

منافسات شيف البحار وماستر كلاس الطهي

المعرض السعودي الدولي للثروة السمكية 04 - 06 فبراير 2024
مركز الرياض الدولي للمؤتمرات والمعارض - المملكة العربية السعودية



شيف البحار (منافسات الطهي المباشر) - مشاركة الطهاة الهواة / المحترفين

للاشتراك: يجب عند التسجيل دفع مبلغ (200 ريال) على رقم الحساب البنك الأهلي التجاري (SA8810000027100000136904) للشركة المنظمة للمعرض (سيبي ايفنتس)، ويتم استردادها فقط عند التأكد من حضور المتسابقين في الوقت المحدد الذي تم اختياره اثناء التسجيل للالتزام بالحضور وإعطاء الفرصة للمشاركين الملتزمين للاستفسار وللتواصل: الأستاذة/ حنين 0539012341

فئات منافسات الطهي

الفئة 4 - السندويشات بالمكونات البحرية
(شرايح السمك، الجمبري)

الفئة 5 - المقبلات بالمكونات البحرية
(شرايح السمك، الجمبري، المأكولات البحرية الأخرى)

الفئة 1 - الطبق العالمي الرئيسي بالمكونات البحرية
(شرايح السمك، السمكة الكاملة، الجمبري، المأكولات البحرية الأخرى)

الفئة 2 - الطبق السعودي الرئيسي بالمكونات البحرية
(شرايح السمك، السمكة الكاملة، الجمبري، المأكولات البحرية الأخرى)

الفئة 3- الشربة والسلطة بالمكونات البحرية
(شرايح السمك، الجمبري، المأكولات البحرية الأخرى)

الماستر كلاس (تدريب الطهي المباشر) - مشاركات الجمهور

للاشتراك: يجب عند التسجيل دفع مبلغ (200 ريال) على رقم الحساب البنك الأهلي التجاري (SA8810000027100000136904) للشركة المنظمة للمعرض (سيبي ايفنتس)، ويتم استردادها فقط عند التأكد من حضور المتسابقين في الوقت المحدد الذي تم اختياره اثناء التسجيل للالتزام بالحضور وإعطاء الفرصة للمشاركين الملتزمين للاستفسار وللتواصل: الأستاذة/ منة 0563193080

- تعتبر ماستر كلاس الطبخ عبارة عن منصة تعليمية إبداعية خلال معرض الثروة السمكية 2024 والتي ستوفر دروساً في الطهي الفوري وورشات عمل يدرسها طهاة خبراء من الجمعية السعودية للطهاة
- يمكن للمتدربين الحضور وإنشاء تخصصاتهم بناءً على موضوع موضعي تم اختياره خصيصاً من قبل طهاتنا.
- الماستر كلاس تضم أكثر من 20 وصفة شهية على المأكولات السعودية / العالمية من إعداد طهاة مختلفين من الجمعية السعودية للطهاة
- سيكون المتدربون قادرين على تعلم تقنيات الطبخ من خبراء الطعام
- وصفات الجمعية السعودية للطهاة SARCA - سيتمكن المتدربون من اكتشاف العديد من الوصفات المبتكرة للطهاة حيث سيتم تقديم كل ما هو جديد ولذيذ في عالم الوصفات
- ستكون مطابخ المعرض السعودي الدولي للثروة السمكية 2024 قادرة على استضافة ورش عمل للطبخ يديرها طهاة محترف، وهي فرصة للأفراد والمجموعات لاكتشاف مهارات وتخصصات ووصفات جديدة تغذي حواسهم وتغذي فضولهم.

فئة الماستر كلاس للمطبخ السعودي

تحضير الاطباق السعودية الرئيسية بالمكونات البحرية
(شرايح السمك، الجمبري، المأكولات البحرية الأخرى)

فئة الماستر كلاس للمطبخ العالمي

تحضير الاطباق العالمية الرئيسية بالمكونات البحرية
(شرايح السمك، السمكة الكاملة، الجمبري، المأكولات البحرية الأخرى)

القواعد العامة لمنافسات شيف البحار

- تُفتح أبواب المشاركة في كافة المسابقات أمام الطهاة المحترفين سواء أكانوا سعوديين الجنسية أم أجنبي، وكذلك المتدربين، والطهاة المبتدئين، والطهاة المتخصصين بالمعجنات والمخبوزات، وفناني المطبخ.
- ستقام المسابقات في المعرض السعودي الدولي للثروة السمكية في الفترة ما بين 04 – 06 فبراير 2024 في مركز الرياض الدولي للمؤتمرات والمعارض - المملكة العربية السعودية.
- ستقوم الجهة المنظمة بإعلام كل متسابق باليوم والموعده المحددين للمسابقة بعد انتهاء عملية التسجيل والاشتراك.
- على المتسابقين التواجد في الموعد الذي تحدده الجهة المنظمة لعقد المسابقة.
- التأخر عن موعد المسابقة المحدد يعني فقدان الحق في المشاركة في المسابقة.
- على المتسابقين ارتداء زي الطهاة الكامل (سترة الشيف، وبنطال الشيف، والمئزر، وقبعة الرأس) خلال الاستعداد للبدء بالمسابقة، وخلال المسابقة وخلال مراسم توزيع الجوائز. ولن يتم تسليم أي جائزة إلا للطهاة الذين يرتدون زي الطهاة الكامل
- جدول التالي المواعيد لمشاركة الطهاة الهواة / المحترفين، بالإضافة لمشاركة الجمهور في فعاليات الطهي المصاحبة (شيف البحار/الماستر كلاس):-

الجلسة السادسة	الجلسة الخامسة	الجلسة الرابعة	الجلسة الثالثة	الجلسة الثانية	الجلسة الأولى	ايام المشاركة (شيف البحار/الماستر كلاس)
6:45-6:00	5:45-5:00	4:45- 4:00	3:45 – 3:00	2:45 – 2:00	1:45 – 1:00	اليوم الأول: 4 فبراير
		8:45-8:00	7:45-7:00	6:45-6:00	5:45 5:00	اليوم الثاني: 5 فبراير
			7:45-7:00	6:45-6:00	5:45 5:00	اليوم الثالث: 6 فبراير
						حفل توزيع الميداليات والشهادات والجوائز

المعدات المتوفرة في مطابخ الطهي المباشر

سيتم توفير المعدات التالية لكل متسابق في مطابخ مسابقة الطهي المباشر:

- طاولات عمل مصنوعة من الفولاذ المقاوم للصدأ ومزودة بأرفف سفلية
- ثلاثيات (يتم التشارك في استخدامها مع المتسابقين الآخرين)
- مواقد كهربائية / أو مواقد تعمل بالغاز بأربع عيون ومزودة بفرن سفلي (يتم التشارك في استخدامها مع المتسابقين الآخرين)
- على المتسابقين إحضار كافة المعدات الصغيرة التي يحتاجون إليها وأدوات المطبخ (مثل ألواح التقطيع، والسكاكين، والقذور، والمقالي، والسلطانيات، والخلاطات، والأطباق) بالإضافة إلى أي مواد أخرى تلزم للطهي والتقديم
- ستتم إضافة نقاط إضافية للمتسابقين أو خصمها منهم بناء على مستوى عملهم بطريقة مرتبة ونظيفة. يجب أن تعيد منطقة العمل التي تعمل فيها إلى وضعها السابق دون وجود أي بقع عليها (ترك منطقة العمل متسخة سيؤدي إلى خصم الكثير من النقاط وقد يؤدي إلى الحرمان من المشاركة في المسابقة). يُنصح الطهاة بإحضار موادهم الخاصة بهم مثل الصابون، والمطهرات، والمناشف، والمناشف الورقية، والقفازات... إلخ، وكل ما يلزمهم للحفاظ على نظافة منطقة العمل الخاصة بهم خلال وقت المسابقة
- سيطلب من الحكام وضع إشارات على أسماء المتسابقين الذين يرون - حسب وجهة نظرهم كحكام - بأنهم يتمتعون بأقصى قدر من المهارات الاحترافية في صنع أطباقهم. ومن مصلحة المتسابق أن ينهي أكبر قدر من المهام خلال الوقت المحدد للمسابقة
- تقرر لجنة التحكيم بالحاجة إلى وجود مكان مخصص لوضع بعض المواد، وما لم تنص قواعد المسابقة على خلاف ذلك، فإن المعايير للمسابقة تسمح بوجود المواد التالية فقط في تلك المنطقة: -

- الخضروات المغسولة والمقشرة

- مرقة اللحوم والأسماك المكثفة

- المرقة والصلصات الرئيسية

- المعجنات المعدة وغير المطبوخة

• ملاحظة: لا يسمح بالأطعمة المطهوهة أو المخبوزة مسبقاً

• سيتم تقييم جميع المتسابقين بناء على مدى تمتعهم بروح العمل الجماعي والروح الجماعية أثناء التنافس

• تم إدراج معايير التحكيم المحددة لكل مسابقة في هذا الكتيب. يرجى قراءة معايير التحكيم الخاصة بكل مسابقة بتأنٍ لكي تُكتف جهودك في

التقيد بالمعايير التي سيتم تقييمك بناء عليها

فئات منافسات شيف البحار (الطهي المباشر)

الفئة 1 - الطبق العالمي الرئيسي بالمكونات البحرية

(شرائح السمك، السمكة الكاملة، الجمبري، المأكولات البحرية الأخرى)

- المطلوب طهي وتقديم ثلاثة أطباق رئيسي عالمية (طبقين للحكام وطبق للتصوير)، على أن يستغرق تجهيزها 45 دقيقة
- يجب على المتسابقين عرض الوصفة مكتوبة مع طريقة التحضير قبل البدء بالطبخ وتقديمها إلى لجنة التحكيم
- على المتسابقين استخدام منتجات طازجة ذات نوعية جيدة في إعداد الأطباق
- على المتسابقين إحضار كافة المكونات وهي بحالتها الطبيعية دون إعداد مسبق لها، دون تشذيب أو تقطيع أو تشريح مسبق
- معايير التحكيم ستكون قائمة على السرعة، ومستوى الإبداع والابتكار، والطعم، ومقدار تمتع الطعام بالمكونات الغذائية الصحية، ومقدار توازن وتناغم قائمة الطعام، وقلة المواد الملقاة في النفاية والإعداد الصحيح، ومهارات التقطيع والتقطيع إلى شرائح، ومقدار الاستفادة من المنتجات الغذائية، والعمل بطريقة مرتبة ونظيفة، بالإضافة إلى التحلي بروح المنافسة
- يمكن استخدام الخضروات المغسولة والمقشرة فقط، كما يمكن استخدام مرقة اللحوم والأسماك المكثفة والصلصات الرئيسية
- يمكن استخدام المعجنات المعدة وغير المطبوخة
- ملاحظة:** لا يسمح بإحضار الأطعمة المطهوه أو المخبوزه مسبقاً.

معايير التحكيم

- أصالة النكهات
- الأصالة والتميز في التحضير
- الأصالة والتميز في عرض الطبق
- يجب تقديم جميع الأطباق بمواد ديكور محلية تعكس تراث الأكل السعودي
- يجب على كل متسابق إنتاج طبقين متساويين للحكام للتذوق. يجب تحضير جميع الأطعمة في الموقع، ولا يُسمح بإحضار أي مواد مطبوخة مسبقاً.

الفئة 2 - الطبق السعودي الرئيسي بالمكونات البحرية

(شرائح السمك، السمكة الكاملة، الجمبري، المأكولات البحرية الأخرى)

- المطلوب طهي وتقديم ثلاثة أطباق رئيسي محلية من تراث المطبخ السعودي (طبقين للحكام وطبق للتصوير)، على أن يستغرق تجهيزه 45 دقيقة
- يجب على المتسابقين عرض الوصفة مكتوبة مع طريقة التحضير قبل البدء بالطبخ وتقديمها إلى لجنة التحكيم
- الأطباق التي يُسمح بإنتاجها مباشرة أمام الجمهور هي أطباق رئيسية ساخنة فقط.
- يفضل أن تكون الأطباق ممثلة لمنطقة معينة من المملكة العربية السعودية. (أبها، الجوف، الطائف، الرياض، جدة، مكة المكرمة، المدينة المنورة، الدمام، إلخ)

معايير التحكيم

- أصالة النكهات
- الأصالة والتميز في التحضير
- الأصالة والتميز في عرض الطبق
- يجب تقديم جميع الأطباق بمواد ديكور محلية تعكس تراث الأكل السعودي
- يجب تحضير جميع الأطعمة في الموقع، ولا يُسمح بإحضار أي مواد مطبوخة مسبقاً.

الفئة 3- الحساء والسلطة بالمكونات البحرية

(شرائح السمك، الجمبري، المأكولات البحرية الأخرى)

- المطلوب طهي وتقديم ثلاثة أطباق الحساء المحلية او عالمية وثلاثة اطباق السلطة المحلية او العالمية (طبقين من النوعين للحكام وطبق من النوعين للتصوير)، على أن يستغرق تجهيزهم 45 دقيقة
- يجب على المتسابقين عرض الوصفة مكتوبة مع طريقة التحضير قبل البدء بالطبخ وتقديمها إلى لجنة التحكيم
- على المتسابقين طهي كمية من الحساء والسلطة البحرية بمكونات بحرية مختلفة عن بعضها

معايير التحكيم

- أصالة النكهات
- الأصالة والتميز في التحضير
- الأصالة والتميز في عرض الطبق
- يجب تقديم جميع الأطباق بمواد ديكور محلية تعكس تراث الأكل السعودي
- يجب تحضير جميع الأطعمة في الموقع، ولا يُسمح بإحضار أي مواد مطبوخة مسبقاً.

الفئة 4 - السندويشات بالمكونات البحرية

(شرائح السمك، الجمبري، المأكولات البحرية الأخرى)

- المطلوب طهي واعداد وتقديم نوع واحد مبتكر من السندويشات الساخنة (ساندويشين للحكام وساندويش للتصوير) في غضون 45 دقيقة
- يجب على المتسابقين عرض الوصفة مكتوبة مع طريقة التحضير قبل البدء بالطبخ وتقديمها إلى لجنة التحكيم
- يجب أن يكون من الممكن تناول تلك السندويشات باستخدام اليدين وأثناء الوقوف، وأن يكون تناولها سهلاً دون استخدام شوكة أو سكين
- على المتسابقين أن يستخدموا في إعداد السندويشات مجموعة متنوعة من المنتجات المختلفة من المكونات البحرية
- على المتسابقين إحضار ما يختارونه من خبز السندويشات التي سيعدها مثل خبز التوست، لفائف الخبز.. إلخ. وكذلك كافة المكونات، ومواد التزيين اللازمة لصنع تلك السندويشات
- يجب إحضار مواد التزيين وهي بحالتها الطبيعية دون إعداد مسبق لها، وهي غير مشذبه أو مقطعة أو مُشرحة أو مطهوه
- الفكرة هي رؤية أفكار جديدة ومبتكرة لإعداد السندويشات الساخنة

معايير التحكيم

ستكون قائمة على السرعة، ومستوى الإبداع والابتكار، ومقدار تمتع الطعام بالمكونات الغذائية الصحية، والطعم، وقلة المواد الملقاة في النفاية والإعداد الصحيح، ومهارات التقطيع والتقطيع إلى شرائح، ومقدار الاستفادة من المنتجات الغذائية المتنوعة والمختلفة، والعمل بطريقة مرتبة ونظيفة، بالإضافة إلى التحلي بروح المنافسة

الفئة 5 - المقبلات بالمكونات البحرية

(شرائح السمك، الجمبري، المأكولات البحرية الأخرى)

- المطلوب طهي واعداد وتقديم خمسة أطباق مقبلات لأنواع مختلفة ومتنوعة، إما ثلاثة أطباق باردة وطبقين ساخنين، أو طبقين باردين وثلاثة أطباق ساخنة وفقاً لاختياركم (خمس أطباق مقبلات للحكام وخمس أطباق مقبلات للتصوير)، وذلك في غضون 60 دقيقة
- يجب أن تكون أطباق المقبلات مستوحاة فقط من المطبخ الشرق الأوسط ومقدمة بأسلوب عصري
- يجب على المتسابقين عرض الوصفة مكتوبة مع طريقة التحضير قبل البدء بالطبخ وتقديمها إلى لجنة التحكيم
- يمكن أن يتم طهو بعض المكونات مسبقاً (مثل الحمص والباذنجان... إلخ)، لكن لا يجب خلط أي من المكونات معاً مسبقاً
- على المتسابقين إظهار أقصى قدر من المهارات الاحترافية في صنع أطباقهم. ومن مصلحة المتسابق أن ينهي أكبر قدر من المهام خلال الوقت المحدد للمسابقة

