

المنظمون



بإشراف



بدعم



طاهي المملكة



The Kingdom Chef طاهي المملكة

SAUDI ARABIA'S INTERNATIONAL CHEF COMPETITION

١٦ - ١٩ سبتمبر ٢٠٢٤

مركز الرياض الدولي للمؤتمرات و المعارض
الرياض، المملكة العربية السعودية

www.foodexsaudiexpo.com

قوانين وشروط المسابقة

Co-Located with

ضمن فعاليات
معرض فوديكس السعودية



Sponsored by

راعي



Endorsed by

بإشراف



Supported By

بدعم



Organised by

المنظمون



قوانين وشروط المسابقة

مسابقة طاهي المملكة ٢٠٢٤

مسابقة طاهي المملكة، هي مسابقة طهاة دولية سعودية وتعد المسابقة حدث دولي يستقطب الطهاة المحترفين من سائر مدن المملكة من المواطنين والمقيمين على حد سواء كما تهدف إلى جذب هواة فنون الطهي

مسابقة طاهي المملكة هي أحد الفعاليات المصاحبة لمعرض فوديكس السعودية في نسخته العشرة

سوف تتميز "فعاليات فنون الطهي" ضمن مسابقة طاهي المملكة لهذه السنة والتي تقام في مدينة الرياض باحتوائها على عدة أنشطة متنوعة تستهدف اظهار قدرة وابداع الطهاة المشاركين من خلال: صالون فنون الطهي (كولينيري آرت صالون ٢٠٢٣) التي تبرز الابداع في عرض الأطعمة، وكذلك منافسات الطهي المباشر لوضع المشاركين تحت ضغوط المطبخ المباشر لإبراز الاحترافية العالية في عالم فنون الطهي وإعداد الأطعمة المميزة، بالإضافة لإقامة ماستر كلاس الطهي (ورش متخصصة للطهي) لتدريب الطهاة الهواة والمهتمين بفنون الطهي على أيدي طهاة مدربين محترفين

لكل فئة من فئات المسابقة، سيكون هناك منافسات تشمل مستوى للمحترفين وآخر للمبتدئين



ماسر كلاس الطبخ (Cooking Master Class)

التاريخ: (١٦ سبتمبر ٢٠٢٤)
المكان: مركز الرياض الدولي للمؤتمرات
والمعارض، الرياض، المملكة العربية
السعودية
موعد فتح مكتب الاستقبال: ٣:٠٠ مساءً
الزوار: سيتم فتح أبواب المعرض في تمام
الساعة ٤:٠٠ مساءً.
**موعد إزالة المواد المعروضة ووقت إزالة
المعروضات:** تبدأ إزالة المواد المعروضة
من الساعة ١٠:٠٠ مساءً أو بعد حفل توزيع
الجوائز.
**تقديم شهادات حضور ورش (The cooking
Masterclass):** يوم ١٩ سبتمبر ٢٠٢٤ الساعة
٩:٠٠ مساءً، في منطقة العروض داخل
معرض فوديكس السعودية، مركز الرياض
الدولي للمؤتمرات والمعارض

برنامج مسابقة طاهي المملكة

التاريخ: من الاثنين إلى الأربعاء (١٧ - ١٩
سبتمبر ٢٠٢٤)
المكان: مركز الرياض الدولي للمؤتمرات
والمعارض، الرياض، المملكة العربية
السعودية
موعد فتح مكتب الاستقبال: ٣:٠٠ مساءً
الزوار: سيتم فتح أبواب المعرض في تمام
الساعة ٤:٠٠ مساءً.
**موعد إزالة المواد المعروضة ووقت
إزالة المعروضات:** تبدأ إزالة المواد
المعروضة من الساعة ١٠:٠٠ مساءً أو بعد
حفل توزيع الجوائز.
تسليم الجوائز: يوم ١٩ سبتمبر ٢٠٢٤
الساعة ٩:٠٠ مساءً، في منطقة العروض
داخل معرض فوديكس السعودية، مركز
الرياض الدولي للمؤتمرات والمعارض



فئات مسابقات فنون الطهي

”صالون فنون الطهي (كولينيري آرت صالون ٢٠٢٣) & منافسات الطهي المباشر”

