



3ος Πανελλήνιος Διαγωνισμός Greek Chef 2018

26-27-28-29 Ιανουαρίου 2018 - Ολυμπιακό Κέντρο Ξιφασκίας στο Ελληνικό

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ & ΚΑΤΗΓΟΡΙΕΣ ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟΥ

ΗΜΕΡΑ 1η ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ 26 / 01 / 2018

ΚΑΤΗΓΟΡΙΕΣ	ΚΛΑΣΗ Α'	ΩΡΑ ΔΙΕΞΑΓΩΓΗΣ
ΑΕ 1 Επαγγελματίες	Έτοιμες Καλλιτεχνικές Δημιουργίες σε Φρούτα & Λαχανικά	12.00 - 12.30
ΑΜ 1 Μαθητές Δημοσίων & Ιδιωτικών Σχολών	Έτοιμες Καλλιτεχνικές Δημιουργίες σε Φρούτα & Λαχανικά	12.00 - 12.30
ΟΙ ΚΑΤΗΓΟΡΙΕΣ ΒΑΘΜΟΛΟΓΟΥΝΤΑΙ ΧΩΡΙΣΤΑ		
ΑΜ 2 Μαθητές Δημοσίων & Ιδιωτικών Σχολών (Μάξιμου συμμετοχή διαγωνιζομένων 20 ΑΤ.)	Γλυκό με γεύση σοκολάτας (όλα τα είδη) & φουντούκι	12:00 - 12:45 13:00-13:45
ΑΜ3 Μαθητές Δημοσίων & Ιδιωτικών Σχολών (Μάξιμου συμμετοχή διαγωνιζομένων 20 ΑΤ.)	Ζεστό πιάτο με λαυράκι συνοδευμένο από άγρια χόρτα	14:00-14:45 15:00-15:45
ΑΕ 4 Επαγγελματίες (Μάξιμου 10 συμμετοχές)	Γλυκό εστιατορίου με γεύση σοκολάτας (όλα τα είδη) και τζίντζερ	16:00-16:45
ΑΜ 5 Μαθητές Δημοσίων & Ιδιωτικών Σχολών (Μάξιμου συμμετοχή διαγωνιζομένων 30 ΑΤ.)	Ζεστό πιάτο με κοτόπουλο συνοδευμένο από Ελληνικό ζυμαρικό	17:00-17:45 18:00-18:45 19:00-19:45

ΑΠΟΝΟΜΕΣ & ΚΛΕΙΣΙΜΟ ΠΡΩΤΗΣ ΗΜΕΡΑΣ

ΗΜΕΡΑ 2η ΣΑΒΒΑΤΟ 27/01/2018

ΚΛΑΣΗ Β'		
ΒΕ 1 Επαγγελματίες	Έτοιμες Καλλιτεχνικές δημιουργίες σοκολάτας με θέμα από την ελληνική μυθολογία	10:00-10:30
ΒΜ1 Μαθητές Δημοσίων & Ιδιωτικών Σχολών	Έτοιμες Καλλιτεχνικές δημιουργίες σοκολάτας με θέμα από την ελληνική μυθολογία	10:00-10:30
ΟΙ ΚΑΤΗΓΟΡΙΕΣ ΒΑΘΜΟΛΟΓΟΥΝΤΑΙ ΧΩΡΙΣΤΑ		
ΒΕ2 Επαγγελματίες (Μάξιμου 10 συμμετοχές)	Ζεστό πιάτο με αλμυρές ατομικές τάρτες (ελεύθερο θέμα)	10:00-10:45
ΒΜ 3 Μαθητές Δημοσίων & Ιδιωτικών Σχολών (Μάξιμου συμμετοχή διαγωνιζομένων 30 ΑΤ.)	Ζεστό πιάτο με αλμυρές ατομικές τάρτες (ελεύθερο θέμα)	11:00-11:45 12:00-12:45 13:00-13:45
ΒΕ 4 Επαγγελματίες (Μάξιμου 10 συμμετοχές)	Ζεστό πιάτο με μοσχάρι (ελεύθερο θέμα)	14:00-14:45
ΒΜ 5 Μαθητές Δημοσίων & Ιδιωτικών Σχολών (Μάξιμου συμμετοχή διαγωνιζομένων 20 ΑΤ.)	Δύο δημιουργικά ανοικτά μίνι σάντουιτς με βάση: το ένα κοτόπουλο και το άλλο με ελληνικό καπνιστό αλλαντικό	15:00-15:30 15:45-16:15
ΒΜ 6 Μαθητές Δημοσίων & Ιδιωτικών Σχολών (Μάξιμου συμμετοχή διαγωνιζομένων 20 ΑΤ.)	Ζεστό πιάτο με χοιρινό (ελεύθερο θέμα)	16:30-17:15 17:30-18:15
ΒΜ 7 Μαθητές Δημοσίων & Ιδιωτικών Σχολών (Μάξιμου συμμετοχή διαγωνιζομένων 20 ΑΤ.)	Δημιουργικό γλυκό με βάση το φύλλο (κρούστας, παραδοσιακό, κανταΐφι)	18:30-19:15 19:30-20:15

