

Rules & Regulations

Best Restaurant Competition



BEST RESTAURANT COMPETITION

Organized by



قواعد ولوائح
مسابقة أفضل مطعم
لعام ٢٠٢٣

Hosted by



Sponsored by



www.egyptchefs.com

Best Restaurant 2023

Compete for the Markus Iten Culinary Trophy 2023

Sponsored by Horeca Star / | Horeca Blog

Teams should be from independent stand-alone restaurants or food outlets, or represent a restaurant located at a hotel or club. Any restaurant or hotel is allowed to enter only one team.

The winning team will be awarded the Markus Iten Culinary Trophy 2023.

Assembly of the team:

Three Chefs, A minimum of one of the three chefs should be 25 years or younger on 13 November'23.

- The team should prepare, cook, and present a four-course menu for two covers each (one for jury and one for photography) live, within 2 hours.
- Service time 1st course after 75 minutes, 2nd course 90 minutes, 3rd course (main course) 105 minutes and 4th course (dessert) 120 minutes.
- The dishes served must be from the restaurant's own menu.
- In Addition to the above rule, please note the following:- There are 2 mandatory food items that will be provided by the competition organizers (a fish item to be used in either the 1st or 2nd course and a protein item to be used in the 3rd course " Main course " .
- All dishes must be served on white or off-white plates.
- Written recipes have to be submitted in English, which include the ingredients and method of preparation of the dishes.
- Recipes and the restaurant's menu should be submitted to the jury on the day of the competition.
- Teams have to cook the four-course menu according to the recipes submitted to the judges.
- All ingredients should be brought by competitors in an unprepared state not trimmed cut or sliced.
- Food waste should be avoided. Teams should produce only foods needed to plate a four-course menu for 2 covers. Overproduct of foods will need to be stored properly or otherwise will lead to point deduction.
- Teams that do not follow the rules and regulations will receive penalties

Judging Criteria

Mise en place and cleanliness during preparation 0-5 points

Planned arrangement of materials for trouble-free working and service. Correct utilization of working time to ensure punctual completion.

Clean and proper working methods during competition will also be judged as well as conditions after leaving the kitchen.

Hygiene / Food Waste 0- 10 points

Work is executed in accordance with international food safety standards from storing to preparation and plating.

Food waste is kept to the absolute minimum in accordance with zero waste principles.

Correct Professional Preparation 0-20 points

Correct basic preparation of food, corresponding to today's modern culinary art. Preparation should be practical, acceptable methods that excluded unnecessary ingredients. Punctual delivery of each entry at the appointed time is required.

Appropriate cooking techniques must be applied for all ingredients, including starches and vegetables. The preparation should demonstrate working skills and kitchen organization.

Arrangement and Presentation 0-10 points

Clean arrangements, with no artificial garnishes and no time-consuming arrangements. Exemplary plating to ensure an appetizing appearance. There should be no repetition of ingredients, shapes, and colors as well as cooking techniques between different dishes.

Timing and Service 0-5 points

The punctual delivery of each entry at the appointed time is a matter of urgent

necessity. The kitchen jury will determine if the fault of the service, if any, is the kitchen or the service team and recommend any point reductions.

The full points will be awarded if service flows smoothly and dishes come out from the kitchen on time.

Taste 0-50 points

The typical taste of the food should be preserved. It must have appropriate taste and seasoning. In quality, flavor, and color, dishes should conform with today's standards of nutritional values.

All team members will receive a certificate of participation. Award certificates will be awarded to all team members as per the team's overall achieved score.

Please note for participating teams, a corresponding certificate will be awarded also to the restaurant of the team.

The best-performing restaurant will be awarded the Markus Iten Culinary Trophy 2023.

The ECA has the right not to award the Markus Iten Culinary Trophy 2023 if the highest score does not reach the level of a silver medal.

Documents required upon Registration:

- ID or passport copy as proof of the age of the Young Chef member of the team.
- A letter from the establishment's human resources confirming that all team members are employed by the facility.

Registration Fee

ECA Corporate Members	LE 2000
Non-ECA Members	LE 2500



REGISTRATION FORM

مسابقة أفضل مطعم لعام ٢٠٢٣

تنافس للفوز بكأس ماركوس إيتن لفنون الطهي لعام ٢٠٢٣

برعاية هوريكا ستار / آي هوريكا بلوج

ينبغي أن تكون الفرق المشاركة من مطاعم مستقلة قائمة بذاتها، أو من منافذ بيع أغذية، أو تمثل مطعم داخل فندق أو نادي. يسمح لأي مطعم أو فندق أن يشترك بفريق واحد فقط.

الفريق الفائز سيمنح جائزة «كأس ماركوس إيتن لفنون الطهي لعام ٢٠٢٣»

تشكيلة الفريق:

يتكون الفريق من ٣ شيفات، يكون واحد منهم على الأقل في عمر ٢٥ عاما، أو أصغر في يوم ١٣ نوفمبر ٢٠٢٣.

