***1ος ΠΑΜΠΕΛΟΠΟΝΝΗΣΙΑΚΟΣ ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟΣ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΚΟΥΖΙΝΑΣ******“PROFESIONAL&STUDENTCHEF2018”***

*Πάτρα,15-16 Μάρτιου 2018*

*Κλειστό κολυμβητήριο Πάτρας*

**ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟΥ**

**1ος Παμπελλοπονισιακος Διαγωνισμός Ελληνικής Κουζίνας** θα διεξαχθεί στις **15 και 16 Μαρτίου2018** στο **κλειστό κολυμβητήριο Πάτρας** Συνδιοργανώνεται από το **Chef Club Πελοποννήσου & Δυτικής Ελλάδος** και την **ΠΕΑΚ Πατρών**. 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 Πελοποννήσου και δυτικής Ελλάδας**. Όλοι οι διαγωνιζόμενοι έχουν την υποχρέωση να διαβάσουν προσεκτικά τον παρόντα Κανονισμό, και ειδικότερα όσο να φορά στις κατηγορίες που θα συμμετάσχουν.

Για δηλώσεις συμμετοχής οι ενδιαφερόμενοι μπορούν να δηλώσουν συμμετοχή στα εξής τηλέφωνα Σεφ Γιώργος Τσουνάκας **6947865609** Σεφ Αναστασία Βενέρη **6940652949** καθώς και στο email της Λέσχης μας [**chefsclubpeloponnese@Gmail.com**](mailto:chefsclubpeloponnese@Gmail.com)

# 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 να χρησιμοποιήσουν πιάτα παρουσίασης δικής τους επιλογής, καθώς τα υλικά και μικρόεργαλεία και σκεύη που θα χρειαστούν για την παρασκευή των εδεσμάτων. Στο χώρο του Διαγωνισμού θα υπάρχουν λάντζες, 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 Πελοποννήσου και Δυτικής Ελλάδας.**

# 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 ικανοποιούν διατροφικές αξίες
* Η πρώτη ύλη (κρέας, ψάρι, λαχανικά) θα μπορεί να είναι προετοιμασμένη όσο αφορά το πλύσιμο των 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,ζωμοί,σάλτσεςκ.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
* 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 καθώς και στα μέσα κοινωνικής δικτύωσης (Facebook) της **Λέσχης Αρχιμαγείρων Πελοποννήσου και δυτικής Ελλάδας.**
* 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 φωτογραφήσουν τα πιάτα στον χώρο της έκθεσης, χωρίς την άδεια της οργανωτικής επιτροπής, που είναι μόνο το **ΔΣ της Λέσχης Αρχιμαγείρων Πελοποννήσου και Δυτικής Ελλάδας**
* Οι σπουδαστές και οι βοηθοί σπουδαστών υποχρεούνται να επισυνάπτουν βεβαίωση φοίτησης σχολής

# ΥΠΟΧΡΕΩΣΕΙΣ

Οι διαγωνιζόμενοι υποχρεούνται πριν την Παρασκευή του εδέσματός τους να συμπληρώσουν ή να προσκομίσουν συμπληρωμένο το «Έντυπο Πρότυπης Συνταγής» 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 διαγωνιζόμενουθεωρείται **μη ολοκληρωμένη**

# ΚΟΣΤΟΣ ΣΥΜΜΕΤΟΧΗΣ

Το κόστος συμμετοχής ανά κατηγορία διαμορφώνεται ως εξής:

Για τους σπουδαστές σχολών **10€** ο διαγωνιζόμενος και **5€** ο βοηθός Για τους επαγγελματίες **20€** ο διαγωνιζόμενος και **10€** ο βοηθός

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

Η βαθμολόγηση θα γίνει μα βάση των παρακάτω κριτηρίων :

|  |  |
| --- | --- |
| **ΚΑΤΗΓΟΡΙΕΣ ΚΡΕΑΣ,ΨΑΡΙ,ΓΛΥΚΟ** | |
| Θέμα | 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. | |
|  | |

# 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 πάλι υπάρχει ισοβαθμία, τα βραβεία θα μοιραστούν μεταξύ των ισοβαθμούντων.