(١) فئات صالون فنون الطهي ٢٠٢٣

- الفئة أ - المقبلات/الأطعمة التي تؤكل بالأصابع / الوجبات الخفيفة أو مقبلات
- الفئة ب - قائمة الخمس أطباق
- الفئة ج - أطباق الحلويات والحلوى الرئيسية
- الفئة د - البيتيغور / حلويات صغيرة الحجم / حلوى البرالين / حلوى النوغا وحلوى العرض الرئيسية
- الفئة هـ - الكعكة ذات التصميم المميز
- الفئة و - كعكة الزفاف
- الفئة ز - حلوى العرض الرئيسية المزينة
- الفئة ح - فئة الحلويات العربية الخاصة / عرض الشوكولاتة

الفئة أ - المقبلات/الأطعمة التي تؤكل بالأصابع / الوجبات الخفيفة أو مقبلات

- عرض ٥ أنواع مختلفة من المقبلات، بحجم اللقمة، مقسمة على ٦ أجزاء منفصلة
- ٣٠ قطعة على صينية + عرض صحن واحد يحوي ٥ قطع تعرض كما يجب أن يتم تقديمها. تُقدّم باردة ويمكن أن تُقدّم ساخنة إذا كان ذلك ممكناً
- المساحة المخصصة للطاولة: ٩ × ٨ سم
- وضع اسم كل نوع من المقبلات، والوجبات الخفيفة أو مقبلات
- توفير قائمة بالمكونات

الفئة ب - قائمة الخمس أطباق

- نوع مقبلات بارد، شوربة، الطبق الأوسط، الطبق الرئيسي، الحلويات. تُقدّم باردة وتُقدّم ساخنة إذا كان ذلك ممكناً
- يجب عرض وتقديم كل طبق بشكل مستقل بالطريقة التي يُقدّم بها على الطاولة. يجب أن تكون قائمة الطعام متوازنة ومبنيّة على فكرة رئيسية موحدة
- صحن عرض ثابت مغلف بالجيلاتين غير معد للأكل، يكون ساخناً عند تحضيره ويعرض أو يقدم بارداً
- المساحة المخصصة للطاولة: ٩ × ٨ سم
- توفير قائمة الطعام والوصفات الخاصة بكل طبق

الفئة ج - أطباق الحلويات والحلوى الرئيسية

- عرض ٣ أنواع مختلفة من أطباق الحلويات، وحلوى عرض رئيسية. يجب أن تكون أطباق الحلويات وحلوى العرض الرئيسية متناغمة ومبنية على فكرة رئيسية موحدة. كما يجب أن تكون حلوى العرض الرئيسية مصنوعة فقط من مكونات صالحة للأكل مثل: الشوكولاتة، والسكر، والباستياج أو مادة تغليف الكيك السكرية إلخ
- المساحة المخصصة للطاولة: ٨ × ٩ سم
- توفير قائمة بأسماء الأطباق والمكونات

الفئة د - البيتيفور / حلويات صغيرة الحجم / حلوى البرالين / حلوى النوغا وحلوى العرض الرئيسية

- عرض ٥ أنواع مختلفة من البيتيفور، والحلويات الصغيرة الحجم، وحلوى البرالين / وحلوى النوغا، ٦ قطع من كل نوع أي ٦ × ٥ بالإضافة إلى ١ × ٥ كطبق تذوق. سيتم تذوق البيتيفور يجب أن يكون البيتيفور وحلوى العرض الرئيسية متناغمين ومستوحيين من فكرة رئيسية موحدة
- يجب أن تكون حلوى العرض الرئيسية مصنوعة فقط من مكونات صالحة للأكل مثل: الشوكولاتة، والسكر، والباستياج أو مادة تغليف الكيك السكرية إلخ
- المساحة المخصصة للطاولة: ٨ × ٩ سم
- توفير الوصفات الخاصة بكل طبق أو نوع

الفئة هـ - الكعكة ذات التصميم المميز

- تقديم نموذج (dummy) واحد للعرض، على قاعدة كيك كرتونية، بلا حشوة، كيكة اسفنجية، بالإضافة إلى الكريم
- طول قطر الكيكة التي يجب تقديمها هو ٣٠ سم، والشكل اختياري
- يجب أن تكون فكرة الكيكة الرئيسية مستوحاة من مناسبة خاصة مثل عيد الأم
- يجب أن تكون الإضافات والزينة مصنوعة فقط من مكونات صالحة للأكل
- المساحة المخصصة للطاولة: ٥٠ × ٥٠ سم