- ينبغي على الفريق إعداد وطهي وتقديم قائمة طعام مكونة من أربعة أطباق، لشخصين، كل على حدة (واحد للجنة التحكيم والآخر للتصوير الفوتوغرافي) مباشرة أمام الجمهور، في مدة زمنية قدرها ساعتين.
- وقت تقديم الطبق الأول بعد ٧٥ دقيقة، وينبغي تقديم الطبق الثاني بعد ٩٠ دقيقة، والثالث (الطبق الرئيسي) بعد ١٠٥ دقيقة، والرابع (طبق الحلو) بعد ١٢٠ دقيقة.
- يجب أن تكون الأطباق المقدمة من نفس الأطباق التي يقدمها المطعم في قائمة طعامه.
- بالإضافة إلى اللوائح المذكورة أعلاه، يرجى ملاحظة ما يلي: - هناك مكونين غذائيين إلزاميين سيتم توفيرهما من قبل منظمي المسابقة (ينبغي استخدام صنف أسماك في الطبق الأول أو الثاني، وصنف بروتين في الطبق الثالث «الطبق الرئيسي»).
- يجب تقديم كافة الأصناف على أطباق بيضاء أو كريمية اللون.
- يجب تسليم الوصفات مكتوبة باللغة الإنجليزية، شاملة المكونات وطرق إعداد الأطباق إلى لجنة التحكيم.
- يجب أن تسلم الوصفات وقائمة طعام المطعم يوم المسابقة إلى لجنة التحكيم.
- يجب على الفرق أن يطهوا قائمة الطعام المكونة من أربعة أطباق كما تمت كتابتها في الوصفات المقدمة إلى الحكام.
- يجب إحضار جميع المكونات في حالتها الخام على ألا يتم تحضيرها أو تشذيبها أو تقطيعها مسبقا.
- ينبغي تجنب إهدار الطعام. ينبغي على الفرق إنتاج الأطعمة المطلوبة فقط لقائمة الطعام من ٤ أطباق، لشخصين. وعند الإفراط في إعداد أصناف الطعام، يجب حفظ الأطعمة الزائدة عن الحاجة بشكل صحيح، وإلا سيؤدي ذلك إلى خصم درجات من الفريق.
- الفرق التي لا تتبع القواعد واللوائح ستلتقى عقوبات و قد تصل لحد الاستبعاد من المسابقة.

معايير التحكيم

الميز أون بلاس والنظافة خلال التحضير: . - ٥ درجات

رص وترتيب المكونات بطريقة مدروسة، من أجل العمل وتقديم الطعام بدون مشاكل. الاستخدام الصحيح للوقت المخصص للعمل، من أجل ضمان الانتهاء بدقة في الموعد المحدد. كما سيتم الحكم على أساليب العمل النظيفة والسليمة أثناء المنافسة وكذلك على الحال بعد مغادرة المطبخ.

مراعاة الصحة العامة / وعدم إهدار الطعام: . - ١ درجات

يتم تنفيذ العمل وفقاً لمعايير سلامة الغذاء العالمية، بداية من التخزين إلى التحضير والرص على الأطباق. مع الحرص على عدم إهدار الطعام، وإبقاؤه في أضييق الحدود، وفقاً لمبدأ «صفر إهدار».

التحضير المهني الصحيح: . - ٢ درجة

التحضير الأساسي الصحيح للطعام، مع الوضع في الاعتبار التوافق مع فن الطهي الحديث اليوم. ينبغي أن يتم التحضير بطرق عملية ومقبولة، تستثنى منها المكونات غير الضرورية. مطلوب تسليم كل طبق في الموعد المحدد له، والمنصوص عليه في القواعد. يجب استعمال أساليب الطهي المناسبة لجميع المكونات، بما في ذلك النشويات والخضروات. يجب أن يُظهر التحضير مهارات العمل وتنظيم المطبخ.

العرض والرص على الأطباق والتقديم: . - ١ درجات

رص الأطباق بطريقة نظيفة، بدون زينات صناعية أو ترتيبات مضيعة للوقت. تقديم أطباق نموذجية لضمان المظهر الجذاب. يجب ألا يكون هناك تكرار للمكونات والأشكال والألوان، بالإضافة إلى أساليب الطهي، بين الأطباق المختلفة.

الالتزام بالوقت المحدد وتقديم الطعام: . - ٥ درجات

يعتبر التسليم في الموعد المحدد لكل طبق، في الوقت المحدد، مسألة ضرورة ملحة. وسيحدد مشرفوا المطبخ ما إذا كان خطأ الخدمة والتقديم، إن وجد، هو خطأ المطبخ أم فريق الخدمة، ويوصوا بأي تقليل في الدرجات. سيتم منح الدرجات الكاملة إذا سارت الخدمة بسلاسة، وخرجت الأطباق من المطبخ في الوقت المحدد.

المذاق: . . ه درجة

ينبغي المحافظة على المذاق المثالي للمأكولات، ويجب أن يكون المذاق مناسباً ويشتمل على التوابل. ينبغي أن يتوافق الطبق مع معايير القيم الغذائية الصحية المعاصرة، بالنسبة للجودة، والنكهة واللون.

سيحصل جميع أعضاء الفريق على شهادة مشاركة في المسابقة. وسيتم منح شهادات الفوز لجميع أعضاء الفريق الفائز، وفقاً للنتيجة العامة للفريق.

بالنسبة للفرق المشاركة، يرجى ملاحظة أنه سيتم منح شهادة مشابهة للمطعم المشارك في مسابقة الفرق.

سيُمنح الفريق الفائز، للمطعم صاحب أفضل أداء، كأس ماركوس إيتن لفنون الطهي لعام ٢٠٢٣.

لجمعية الطهاة المصريين الحق في عدم منح كأس ماركوس إيتن لفنون الطهي، إذا لم يصل مجموع الدرجات الإجمالي للفريق إلى مستوى الميدالية الفضية.

الوثائق المطلوبة عند الاشتراك في المسابقة:

- صورة من بطاقة الرقم القومي أو جواز السفر، كمستند للتأكد من عمر الشيف الشاب لكل فريق.
- خطاب من قسم الموارد البشرية للمنشأة، يؤكد أن جميع أفراد الفريق هم موظفين تابعين للمنشأة.

رسوم الاشتراك:

أعضاء جمعية الطهاة المصريين من المنشآت ٢٠٠٠ جنيه مصري
لغير الأعضاء بجمعية الطهاة المصريين ٢٥٠٠ جنيه مصري

استمارة التسجيل 