



4ος Πανελλήνιος Διαγωνισμός Greek Chef 2019

01-02-03-04 Φεβρουαρίου 2019 - Ολυμπιακό Κέντρο Ξιφασκίας στο Ελληνικό

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ & ΚΑΤΗΓΟΡΙΕΣ ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟΥ

ΗΜΕΡΑ 1η: ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ, 01/ 02/2019

ΚΑΤΗΓΟΡΙΕΣ	ΚΛΑΣΗ Α'	ΩΡΑ ΔΙΕΞΑΓΩΓΗΣ
ΑΕ 1 Επαγγελματίες	Live κατασκευή & παρουσίαση καλλιτεχνικών δημιουργιών με φρούτα & λαχανικά	12.00 - 13.30
ΑΜ 1 Μαθητές Δημοσίων & Ιδιωτικών Σχολών	Live κατασκευή & παρουσίαση καλλιτεχνικών δημιουργιών με φρούτα & λαχανικά	12.00 - 13.30
ΟΙ ΚΑΤΗΓΟΡΙΕΣ ΒΑΘΜΟΛΟΓΟΥΝΤΑΙ ΧΩΡΙΣΤΑ		
ΑΜ 2 Μαθητές Δημοσίων & Ιδιωτικών Σχολών (Μάξιμου συμμετοχή διαγωνιζομένων 30 ΑΤ.)	Γλυκό με γεύση από φρούτα & γλυκό ελληνικό τυρί	12:00 - 12:45 13:00-13:45
ΑΜ 3 Μαθητές Δημοσίων & Ιδιωτικών Σχολών (maximum συμμετοχή διαγωνιζομένων 30 άτομα)	Ζεστό πιάτο με φιλετάκια σαρδέλας συνοδευμένο από όσπρια	14:00 - 14:45 15:00 - 15:45
ΑΕ 4 Επαγγελματίες (maximum 20 συμμετοχές)	Έτοιμη τούρτα με γυαλιστερό γλάσο & βουτυρόκρεμα με γεύση από πορτοκάλι & χαρουπόμελο	16:00
ΑΜ 5 Μαθητές Δημοσίων & Ιδιωτικών Σχολών (maximum συμμετοχή διαγωνιζομένων 45 άτομα)	Ζεστό πιάτο με κουνέλι συνοδευμένο από παραδοσιακό ζυμαρικό (απαραίτητη προϋπόθεση η χρήση ελαιολάδου)	16:15 - 17:00 17:15 - 18:00 18:15 - 19:00

ΟΙ ΑΠΟΝΟΜΕΣ ΓΙΝΟΝΤΑΙ ΑΜΕΣΩΣ ΜΕΤΑ ΤΗΝ ΑΝΑΚΟΙΝΩΣΗ ΤΩΝ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΩΝ ΑΝΑ ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ - ΚΛΕΙΣΙΜΟ ΠΡΩΤΗΣ ΗΜΕΡΑΣ

ΗΜΕΡΑ 2η ΣΑΒΒΑΤΟ 02/02/2019

ΚΛΑΣΗ Β'		
ΒΕ 1 Επαγγελματίες	Έτοιμες Καλλιτεχνικές δημιουργίες σοκολάτας με θέμα από την Ελληνική αρχαία σάτυρα	10:30
ΒΜ 1 Μαθητές Δημοσίων & Ιδιωτικών Σχολών	Έτοιμες Καλλιτεχνικές δημιουργίες σοκολάτας με θέμα από την Ελληνική αρχαία σάτυρα	10:30
ΟΙ ΚΑΤΗΓΟΡΙΕΣ ΒΑΘΜΟΛΟΓΟΥΝΤΑΙ ΧΩΡΙΣΤΑ		
ΒΕ 2 Επαγγελματίες (maximum 15 συμμετοχές)	Ζεστό πιάτο με αλμυρές ατομικές τάρτες, θέμα το κοτόπουλο	10:30 - 11:15
ΒΜ 3 Μαθητές Δημοσίων & Ιδιωτικών Σχολών (maximum συμμετοχή διαγωνιζομένων 40 άτομα)	Ζεστό πιάτο με αλμυρές ατομικές τάρτες, θέμα το κοτόπουλο	11:30 - 12:15 12:30 - 13:15 13:30 - 14:15
ΒΕ 4 Επαγγελματίες (maximum 15 συμμετοχές)	Ζεστό πιάτο με μοσχάρι συνοδευμένο από μελιτζάνα & τραχανά	14:30 - 15:15
ΒΜ 5 Μαθητές Δημοσίων & Ιδιωτικών Σχολών (maximum συμμετοχή διαγωνιζομένων 30 άτομα)	Δύο δημιουργικά σάντουιτς με βάση την ελληνική πίτα (του γύρου), το ένα από χοιρινό κρέας και το άλλο με ελληνικό καπνιστό αλλαντικό	15:30 - 16:00 16:15 - 16:45
ΒΜ 6 Μαθητές Δημοσίων & Ιδιωτικών Σχολών (maximum συμμετοχή διαγωνιζομένων 30 άτομα)	Ζεστό πιάτο με αρνί (παραδοσιακές συνταγές από τις Κυκλάδες & τα Δωδεκάνησα)	17:00 - 17:45 18:00 - 18:45
ΒΜ 7 Μαθητές Δημοσίων & Ιδιωτικών Σχολών (maximum συμμετοχή διαγωνιζομένων 15 άτομα)	Δημιουργικό γλυκό με βάση το παραδοσιακό φρέσκο φύλλο	19:00 - 19:45

