να φέρουν δικά τους πιάτα)

Οι διαγωνιζόμενοι μπορούν να φέρουν επιπλέον μηχανήματα μόνο με γραπτή έγκριση από την επιτροπή.

Επισημανση:

Ο διαγωνιζόμενος οφείλει να φέρει μαζί του ένα βότανο το οποίο μπορεί να χρησιμοποιήσει τόσο στην τούρτα όσο και στο εστιατορικό γλυκό. Αν το βότανο αυτό περιέχεται ήδη στο μαύρο κουτί, ο διαγωνιζόμενος ΔΕΝ έχει τη δυνατότητα αντικατάστασής του.

Βαθμολογία Τούρτας (Α):

Mise en place :	0-15 βαθμούς
Γεύση:	0-35 βαθμούς
Βαθμός δυσκολίας και υφών)	0-30 βαθμούς (χρήση διαφορετικών τεχνικών
Επικάλυψη τούρτας:	0-20 βαθμούς

Βαθμολογία Εστιατορικού γλυκού (Β):

Mise en place:	0-15 βαθμούς
Γεύση:	0-35 βαθμούς
Βαθμός δυσκολίας και υφών)	0-30 βαθμούς (χρήση διαφορετικών τεχνικών
Διακόσμηση πιάτου	0-20 βαθμούς

Τελική βαθμολογία: ο μέσος όρος των ως άνω βαθμολογιών

Τα πιάτα αποσύρονται από τους διαγωνιζόμενους μετά το πέρας του διαγωνισμού σε συνεννόηση με την οργανωτική επιτροπή.