ΑΠΟΝΟΜΕΣ ΚΑΙ ΚΛΕΙΣΙΜΟ ΔΕΥΤΕΡΗΣ ΗΜΕΡΑΣ

ΗΜΕΡΑ 3η ΚΥΡΙΑΚΗ 28/01/2018

ΚΛΑΣΗ Γ'		
ΓΕ1 Επαγγελματίες	Έτοιμες καλλιτεχνικές δημιουργίες καραμέλας	10:00
ΓΜ 1 Μαθητές Δημοσίων & Ιδιωτικών Σχολών	Έτοιμες καλλιτεχνικές δημιουργίες καραμέλας	10:00
ΟΙ ΚΑΤΗΓΟΡΙΕΣ ΒΑΘΜΟΛΟΓΟΥΝΤΑΙ ΧΩΡΙΣΤΑ		
ΓΜ 2 Μαθητές Δημοσίων & Ιδιωτικών Σχολών (Μάξιμου συμμετοχή διαγωνιζομένων 30 ΑΤ.)	Ζεστό πιάτο με θέμα την Κρήτη και βασικό υλικό το κουνέλι	10:00-10:45 11:00-11:45 12:00-12:45
ΓΜ 3 Μαθητές Δημοσίων & Ιδιωτικών Σχολών (Μάξιμου συμμετοχή διαγωνιζομένων 20 ΑΤ.)	Δημιουργικό πιάτο με ψάρι (ελεύθερο θέμα)	13:00-13:45 14:00-14:45
ΓΜ 4 Μαθητές Δημοσίων & Ιδιωτικών Σχολών (Μάξιμου συμμετοχή διαγωνιζομένων 20 ΑΤ.)	GREEK YOUNG CHEF 2018 ΕΧΡΟΤΡΟΦ (άγνωστα υλικά)	15.00 - 16.00 16.15 - 17.15
ΓΕ 5 Επαγγελματίες ΠΡΟΚΡΗΜΑΤΙΚΟΙ (Μάξιμου συμμετοχή διαγωνιζομένων 20 ΑΤ.)	GREEK CHEF 2018 ΕΧΡΟΤΡΟΦ (άγνωστα υλικά)	17:30 - 18:30 18.45 - 19.45
ΓΕ 5 Επαγγελματίες ΤΕΛΙΚΟΣ 5 ΔΙΑΓΩΝΙΖΟΜΕΝΩΝ ΑΠΟ ΤΟΥΣ ΠΡΟΚΡΗΜΑΤΙΚΟΥΣ	GREEK CHEF 2018 ΕΧΡΟΤΡΟΦ (άγνωστα υλικά)	20.00 - 21.00

ΑΠΟΝΟΜΕΣ ΚΑΙ ΚΛΕΙΣΙΜΟ ΤΡΙΤΗΣ ΗΜΕΡΑΣ

ΗΜΕΡΑ 4η ΔΕΥΤΕΡΑ 29/01/2018

ΚΛΑΣΗ Δ'		
ΔΕ 1 Επαγγελματίες	Έτοιμες παρουσιάσεις τούρτες γάμου	10:00-10:30
ΔΕ 2 Επαγγελματίες (Μάξιμου 10 συμμετοχές)	Δημιουργικό γλυκό εστιατορίου (ελεύθερο θέμα)	10:00-10:45
ΔΜ 3 Μαθητές Δημοσίων & Ιδιωτικών Σχολών (Μάξιμου συμμετοχή διαγωνιζομένων 20 ΑΤ.)	Ζεστό πιάτο από δημιουργική ελληνική κουζίνα με βάση τα σαλιγκάρια	11:00-11:45 12:00-12:45
ΑΠΟΝΟΜΕΣ ΚΑΙ ΚΛΕΙΣΙΜΟ ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟΥ		13:30