الفئة و - كعكة الزفاف

- عرض كعكة زفاف مكونة من ٣ طبقات وهمية
- لا يجب أن يتعدى طول قطرها الـ ٩ سم وارتفاعها المتر الواحد بما في ذلك القاعدة أو المنصة الموضوعة عليها
- يجب أن تكون الإضافات والزينة مصنوعة فقط من مكونات صالحة للأكل كالسكر الناعم المسحوق، وعجينة السكر الصلبة، وعجينة السكر اللينة

- المساحة المخصصة للطاولة: ٩×٨ سم
- سيتم تذوق الطبقة العليا يجب أن تكون الطبقتان الوسطى والسفلى مصنوعتان من مادة الستايروفوم، على أن تكون الطبقة العليا عبارة عن كيكة حقيقية ولذيذة المذاق

الفئة ز - حلوى العرض الرئيسية المزينة

- عرض حلوى عرض رئيسية مصنوعة بأسلوب فني يختارها المتسابق وتكون معدة من مواد صالحة للأكل، لا يُسمح إلا باستخدام مواد خام طبيعية في صنع حلوى العرض
- لا يجب أن يتعدى طول قطرها ال ٩ سم وارتفاعها المتر الواحد بما في ذلك القاعدة أو المنصة الموضوعة عليها

- المساحة المخصصة للطاولة: ٩×٨ سم
- لا يُسمح باستخدام دعامة خارجية أو أسلاك مغلقة
- على المتسابق أن يحدد في نموذج طلب الاشتراك أي من المواد المذكورة أدناه سيستخدم في صنع حلوى

العرض الرئيسية

أ- السكر و-الجبن

ب- الباستيلاج ز- عجينة الخبز

ج- الشوكولاتة ح- عجينة الملح

د- عجينة اللوز ط- منحوتات خضار أو فاكهة

هـ- الزبدة ي- منحوتات من الشوكولاتة

الفئة ح - فئة الحلويات العربية الخاصة/ عرض الشوكولاتة

- عرض وتقديم صينية من الحلويات العربية بطريقة تقليدية، بأسلوب محلي أو عرض وتقديم صينية أو قاعدة/منصة تحوي شوكولاتة مغلقة معدة خصيصا لحفل زفاف، أو لمناسبة ولادة طفل جديد، أو لأعياد الميلاد..إلخ. كنوع من الحلويات المعدة لمناسبات خاصة وفي ظروف خاصة
- لا يجب أن يتعدى طول قطرها ال ٩ سم وارتفاعها المتر الواحد بما في ذلك القاعدة أو المنصة الموضوعة عليها

- المساحة المخصصة للطاولة: ٩×٨ سم

- معايير التحكيم ستكون قائمة فقط على طريقة التقديم والعرض

(٢) فئات منافسات الطهي المباشر

- الفئة ط - مسابقة الطهي المباشر (الأطباق الخاصة الدجاج، اللحوم، الأسماك، المعكرونة)
- الفئة X - المطبخ السعودي
- الفئة ك - مسابقة إعداد السندويثشات المباشر
- الفئة ل - مسابقة المازات /أو المقبلات المباشرة
- الفئة ن - مسابقة الصندوق الغامض (Mystery Box)
- الفئة م - مسابقة فن نحت الأطعمة (الخضروات، الفاكهة، الزبدة، الجبنة والشوكولاتة)

القواعد العامة لكل مسابقات وفئات الطهي المباشر

- تُفتح أبواب المشاركة في كافة المسابقات أمام الطهاة المحترفين سواء أكانوا سعوديين الجنسية أم مقيمين، وكذلك المتدربين، والطهاة المبتدئين، والطهاة المتخصصين بالمعجنات والمخبوزات، وفناني المطابخ
- ستقام المسابقات في معرض فودكس السعودية والذي سيقام في الفترة ما بين ثلاثاء ١٧ - الأربعاء ٢٠ سبتمبر ٢٠٢٣
- في مركز الرياض الدولي للمؤتمرات والمعارض، الرياض، المملكة العربية السعودية. ستقوم الجهة المنظمة بإعلام كل متسابق باليوم والموعده المحددين للمسابقة بعد انتهاء عملية التسجيل والاشتراك.
- على المتسابقين التواجد في الموعد الذي تحدده الجهة المنظمة لعقد المسابقة التأخر عن موعد المسابقة المحدد يعني فقدان الحق في المشاركة في المسابقة
- على المتسابقين ارتداء زي الطهاة الكامل (سترة الشيف، وبنطال الشيف، والمئزر، وقبعة الرأس) خلال الاستعداد للبدء بالمسابقة، وخلال المسابقة وخلال مراسم توزيع الجوائز. ولن يتم تسليم أي جائزة إلا للطهاة الذين يرتدون زي الطهاة الكامل

المعدات المتوفرة في مطابخ الطهي المباشر

- سيتم توفير المعدات التالية لكل متسابق في مطابخ مسابقة الطهي المباشر:
- طاولات عمل مصنوعة من الفولاذ المقاوم للصدأ ومزودة بأرفف سفلية
- ثلاثيات (يتم التشارك في استخدامها مع المتسابقين الآخرين)
- مواقد كهربائية / أو مواقد تعمل بالغاز بأربع عيون ومزودة بفرن سفلي (يتم التشارك في استخدامها مع المتسابقين الآخرين)

• على المتسابقين إحضار كافة المعدات الصغيرة التي يحتاجون إليها وأدوات المطبخ (مثل ألواح التقطيع، والسكاكين، والقدر، والمقالي، والسلطانيات، والخلاطات، والأطباق) بالإضافة إلى أي مواد أخرى تلزم للطهي والتقديم

• ستتم إضافة نقاط إضافية للمتسابقين أو خصمها منهم بناء على مستوى عملهم بطريقة مرتبة ونظيفة. يجب أن تعيد منطقة العمل التي تعمل فيها إلى وضعها السابق دون وجود أي بقع عليها (ترك منطقة العمل متسخة سيؤدي إلى خصم الكثير من النقاط وقد يؤدي إلى الحرمان من المشاركة في المسابقة). يُنصح الطهاة بإحضار موادهم الخاصة بهم مثل الصابون، والمطهرات، والمناشف، والمناشف الورقية، والقفازات... إلخ، وكل ما يلزمهم للحفاظ على نظافة منطقة العمل الخاصة بهم خلال وقت المسابقة

• سيطلب من الحكام وضع إشارات على أسماء المتسابقين الذين يرون - حسب وجهة نظرهم كحكام - بأنهم يتمتعون بأقصى قدر من المهارات الاحترافية في صنع أطباقهم. ومن مصلحة المتسابق أن ينهي أكبر قدر من المهام بما فيها الجزارة وتخلية اللحوم من العظام والتشذيب خلال الوقت المحدد للمسابقة. تقرر لجنة التحكيم بالحاجة إلى وجود مكان مخصص لوضع بعض المواد، وما لم تنص قواعد المسابقة على خلاف ذلك، فإن المعايير للمسابقة تسمح بوجود المواد التالية فقط في تلك المنطقة:

• الخضروات المغسولة والمقشرة

• مرقة اللحوم والأسماك المكثفة

• المرققة والصلصات الرئيسية

• المعجنات المعدة وغير المطبوخة

• ملاحظة: لا يسمح بالأطعمة المطهورة أو المخبوزة مسبقاً

• سيتم تقييم جميع المتسابقين بناء على مدى تمتعهم بروح العمل الجماعي والروح الجماعية أثناء التنافس

• تم إدراج معايير التحكيم المحددة لكل مسابقة في هذا الكتيب. يرجى قراءة معايير التحكيم الخاصة بكل مسابقة بتأنٍ لكي تُكثف جهودك في التقيد بالمعايير التي سيتم تقييمك بناء عليها

الفئة ط - مسابقة الطهي المباشر، الأطباق الخاصة الدجاج، اللحوم، الأسماك، المعكرونة

- على المتسابقين أن يقوموا بإعداد وطهي وتقديم طبق رئيسي مكون من نوعين اثنين على أن يستغرق تجهيز كل منهما ٤٥ دقيقة
- على المتسابقين تقديم الوصفات الخاصة بالأطباق التي سيقومون بطهيها يوم المسابقة
- على المتسابقين أن يقوموا بطهي الأطباق الرئيسية وفقا للوصفات التي قاموا بتقديمها لجمعية الطهاة السعوديين
- على المتسابقين استخدام منتجات طازجة ذات نوعية جيدة في إعداد الأطباق
- على المتسابقين إحضار كافة المكونات وهي بحالتها الطبيعية دون إعداد مسبق لها، دون تشذيب أو تقطيع أو تشريح مسبق
- معايير التحكيم ستكون قائمة على السرعة، ومستوى الإبداع والابتكار، والطعم، ومقدار تمتع الطعام بالمكونات الغذائية الصحية، ومقدار توازن وتناغم قائمة الطعام، وقلّة المواد الملقاة في النفاية والإعداد الصحيح، ومهارات التقطيع والتقطيع إلى شرائح، ومقدار الاستفادة من المنتجات الغذائية، والعمل بطريقة مرتبة ونظيفة، بالإضافة إلى التحلي بروح المنافسة
- يمكن استخدام الخضروات المغسولة والمقشرة فقط
- يمكن استخدام مرقّة اللحوم والأسماك المكثفة
- يمكن استخدام المرقّة والصلصات الرئيسية
- يمكن استخدام المعجنات المعدة وغير المطبوخة
- ملاحظة: لا يسمح بالأطعمة المطهّوة أو المخبوزة مسبقاً.