معايير التحكيم

ستكون قائمة على السرعة، ومستوى الإبداع والابتكار، والطعم، ومقدار تمتع الطعام بالمكونات الغذائية الصحية، وقلة المواد الملقاة في النفاية والإعداد الصحيح، ومهارات التقطيع والتقطيع إلى شرائح، ومقدار أصالة الأطباق، والعمل بطريقة مرتبة ونظيفة، بالإضافة إلى التحلي بروح المنافسة

توزيع نقاط تحكيم منافسات شيف البحار (الطهي المباشر)

- يعتبر قرار لجنة التحكيم نهائياً، ولا يُسمح بإجراء أي تعديل أو استئناف على القرار
- أقصى حد من النقاط التي يمكن للمتسابق الحصول عليها في كل فئة من فئات الطهي المباشر للتحديد الجوائز هو كما يلي: -

- المحافظة على النظافة والسلامة الغذائية وترتيب المكان المخصص للطهي -10 نقاط
- الإعداد الصحيح -20 نقطة
- الترتيب والابتكار في طريقة العرض -20 نقطة
- الطعم -50 نقطة

معايير تحكيم منافسات شيف البحار (الطهي المباشر)

المكونات والأصالة

يجب أن يوجد تناغم بين المكونات والطبق الجانبي من جهة والطبق الرئيسي من جهة أخرى وخصوصاً فيما يتعلق بالجودة، والطعم، واللون. بالنسبة للأطباق الكلاسيكية يتم الاحتكام إلى الوصفات الأصلية (في حال وجود شك، فإنه يتم اتباع طريقة إسكوفير). يجب مزج ذلك بللمسة من فن الطهي الحديث، وأن تُقدّم الأطباق بطريقة عملية، مثلاً، الأطباق التي يتم تحضيرها وتزيينها بعناية هي التي تعتبر وجبة غذائية صحية

• الإعداد الصحيح

هو التحضير المناسب للطهي والخالي من أي إضافات ومكونات غير ضرورية. الأطباق التي تكون ساخنة عند تحضيرها يجب أن تُعرض أو تُقدم باردة وأن تتم إضافة المرقعة المكثفة لها (لأغراض العرض فقط).
طريقة الخدمة العملية والحديثة
يجب أخذ الاقتصاد والوقت المستغرق بعين الاعتبار. يجب أن تكون الأطباق المطلوبة متوافقة مع معايير الخدمة الحقيقية. يجب ألا يكون سطح قاع الطبق عاكسا وألا يكون مصنوعا من مواد يسهل اختراقها. ولا يجب استخدام القواعد ومواد العرض غير الصالحة لوضع الأطعمة فيها أو غير الصالحة للأكل. لا تعتبر قطع الخبز الصغيرة المحمصَة قواعد عرض

• طريقة التقديم

يجب أن تتناسب كمية المواد الغذائية المستخدمة مع عدد الأشخاص المشار إليهم مسبقا. وللحكام الحق في استبعاد أي كمية أو مادة غذائية معروضة لا تتوافق مع المكونات الصحيحة المستخدمة
قائمة الطعام، وقائمة المكونات، والوصفات
يمكن عرض قائمة الطعام بالطريقة التي تختارونها. بينما يجب أن تتم طباعة الوصفة وأن تشتمل على المكونات بأوزانها الدقيقة وعلى طريقة الطهي (نسخة قصيرة). كما يجب أن تتم طباعة قائمة المكونات وأن تشتمل على المكونات بأوزانها الدقيقة. يجب أن تتم طباعة أي قائمة طعام أو قائمة باللغة الإنجليزية

• الإبداع

يجب تطوير الأفكار الفردية وتنفيذها بطريقة أصيلة باستخدام المواد الغذائية. ويجب أن يكون من الممكن ملاحظة مدى الإبداع في العرض بشكل سهل وعفوي