ΟΙ ΑΠΟΝΟΜΕΣ ΓΙΝΟΝΤΑΙ ΑΜΕΣΩΣ ΜΕΤΑ ΤΗΝ ΑΝΑΚΟΙΝΩΣΗ ΤΩΝ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΩΝ ΑΝΑ ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ - ΚΛΕΙΣΙΜΟ ΔΕΥΤΕΡΗΣ ΗΜΕΡΑΣ

ΗΜΕΡΑ 3η ΚΥΡΙΑΚΗ 03/02/2019

ΚΛΑΣΗ Γ'		
ΓΕ 1 Επαγγελματίες	Έτοιμες καλλιτεχνικές δημιουργίες καραμέλας	10:30
ΓΜ 1 Μαθητές Δημοσίων & Ιδιωτικών Σχολών	Έτοιμες καλλιτεχνικές δημιουργίες καραμέλας	10:30
ΟΙ ΚΑΤΗΓΟΡΙΕΣ ΒΑΘΜΟΛΟΓΟΥΝΤΑΙ ΧΩΡΙΣΤΑ		
Π1 ΠΑΙΔΙΑ ΗΛΙΚΙΑΣ έως 12 ΕΤΩΝ (maximum συμμετοχή διαγωνιζομένων 15 άτομα)	GREEK JUNIOR CHEF 2019 ΕΞΠΟΤΡΟΦ (ελεύθερο θέμα)	10:00 - 11.00
ΓΜ 2 Μαθητές Δημοσίων & Ιδιωτικών Σχολών (maximum συμμετοχή διαγωνιζομένων 30 άτομα)	Ζεστό πιάτο με θέμα την Κρήτη και βασικό υλικό το γουρουνόπουλο	11:15 - 12:00 12:15 - 13:00
ΓΜ 3 Μαθητές Δημοσίων & Ιδιωτικών Σχολών (maximum συμμετοχή διαγωνιζομένων 30 άτομα)	Δημιουργικό πιάτο με ψάρι (ελεύθερο θέμα)	13:15 - 14:00 14:15 - 15:00
ΓΜ 4 Μαθητές Δημοσίων & Ιδιωτικών Σχολών (maximum συμμετοχή διαγωνιζομένων 30 άτομα)	GREEK YOUNG CHEF 2019 ΕΞΠΟΤΡΟΦ (άγνωστα υλικά)	15.15 - 16.00 16.15 - 17.00
ΓΕ 5 Επαγγελματίες ΠΡΟΚΡΙΜΑΤΙΚΟΙ (maximum συμμετοχή διαγωνιζομένων 30 άτομα)	GREEK CHEF 2019 ΕΞΠΟΤΡΟΦ (άγνωστα υλικά)	17:15 - 18:00 18:15 - 19:00
ΓΕ 5Τ Επαγγελματίες ΤΕΛΙΚΟΣ 10 ΔΙΑΓΩΝΙΖΟΜΕΝΩΝ ΑΠΟ ΤΟΥΣ ΠΡΟΚΡΙΜΑΤΙΚΟΥΣ		ΤΕΛΙΚΟΣ 19:30 - 20:15

ΟΙ ΑΠΟΝΟΜΕΣ ΓΙΝΟΝΤΑΙ ΑΜΕΣΩΣ ΜΕΤΑ ΤΗΝ ΑΝΑΚΟΙΝΩΣΗ ΤΩΝ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΩΝ ΑΝΑ ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ - ΚΛΕΙΣΙΜΟ ΤΡΙΤΗΣ ΗΜΕΡΑΣ

ΗΜΕΡΑ 4η ΔΕΥΤΕΡΑ 04/02/2019

ΚΛΑΣΗ Δ'		
ΔΕ 1 Επαγγελματίες	Έτοιμες παρουσιάσεις τούρτες γάμου	10:30
ΔΕ 2 Επαγγελματίες (maximum 15 συμμετοχές)	Δημιουργικό γλυκό εστιατορίου (ελεύθερο θέμα)	10:45 - 11:30
ΔΜ 3 Μαθητές Δημοσίων & Ιδιωτικών Σχολών (maximum συμμετοχή διαγωνιζομένων 30 άτομα)	Ζεστό πιάτο από δημιουργική ελληνική κουζίνα με βάση τα σαλιγκάρια	12:15 - 13:00 13:15 - 14:00
ΟΙ ΑΠΟΝΟΜΕΣ ΓΙΝΟΝΤΑΙ ΑΜΕΣΩΣ ΜΕΤΑ ΤΗΝ ΑΝΑΚΟΙΝΩΣΗ ΤΩΝ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΩΝ ΑΝΑ ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ - ΚΛΕΙΣΙΜΟ ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟΥ		14:30

Ο ΔΙΑΓΩΝΙΖΟΜΕΝΟΣ ΥΠΟΧΡΕΟΥΤΑΙ ΝΑ ΕΧΕΙ ΛΑΒΕΙ ΠΛΗΡΗ ΓΝΩΣΗ ΤΟΥ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΥ ΤΟΥ ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟΥ