



3^{ος} ΠΑΝΕΛΛΗΝΙΟΣ ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟΣ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΚΟΥΖΙΝΑΣ “GREEK CHEF & YOUNG STUDENT CHEF 2018”

*Αθήνα, 26, 27, 28 & 29 Ιανουαρίου 2018
Ολυμπιακό Κέντρο Ξιφασκίας, Ελληνικό*

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟΥ

Ο 3^{ος} Πανελλήνιος Διαγωνισμός Ελληνικής Κουζίνας “GREEK CHEF 2018” θα διεξαχθεί στις **26, 27, 28, & 29 Ιανουαρίου 2018** στο **Ολυμπιακό Κέντρο Ξιφασκίας στην Αθήνα**. Συνδιοργανώνεται από το **Chef Club Κρήτης** και την έκθεση Τροφίμων και Ποτών ΕΞΠΟΤΡΟΦ. Η διοργάνωση γίνεται με τη συμβολή των Chef Club Δωδεκανήσου & Κυκλάδων, Κερκύρας, Πελοποννήσου και Αττικής. Ο διαγωνισμός απευθύνεται σε σπουδαστές σχολών μαγειρικής που θέλουν μια ευκαιρία για να αναδείξουν το ταλέντο τους αλλά και σε επαγγελματίες Chef, Ζαχαροπλάστες που επιθυμούν να κάνουν γνωστή την τέχνη τους στο ευρύ κοινό.

Η οργανωτική επιτροπή αποτελείται από το Διοικητικό Συμβούλιο της **Λέσχης Αρχιμαγείρων Κρήτης** με τη συμβολή της Λέσχης Αρχιμαγείρων Δωδεκανήσου & της Λέσχης Αρχιμαγείρων Κερκύρας. Όλοι οι διαγωνιζόμενοι έχουν την υποχρέωση να διαβάσουν προσεκτικά τον παρόντα Κανονισμό, και ειδικότερα όσον αφορά στις κατηγορίες που θα συμμετάσχουν.

Για δηλώσεις συμμετοχής οι ενδιαφερόμενοι πρέπει να συμπληρώνουν την online φόρμα συμμετοχής που βρίσκεται στην ιστοσελίδα της έκθεσης www.expotrof.gr. Επίσης, για πληροφορίες μπορείτε να απευθύνεστε στο τηλέφωνο της Λέσχης Αρχιμαγείρων Κρήτης: 2810-243572 και cu 6947423831 ώρες λειτουργίας: Δευτέρα-Παρασκευή 10:00-17:00 (αυστηρά).

Οι συμμετοχές είναι περιορισμένες θα τηρηθούν αυστηρά σειρά προτεραιότητας και οι ημερομηνίες. Οι διαγωνιζόμενοι, μαθητές των σχολών, θα πρέπει να προσκομίσουν μαζί με την αίτηση συμμετοχής και βεβαίωση φοίτησης από την σχολή που φοιτούν.

Οι διαγωνιζόμενοι θα πρέπει χρησιμοποιήσουν πιάτα παρουσίασης δικής τους επιλογής, καθώς και μικροεργαλεία και σκεύη που θα χρειαστούν για την παρασκευή των εδεσμάτων. Στο χώρο του Διαγωνισμού θα υπάρχουν λάντζες, ψυγείο και καταψύκτης, εστίες, φούρνοι και πάγκοι εργασίας. Κάθε διαγωνιζόμενος παραιτείται από όλα τα δικαιώματα πάνω στην συνταγή που έγραψε, παρασκεύασε και παρουσίασε. Το δικαίωμα οποιασδήποτε χρησιμοποίησης των συνταγών και των φωτογραφιών έχει μόνο η **Λέσχη Αρχιμαγείρων Κρήτης**.

ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ

- Τα υλικά θα πρέπει να είναι μόνο Ελληνικά, προϊόντα που δεν είναι ελληνικά και δεν παράγονται στην Ελλάδα θα θεωρούνται άκυρα
- Να υπάρχουν και να ικανοποιούνται οι διατροφικές αξίες
- Η πρώτη ύλη (κρέας, ψάρι, λαχανικά) θα μπορεί να είναι προετοιμασμένη όσο αφορά το πλύσιμο τον τεμαχισμό το ξεκοκάλισμα και φιλετάρισμα αλλά όχι μαριναρισμένο ή μαγειρεμένο
- Τα λαχανικά να είναι σωστά κομμένα και καθαρά
- Τα όσπρια θα μπορούν να είναι προβρασμένα
- Μη φαγώσιμα υλικά **απαγορεύονται** στα πιάτα
- Τα πιάτα κάθε διαγωνιζόμενου καθώς και τα υλικά είναι δική του υποχρέωση
- Οι μερίδες να είναι σωστές σύμφωνα με τις πρότυπες συνταγές
- Τα ζεστά πιάτα να έχουν την σωστή θερμοκρασία σερβιρίσματος
- Απαγορεύονται τα έτοιμα υλικά (σκόνες, ζυμοί, σάλτσες κ.α.)
- Θα πρέπει να τηρούνται αυστηρά οι κανόνες υγιεινής
- Ο χώρος εργασίας θα πρέπει να είναι καθαρός και τακτοποιημένος
- Ο διαγωνιζόμενος είναι υποχρεωμένος να απαντήσει σε όλα τα ερωτήματα των κριτών που αφορούν το πιάτο του
- Για τους διαγωνιζόμενους που θα βρίσκονται εκτός χρόνου η συμμετοχή θα θεωρείται άκυρη
- Στις κατηγορίες ΑΕ-1 & ΑΜ-1, ΒΕ-1 & ΒΜ-1, ΓΕ-1 & ΓΜ-1, ΔΕ-1 κρίνονται χωριστά οι μαθητές και χωριστά οι επαγγελματίες
- Οι συνδιοργανωτές έχουν τα δικαιώματα των συνταγών και των φωτογραφιών του διαγωνισμού
- Οι ώρες μπορεί να αλλάξουν σύμφωνα με τις συμμετοχές, οι τυχόν αλλαγές θα ανακοινώνονται έγκαιρα στην ιστοσελίδα της έκθεσης ΕΞΠΟΤΡΟΦ (www.exprotrof.gr) καθώς και στα μέσα κοινωνικής δικτύωσης της ΕΞΠΟΤΡΟΦ και της **Λέσχης Αρχιμαγείρων Κρήτης**
- Οι διαγωνιζόμενοι θα πρέπει να παρουσιάσουν δύο πιάτα όμοια . Το ένα πιάτο θα είναι για (δοκιμή) από την κριτική επιτροπή και το άλλο για την παρουσίαση και την φωτογράφιση.
- Οι διαγωνιζόμενοι θα πρέπει να βρίσκονται στο χώρο της γραμματείας τουλάχιστον μία ώρα πριν την έναρξη της κατηγορίας στην οποία συμμετέχουν ώστε να λάβουν οδηγίες κι έντυπα.
- Οι διαγωνιζόμενοι δεν δικαιούνται να αποσύρουν ή να φωτογραφίσουν τα πιάτα στον χώρο της έκθεσης, χωρίς την άδεια της οργανωτικής επιτροπής, που είναι μόνο το **ΔΣ της Λέσχης Αρχιμαγείρων Κρήτης**
- Οι σπουδαστές και οι βοηθοί σπουδαστών υποχρεούνται να επισυνάπτουν βεβαίωση φοίτησης σχολής μέσω της φόρμας ή να τη στέλνουν στο mail της Λέσχης Αρχιμαγείρων Κρήτης: info@chefsofcrete.gr .

ΥΠΟΧΡΕΩΣΕΙΣ

Οι διαγωνιζόμενοι υποχρεούνται πριν την παρασκευή του εδέσματός τους να συμπληρώσουν ή να προσκομίσουν συμπληρωμένο το «Έντυπο Πρότυπης Συνταγής» που θα το [βρουν on line](#) ή μπορούν να το παραλαμβάνουν εκείνη τη στιγμή από την Γραμματεία του Διαγωνισμού. Παρακαλούνται να μην στέλνουν συνταγές μέσω της φόρμας συμμετοχής. Το έντυπο πρότυπης συνταγής θα παραδίδεται από τους συμμετέχοντες στην κριτική επιτροπή κατά την παρουσίαση του εδέσματος. Σε περίπτωση μη συμπλήρωσης του εντύπου Πρότυπης Συνταγής η συμμετοχή του διαγωνιζόμενου θεωρείται **μη ολοκληρωμένη**.

ΚΟΣΤΟΣ ΣΥΜΜΕΤΟΧΗΣ

Το κόστος συμμετοχής ανά κατηγορία διαμορφώνεται ως εξής:

Για τους σπουδαστές σχολών 30€ ο διαγωνιζόμενος και 30€ ο βοηθός

Για τους επαγγελματίες 50€ ο διαγωνιζόμενος και 50€ ο βοηθός

Οι διαγωνιστικές κατηγορίες έχουν όριο συμμετοχής και **θα τηρηθεί αυστηρή σειρά προτεραιότητας**

ΒΑΘΜΟΛΟΓΗΣΗ

Η βαθμολόγηση θα γίνει με βάση των παρακάτω κριτηρίων :

ΚΑΤΗΓΟΡΙΕΣ ΑΕ-1, ΑΜ-1, ΒΕ-1, ΒΜ-1, ΓΕ-1, ΓΜ-1, ΔΕ-1	
Θέμα (αν είναι εντός θέματος)	0,5 - 5 βαθμοί
Βαθμός Δυσκολίας	0,5 - 5 βαθμοί
Συμμετρία	0,5 - 3 βαθμοί
Παρουσίαση	0,5 - 3 βαθμοί
Πρωτοτυπία	0,5 - 4 βαθμοί
Το μέγιστο Γενικό Σύνολο Βαθμών είναι 20.	

ΚΑΤΗΓΟΡΙΕΣ ΑΜ-2, ΑΜ-3, ΑΕ-4, ΑΜ-5, ΒΕ-2, ΒΜ-3, ΒΕ-4, ΒΜ-5, ΒΜ-6, ΒΜ-7, ΓΜ-2, ΓΜ-3, ΔΕ-2, ΔΜ-3	
Βαθμός Δυσκολίας	0,5 - 5 βαθμοί
Παρουσίαση	0,5 - 4 βαθμοί
Χρήση βασικού υλικού	0,5 - 3 βαθμοί
Πρωτοτυπία	0,5 - 3 βαθμοί
Γεύση	0,5 - 5 βαθμοί
Το μέγιστο Γενικό Σύνολο Βαθμών είναι 20.	

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ ΓΜ-4, ΓΕ-5, GREEK YOUNG STUDENT CHEF & GREEK CHEF 2018	
Βαθμός Δυσκολίας	0,5 - 16 βαθμοί
Παρουσίαση	0,5 - 25 βαθμοί
Συνδυασμός υλικών & Χρήση υλικών	0,5 - 16 βαθμοί
Πρωτοτυπία	0,5 - 16 βαθμοί
Γεύση	0,5 - 27 βαθμοί
Το μέγιστο Γενικό Σύνολο Βαθμών είναι 100.	

Οι κριτές στις παραπάνω 2 κατηγορίες είναι 5

Οι υποψήφιοι θα πρέπει να παραδώσουν τα πιάτα στον χώρο του σαλονιού, στους επόπτες στον προκαθορισμένο χρόνο για να βαθμολογηθούν.

Η τελική βαθμολόγηση υπολογίζεται κατόπιν πρόσθεσης των βαθμών από τους κριτές.

Σε περίπτωση ισοβαθμίας, νικητής είναι αυτός που έχει τον μεγαλύτερο βαθμό στην Γεύση –στις κατηγορίες όπου υπάρχει γευστική δοκιμή. Σε περίπτωση άλλης ισοβαθμίας, θα λαμβάνεται υπ' όψιν η πρωτοτυπία. Αν πάλι υπάρχει ισοβαθμία, τα βραβεία θα μοιραστούν μεταξύ των ισοβαθμούντων.

Τυχόν άρνηση ή καθυστέρηση για οποιοδήποτε λόγο, συνεπάγεται με μείωση βαθμού. Ενστάσεις δεν γίνονται δεκτές.

Βραβεία:

1^η θέση : Χρυσό μετάλλιο

2^η θέση : Ασημένιο μετάλλιο

3^η θέση : Χάλκινο μετάλλιο

Στο τέλος κάθε ημέρας θα γίνεται η απονομή των **μεταλλίων**, καθώς και των βεβαιώσεων συμμετοχής σε όλους τους διαγωνιζόμενους. Μόνο το **ΔΣ της Λέσχης Αρχιμαγείρων Κρήτης** έχει το δικαίωμα να αποφασίσει σε περίπτωση πιθανής παράλειψης του κανονισμού ή διαφόρων προβλημάτων που τυχόν προκύψουν και δεν προβλέπονται από τον παρόντα κανονισμό. Μόνο το **ΔΣ της Λέσχης Αρχιμαγείρων Κρήτης** διατηρεί το δικαίωμα να επιφέρει κάθε διαφοροποίηση που επιβάλλεται υπό τις περιστάσεις ή από ανωτέρα βία. Διατηρεί επίσης το δικαίωμα να ακυρώσει μερικώς ή ολικώς τον διαγωνισμό σε περίπτωση ανωτέρας βίας.

ΤΟ Δ.Σ. ΤΗΣ ΛΕΣΧΗΣ ΑΡΧΙΜΑΓΕΙΡΩΝ ΚΡΗΤΗΣ

ΠΡΟΕΔΡΟΣ:	Παπαδάκης Αναστάσιος
ΑΝΑΠΛΗΡΩΤΗΣ ΠΡΟΕΔΡΟΣ:	Κουφός Ιωάννης
Α΄ ΑΝΤΙΠΡΟΕΔΡΟΣ:	Αναστασάκης Γιώργος
Β΄ ΑΝΤΙΠΡΟΕΔΡΟΣ:	Τσιβουράκης Κώστας
ΓΕΝΙΚΟΣ ΓΡΑΜΜΑΤΕΑΣ:	Κασιώτης Βασίλης
ΑΝΑΠΛΗΡΩΤΗΣ ΓΡΑΜΜΑΤΕΑΣ:	Δατσέρης Κώστας
ΓΕΝΙΚΟΣ ΤΑΜΙΑΣ:	Τσουβαλάς Παντελής
ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΩΝ ΠΡΟΣΩΝΤΩΝ	Κασαπάκης Νικόλαος
ΕΦΟΡΟΣ:	Χαρίτος Γιώργος