

# Rules & Regulations

## Cake Decorating Competition



### CAKE DECORATING COMPETITION

Organized by



قواعد ولوائح

مسابقة تزيين الكيك

Hosted by



Sponsored by

**monginis™**

[www.egyptchefs.com](http://www.egyptchefs.com)

# Cake Decorating Live

## Sponsored by Monginis

- Competitors should decorate one finished cake of the competitor's choice within two-and-a-half-hour duration.
- All decorating ingredients must be edible and mixed on the spot.
- No pre-modeled garnish permitted.
- Chocolate and royal icing can be pre-prepared to the basic level, e.g.. tempered chocolate can be brought.
- Competitors must provide all ingredients including cake base (Min. 30 x 30cm) , utensils, and small equipment required.
- A standard buffet table is provided for each competitor.
- The cake will be tasted as part of judging.
- The Judges will cut the cake.
- ECA will provide the knife, plates and cutlery for the jury to taste the cakes.

## Judging Criteria

Degree of Difficulty / skills	<b>25 Points</b>
Professional Correct Preparation	<b>25 Points</b>
Taste / Texture	<b>25 Points</b>
Presentation / Innovation	<b>25 Points</b>

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



**REGISTRATION FORM**

# مسابقة تزيين الكيك

## برعاية مونچيني

- ينبغي على المتسابق تزيين كيكه واحدة جاهزة من اختياره، خلال مدة زمنية قدرها ساعتين ونصف.
- جميع المكونات المستخدمة في التزيين يجب أن تكون صالحة للأكل، ويتم مزجها مباشرة أمام الجمهور.
- لا يسمح بالجارنيش المُعد بالقوالب مسبقاً.
- يمكن إعداد الشيكولاتة والرويال آيسنج مسبقاً إلى المستوى الأساسي، على سبيل المثال، يمكن إحضار الشيكولاتة بعد تسييحها وجعلها لامعة وناعمة «عمل تيمبرينج لها».
- يجب على المتسابقين إحضار جميع المكونات ومنها قاعدة الكيك (لا تقل عن ٣.٠ x ٣.٠ سم)، وكذلك الأدوات المطلوبة والمعدات الصغيرة اللازمة.
- سيتم توفير مائدة بوفيه تقليدية لكل متسابق.
- سيتم تذوق الكيك كجزء من عملية التحكيم.
- سيقوم الحكام بتقطيع الكيك بأنفسهم.
- ستوفر جمعية الطهاة المصريين السكين والأطباق وأدوات المائدة اللازمة للحكام، حتى يتمكنوا من تذوق الكيك.

## معايير التحكيم:

درجة ٢٥	درجة الصعوبة وإظهار المهارات
درجة ٢٥	التحضير المهني السليم
درجة ٢٥	المذاق والقوام
درجة ٢٥	طريقة العرض والإبداع

**الجوائز: جائزة المسابقة: الفائز سيحصل على ٣.٠٠٠ جنيه مصري + شهادة تقدير**

استمارة التسجيل