الجوائز والشهادات لمنافسات شيف البحار (الطهي المباشر)

سيحصل جميع المتسابقين الذين أنهوا جولاتهم التي تم تسجيلهم فيها على شهادة مشاركة ليوم مشاركتهم في منافسات شيف البحار إذا لم يقل مجموع النقاط التي جمعوها عن 60 نقطة

الميداليات وشهادات الجوائز: -

سيتم منح الميداليات والشهادات للمتسابقين المشاركين إذا حصلوا من لجنة الحكام على النسب التالي من مجموع النقاط: -

- شهادة تقديرية: 60 – 69%
- ميدالية برونزية: 70 – 79%
- ميدالية فضية: 80 – 89%
- ميدالية ذهبية: 90 – 99%
- ميدالية ذهبية مع درجة التميز: 100%

نقاط هامة لمنافسات شيف البحار (الطهي المباشر):

- 1- تمنع مشاركة أي قطع عرض ذات إحياءات دينية أو سياسية أو جنسية في المعرض. ولن يتم إخضاع مثل تلك المشاركات للتحكيم وستقوم لجنة التحكيم باستبعادها من المسابقة
- 2- سيتم التحكيم بين كافة الأصناف المعروضة المشاركة في المسابقة يوم عرضها. وسيتم الإعلان عن جميع الفائزين خلال مراسم تسليم الجوائز التقديرية، والميداليات البرونزية والفضية والذهبية يوم **06 فبراير 2024**
- 3- سيتم تسليم الميداليات والشهادات يوم **06 فبراير 2024** بناء على تقدير الحكام وعلى المعايير المرضية التي تم التوصل إليها في كل فئة
- 4- في حال نشوب نزاع، يتم تطبيق المبادئ التوجيهية التي وضعتها الجمعية الدولية للطهاة. ستتكون لجنة التحكيم لكل الفئات من أشهر الطهاة التنفيذيين الدوليين من ذوي الخبرة، ومن الطهاة المختصين والحاصلين على شهادات من الجمعية الدولية للطهاة
- 5- أي ميداليات أو شهادات لا يقبلها المتسابق أو مساعده/أو مساعدتها في حفل توزيع الجوائز سيتم حجزها، ما لم يتم الاتفاق مسبقا على ترتيبات أخرى مع الجهة المنظمة. سيقام حفل توزيع الميداليات والشهادات لكافة الفئات يوم **06 فبراير 2024** في مركز الرياض الدولي للمؤتمرات والمعارض - المملكة العربية السعودية

القواعد والأنظمة المنظمة للمشاركة:

يرجى قراءة الفقرات التالية بعناية. التعليمات الواردة هنا إلزامية. وعدم التقيد بأي من النقاط المذكورة أدناه قد يؤدي إلى استبعاد المتسابق من المسابقة

