

Rules & Regulations

Senior Chef of of



SENIOR CHEF OF THE YEAR COMPETITION



Organized by



قواعد ولوائح
مسابقة أفضل شيف
لعام ٢٠٢٣

Hosted by



Sponsored by



www.egyptchefs.com

Senior Chef of the Year 2023

Sponsored by Emkay

Instructions

The team will consist of a senior chef and one commis/trainee chef under 25 years

Instructions

The preparation and presentation of the 4-course menu must be done in the required time frame – 90 minutes of cooking.

There will be point deductions for exceeding the time limit.

Menu Requirement for 2 pax, which includes

1 for jury's evaluation and 1 for photos/media. World chef's rules on mise en place will apply as per this document.

1ST COURSE

A vegan starter

2ND COURSE

A fish course

3RD COURSE

The main course uses lamb shank, with appropriate starch and compliments.

4TH COURSE

A dessert featuring chocolate 46%, Dilmah Tea, and 2 fruits products

Note: Sponsor's products must be used in at least one of the dishes presented.

Explanation of what foods are permitted to be brought into the kitchen:

- Salads – cleaned, washed, not mixed or cut.
- Vegetables – cleaned, peeled, washed, not cut, and must be raw.
- Fruit and vegetable purees are permitted but must not be seasoned or finished
- No glaze or concentrated juices

- Dried fruit / or vegetable powder permitted
- Dehydrated fruit or sheets permitted
- Home-made spice mixture is permitted
- Shells should be raw in their shells, but cleaned.
- Crustaceans should be raw or boiled, but not peeled.
- Stocks – basic stock, not reduced, not seasoned, no additional items (garlic,etc.) and hot and cold samples must be available for the judges.
- Pastry sponge, biscuit, – can be brought in, but not cut.
- Meringue can be in a piping bag pre-made, but not cooked
- Basic pastry recipes can be brought in weighed out, but no further processing. Fruit pulps – fruit purees may be brought in but not as a finished sauce.
- Decor elements – 100% must be made in the kitchen.

Participants violating these rules will be penalized up to 10% from the maximum potential score.

Awards

Winner Prize: **LE 3000 + Award Certificate**



REGISTRATION FORM

أفضل شيف لعام ٢٠٢٣

برعاية: إمكاي

تعليمات

يكون المتسابق شيف متمرس ومعه شيف كوميه أو شيف متدرب يكون تحت ٢٥ عاماً.

تعليمات

ينبغي إعداد قائمة طعام مكونة من ٤ أطباق، وتقديمها في الوقت المحدد لذلك، في مدة زمنية قدرها ٩٠ دقيقة، وهي المدة الزمنية المخصصة للمسابقة.

في حالة تجاوز المدة الزمنية المخصصة للمسابقة، سيتم خصم درجات من المشتركين.

متطلبات قائمة الطعام لشخصين، وتتضمن:

ينبغي إعداد وتقديم قائمة طعام لشخصين، واحدة للجنة التحكيم والأخرى للتصوير الفوتوغرافي. سيتم تطبيق قواعد الميز أون بلاس الخاصة بمنظمة وورلد شفس وفقاً لهذه الوثيقة.

الطبق الأول:

طبق مشهيات نباتي «فيجان» أي بدون استخدام أي منتجات مشتقة من الحيوانات.

الطبق الثاني:

طبق من الأسماك

الطبق الثالث:

وهو الطبق الرئيسي، وينبغي فيه استخدام موزة ضاني مع صنف نشويات وأصناف مصاحبة

الطبق الرابع:

طبق حلو، وينبغي أن يحتوي على شيكولاتة ٤٦٪، وشاي دلما، وصنفين من الفواكه.

ملحوظة: يلزم استخدام منتجات الشركة الراعية في طبق على

الأقل من الأطباق المقدمة.

توضيح بأصناف الأطعمة المسموح بإدخالها إلى المطبخ :

- السلطات: يمكن تنظيفها وغسلها، لكن لا ينبغي تقطيعها أو مزجها
- الخضروات: يمكن تنظيفها وغسلها وتقسيرها، لكن لا ينبغي تقطيعها أو طهيها فهي يجب أن تكون نيئة.
- بيوريه الفواكه والخضروات: يسمح بإحضارها، لكن يجب ألا تكون متبلة أو مكتملة في حالتها النهائية
- لا يسمح باستخدام الجليز أو العصائر المركزة

- يسمح باستخدام الفواكه المجففة البودرة، أو الخضروات المجففة البودرة
- يسمح باستخدام الفواكه أو الرقاقت المجففة
- يسمح باستخدام خلطات التوابل المصنوعة في البيت
- المحاربات يجب أن تكون نيئة في أصدافها لكن تم تنظيفها
- القشريات كالجابوريا والداستاكوزا يجب أن تكون نيئة أو مسلوقة، لكن لا يتم تقشيرها أو نزع أصدافها
- خلاصات المرق: خلاصة مرق أساسية، غير مركزة وغير متبلة، وغير مضاف إليها أي أصناف (كالثوم وغيره). ويلزم أن تتوافر عينات باردة وساخنة منها ليتذوقها الحكام.
- الحلويات: يمكن إحضار العجين الاسفنجي والبسكويت، لكن لا يتم تقطيعه
- يمكن إعداد المارينج مسبقا وإحضاره في كيس الحلواني، لكن يكون غير مطهواً
- يمكن وزن وصفات الحلويات الرئيسية، لكن لا يتم إجراء أي معالجات إضافية عليها. ويمكن إحضار بيوريه الفواكه، ولُب ثمار الفواكه، ولكن ليس في صورة صوص نهائي جاهز.
- عناصر الديكور: يجب إنجازها ١٠٠٪ في المطبخ

**المتسابقون الذين يخالفون هذه القواعد ستتم معاقبتهم
بخصم ما يصل إلى ١٠٪ من أعلى درجة ممكنة .**

الجوائز

الفائز سيحصل على: ٣٠٠٠ جنيه مصري + شهادة تقدير

استمارة التسجيل 