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

# Βραβεία:

**1η θέση : Χρυσό μετάλλιο**

**2η θέση : Ασημένιο μετάλλιο**

**3η θέση** : **Χάλκινο μετάλλιο**

Στοτέλοςκάθεημέραςθαγίνεταιηαπονομήτων**μεταλλίων,**καθώςκαιτωνβεβαιώσεωνσυμμετοχής σεόλουςτουςδιαγωνιζόμενους.Μόνοτο**ΔΣτηςΛέσχηςΑρχιμαγείρωνΠελοποννήσου και Δυτικής Ελλάδας**έχειτοδικαίωμανα αποφασίσεισεπερίπτωσηπιθανήςπαράλειψηςτουκανονισμούήδιαφόρωνπροβλημάτωνπουτυχόν προκύψουνκαιδενπροβλέπονταιαπότονπαρόντακανονισμό.Μόνοτο**ΔΣτηςΛέσχηςΑρχιμαγείρων Πελοποννήσου και Δυτικής Ελλάδας**διατηρείτοδικαίωμαναεπιφέρεικάθεδιαφοροποίησηπουεπιβάλλεταιυπότιςπεριστάσειςή απόανωτέραβία**.**Διατηρείεπίσηςτοδικαίωμαναακυρώσειμερικώςήολικώςτονδιαγωνισμόσε περίπτωση ανωτέρας βίας.

# ΤΟ Δ.Σ. ΤΗΣ ΛΕΣΧΗΣ ΑΡΧΙΜΑΓΕΙΡΩΝ ΠΕΛΟΠΟΝΝΗΣΟΥ & ΔΥΤΙΚΗΣ ΕΛΛΑΔΑΣ

|  |  |
| --- | --- |
| ΠΡΟΕΔΡΟΣ: | Λαζανάς Θωμάς |
| ΑΝΑΠΛΗΡΩΤΗΣ ΠΡΟΕΔΡΟΣ: | Τσουνάκας Γεώργιος |
| Α’ ΑΝΤΙΠΡΟΕΔΡΟΣ: | Παπαδόπουλος Νικόλαος |
| Β’ ΑΝΤΙΠΡΟΕΔΡΟΣ: | Μπαλασκάκης Σάκης |
| ΓΕΝΙΚΟΣ ΓΡΑΜΜΑΤΕΑΣ: | Ηλίας Τιτόπουλος |
| ΑΝΑΠΛΗΡΩΤΗΣ ΓΡΑΜΜΑΤΕΑΣ: | Αναγνώστου Αθανάσιος |
| ΓΕΝΙΚΟΣ ΤΑΜΙΑΣ: | Ντάκος Τηλέμαχος |
| ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΩΝ ΠΡΟΣΟΝΤΩΝ | Τσουνάκας Γεώργιος |
| ΕΦΟΡΟΣ: | Ρήγας Ιάσονας |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **ΠΡΟΤΥΠΗ ΣΥΝΤΑΓΗ** | | | |
| Νο: |  | ΧΡΟΝΟΣ ΠΡΟΕΤ. |  |
| ΟΝΟΜΑ |  | ΧΡΟΝΟΣ ΜΑΓ. |  |
| ΜΕΡΙΔΕΣ/ΠΟΣ. |  |  |  |
| ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ |  |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ** | **ΠΟΣΟΤΗΤΑ** | **Μ.Μ.** | **ΚΟΣΤΟΣ** | **ΣΥΝΟΛΟ** |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

|  |
| --- |
| **ΤΡΟΠΟΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ** |
|  |



**1ος Παμπελλοπονισιακος Διαγωνισμός Μαγειρικής**

|  |
| --- |
|  |
| Αίτηση συμμετοχής |
| Όνομα: |
|  |
| Επώνυμο : |
|  |
| ΑΔΤ: |
|  |
| Τηλέφωνο σταθερό: |
|  |
| Τηλέφωνο κινητό: |
|  |
| Επιλεγμένο πιάτο: |
|  |
| Τοπικά προϊόντα: |
|  |
| Email: |

Βεβαίωση φοίτησης σε ΙΕΚ ή Βεβαίωση Επαγγελματικής Κατάρτισης ειδικότητας Μαγειρικής(ηλεκτρονική αποστολή στο email: [chefsclubpeloponnese@gmail.com](mailto:chefsclubpeloponnese@gmail.com))

Πάτρα…/…/….

Υπογραφή

………….