- 1- الجمعية السعودية للطهاة، وهي عضو في الجمعية الدولية للطهاة هي الجهة المسؤولة عن منافسات شيف البحار ومامستر كلاس الطهي وعن تنصيب اللجنة المنظمة له
- 2- على جميع المتسابقين والمساعدين ارتداء زي طهاة مغسول ونظيف (ولا يُسمح بارتداء سروال الجينز) بالإضافة إلى قبعة الرأس خلال الاستعداد للبدء بالمسابقة، وخلال المسابقة وخلال مراسم توزيع الجوائز. إذا لم يرتد المتسابق هو أو مساعده الزي المناسب المذكور خلال الاستعداد للبدء أو خلال المسابقة أو خلال مراسم توزيع الجوائز فيما أن يتم استبعاده/استبعادها من المسابقة أو يتم سحب جائزته/جائزتها
- 3- على المتسابقين الحضور لإخراج أدواتهم من حقائبهم وعرض موادهم التي سيشاركون بها في اليوم والموعده المحددين من قبل اللجنة
- 4- من مصلحة المتسابقين الحفاظ على نظافة موادهم المعروضة وعلى شكلها الجذاب، لكن لا يمكن إزالة أي من المواد المعروضة قبل موعد الإزالة المحدد، ولا يسمح أيضا بإجراء أي تعديلات على المواد المعروضة والتي دخلت المسابقة بعد أن تم تقديمها لتقييمها من قبل الحكام
- 5- يجب إزالة كافة المواد المعروضة القابلة للتلف كما هو محدد من قبل اللجنة. وفي حال عدم القيام بذلك، فإنه يحق للجنة تفكيك، أو إزالة أو إتلاف أي من المواد المعروضة التي لم يتم المتسابق بإزالتها. يجب إزالة المواد المعروضة يوميا بعد الساعة العاشرة مساء أو بعد مراسم توزيع الجوائز في 06 فبراير 2024
- 6- يجب على المتسابقين ضمان عدم وجود اسم أو شعار المؤسسة أو الفندق الذي يعملون لصالحه بشكل يسمح للحكام برؤيته خلال التحكيم
- 7- يجب على المتسابقين الانتباه إلى أنه سيتم الخصم من نقاطهم إذا لم تبق موادهم المعروضة أو جزءا منها داخل نطاق المساحة المحددة والمخصصة لها
- 8- لا تحمل الجهة المنظمة في أي حال من الأحوال أي مسئولية عن فقدان أو تلف أي من المواد المعروضة أو الحاجيات أو الأطباق أو متعلقات الأفراد. لكن سيتم اتخاذ تدابير معقولة لتجنب فقدانها أو تلفها
- 9- يقر كافة العارضين والمتسابقين في منافسات شيف البحار ومامستر كلاس الطهي بمنحهم كافة الحقوق المتعلقة بقوائم الطعام، والوصفات، والفيديوهات، والصور الفوتوغرافية، والتسجيلات الصوتية، والإعلانات إلخ للجمعية السعودية للطهاة والجهة المنظمة لمعرض الثروة السمكية 2024
- 10- تمتلك الجهة المنظمة الحق في إلغاء أو تأجيل مسابقة الطهي المباشر، أو تعديل مدتها، وتوقيتها وتحديد الجدول الزمني الخاص بها
- 11- تمتلك الجهة المنظمة الحق في إلغاء أي فئة من الفئات أو تحديد عدد المشاركين أو تمديد أو تعديل أو إلغاء أي من القواعد والشروط دون أن تكون ملزمة بأي مطالبات بالتعويض أيا كانت
- 12- رسوم الاشتراك غير مستردة في حال إلغاء المتسابق لاشترائه أو انسحابه
- 13- تمتلك الجهة المنظمة الحق في إعادة التعريف، أو التعديل، أو الإضافة إلى القواعد والشروط الواردة أعلاه ويعتبر تفسيرها لهذه القواعد والشروط «نهائيا»

القواعد الإرشادية لمنافسات شيف البحار:

لأسباب اقتصادية وشخصية، يجب أن يكون للمواد المعروضة أكبر أثر ممكن باستخدام طرق بسيطة. سيقوم الحكام بتقييم وتقدير مهارات الجهات العارضة وأدائهم. والقواعد الإرشادية التالية تنطبق على كل من الجهات العارضة والحكام يجب أن يتم تحديد المواد المعروضة بشكل صحيح. حتى تحصل الجهة العارضة على اهتمام وإعجاب الحكام، يجب أن تقوم بعرض كافة متطلبات الفئة التي تشارك ضمنها

1- المكونات

يجب أن يوجد تناغم بين المكونات والطبق الجانبي من جهة والطبق الرئيسي من جهة أخرى وخصوصا فيما يتعلق بالجودة، والطعم، واللون بالنسبة للأطباق الكلاسيكية يتم الاحتكام إلى الوصفات الأصلية في حال وجود شك، فإنه يتم اتباع طريقة تقنية إسكوفير لا يجب تقديم الأطباق وفقا بأسلوب كلاسيكي مبالغ فيه، إذ أن فن الطهي الحديث يتميز بأنه يُقدّم بطريقة عملية، مثلا، الأطباق التي يتم تحضيرها وتزيينها بعناية هي التي تعتبر وجبة غذائية صحية من ناحية غذائية

2- الأعداد الصحيح

التحضير المناسب للطهي والصحيح والصحي، والخالي من أي إضافات ومكونات غير ضرورية على العارض أن يضمن بأنه هو أو أحد أفراد فريقه المسجلين هم من قاموا قام بإنتاج وتحضير المواد المعروضة بالكامل. إذا لم يُقدم هذا الضمان فإن اللجنة لن تقوم بالحكم على المواد المعروضة الخاصة به. يمكن استخدام بعض المكونات الغذائية بهدف زيادة السمك والكثافة مثل القشدة المخفوقة، وبياض البيض المخفوق، والكريمات ... إلخ. يجب إضافة المرققة المكثفة للأطباق التي تطهى ساخنة وتُقدم باردة (من أجل الحفاظ عليها).

3-طريقة التقديم العملية والحديثة

يجب أخذ التكلفة الاقتصادية والوقت المستغرق وتقليل الهدر والمخلفات بعين الاعتبار عند تصميم واعداد اطباق المنافسات. يجب أن تكون الأطباق المطلية متوافقة مع معايير الخدمة الحقيقية كما لا يجب استخدام صحن كبيرة ومزركشة او ذات أسطح قاع عاكسة يجب الالتزام بالقاعدة الأساسية لسكب الاطباق وهي عدم ملء أكثر من نصف الصحن، كما يجب أن تبقى حواف الطبق فارغة. يجب عند تقديم الأطباق الباردة أو الساخنة عدم وضع أوراق خضار السلطة، وباقات البقدونس، وأنصاف حبات الطماطم والأزهار، والفجل، وحب الكماة الكاملة.

لا يجب تقديم الأطباق المحتوية على البيض إلا في أطباق زجاجية أو خزفية صينية، وإذا تم تقديمها في صحن فضي فيجب أن لا تلامس الصحن. لا يجب استخدام المناديل الورقية تحت الأطعمة المقلية فور استخراجها من المقلاة ، وإذا ما تم استخدام مناديل السفرة المصنوعة من القماش فإنه يجب إضافة مناديل ورقية أسفلها.

لا يجب أن تلامس اللحوم، والأسماك، والخضروات والحلويات أي أقمشة في المطبخ لعدم تلوثها.

لا تعتبر قطع الخبز الصغيرة المحمص من قواعد العرض المستحب اضافتها في اطباق التقديم النهائي.

يجب عدم استخدام ورق القصدير، أو الأدوات الشمعية، أو الخشبية والأشياء المشابهة لها لوضع الطعام المطهو فيها.

تلوين المرققة المكثفة وبخاصة بالألوان التي ليس لها علاقة بلونها الأصلي لمجرد تغيير لون الطعام هو أمر غير صحي وغير مرغوب فيه.

4-طريقة التقديم

يجب أن يتناسب حجم الصحن مع المواد المكونة للطبق وعدد الأشخاص.

يجب أن يتم تقديم الأطباق بشكل جميل وأن تكون متناغمة بشكل تام.

يجب أن يكون الطبق الرئيسي مزيئا ومقدما بأفضل طريقة ممكنة من ناحية حجم الأطعمة وألوانها.

يجب أن يكون وزن كمية الطعام المخصصة للشخص الواحد ملائمة للمعدل الطبيعي وأن تكون الكمية قابلة للاستهلاك وموافقة للقواعد العامة.

لا يجب أن لا تعطي الأطباق الانطباع بأنها مثقلة بالطعام ، وإذا تطلب الأمر، يجب تقديم الأطباق الجانبية بشكل منفصل.

يجب ملء أطباق الصلصات حتى منتصفها فقط.

الخضروات غير المقطعة بدقة أو المقطعة على هيئة أشكال غير منتظمة قد تؤدي إلى الحسم من مجموع النقاط الممنوحة للمتسابق.

5-الصعوبات وحجم الجهد المبذول

نظرا للأخذ بعين الاعتبار بأن المتسابقين الفائزين بالمراكز المتقدمة سوف يجدون قبولاً عالياً اثناء توظيفهم، لذلك يتم اتخاذ القرار بأجماع لجنة التحكيم بإعطاء الدرجات المرتفعة بناء على مدى روعة العمل الفني وأيضا على مدى صعوبة تنفيذه وحجم الجهد المبذول فيه.