الفئة X - المطبخ السعودي

- المطلوب تحضير طبق محلي واحد في ٤٥ دقيقة من تراث المطبخ السعودي .
- يجب عرض الوصفة مكتوبة مع طريقة التحضير وتقديمها إلى لجنة التحكيم. الأطباق التي يُسمح بإنتاجها مباشرة أمام الجمهور هي أطباق رئيسية ساخنة فقط.
- يفضل أن تكون الأطباق ممثلة لمنطقة معينة من المملكة العربية السعودية. (أبها، الجوف، الطائف، الرياض، جدة، مكة المكرمة، المدينة المنورة، الدمام، إلخ)

معايير التحكيم

- أصالة النكهات
- الأصالة والتميز في التحضير
- الأصالة والتميز في عرض الطبق
- يجب تقديم جميع الأطباق بمواد ديكور محلية تعكس تراث الأكل السعودي
- يجب على كل متسابق إنتاج طبقين متساويين، X١ للعرض و X٢ للحكام للتذوق. يجب تحضير جميع الأطعمة في الموقع، ولا يُسمح بإحضار أي مواد مطبوخة مسبقاً.
- معايير التحكيم هي نفسها مثل فئات الطهي الحي الساخن.

الفئة ك - مسابقة إعداد السندويشات المباشر

- على المتسابقين إعداد نوعين مختلفين ومبتكرين من السندويشات الباردة ويجب تحضير كل واحدة منهما في غضون ٤٥ دقيقة
- يجب أن يكون من الممكن تناول تلك السندويشات باستخدام اليدين وأثناء الوقوف، أن يكون تناولها سهلاً دون استخدام شوكة أو سكين
- يمكن طهو المكونات بشرط أن يمكن أكلها بعد ذلك وهي باردة
- على المتسابقين أن يستخدموا في إعداد السندويشات مجموعة متنوعة من المنتجات المختلفة مثل صدور الدجاج المدخنة، وشرائح لحم ديك الحبش، والسلامي المجفف، والدجاج المضغوط بالأعشاب، ولحم الديك الرومي المدخن، ولحم البقر المجفف أو لحم البقر المدخن
- على المتسابقين إحضار ما يختارونه من أساس للسندويشات التي سيعدهونها مثل الخبز، خبز التوست، لفائف الخبز، إلخ. وكذلك كافة المكونات، ومواد التزيين اللازمة لصنع تلك السندويشات
- يجب إحضار مواد التزيين وهي بحالتها الطبيعية دون إعداد مسبق لها، وهي غير مشذبة أو مقطعة أو مُشرحة أو مطهوة
- الفكرة هي رؤية أفكار جديدة ومبتكرة لإعداد السندويشات الباردة

معايير التحكيم

ستكون قائمة على السرعة، ومستوى الإبداع والابتكار، ومقدار تمتع الطعام بالمكونات الغذائية الصحية، والطعم، وقلّة المواد الملقاة في النفاية والإعداد الصحيح، ومهارات التقطيع والتقطيع إلى شرائح، ومقدار الاستفادة من المنتجات الغذائية المتنوعة والمختلفة، والعمل بطريقة مرتبة ونظيفة، بالإضافة إلى التحلي بروح المنافسة

الفئة ل - مسابقة المازات/أو المقبلات المباشرة

- على الطهاة إعداد وطهي وتقديم ٥ أنواع مختلفة ومتنوعة من أطباق المازات/المقبلات، إما ٣ أطباق مازة/مقبلات باردة وطبقين حارين، أو طبقين باردين و٣ أطباق حارة وفقاً لاختيارهم وذلك في غضون ٦٠ دقيقة
- يجب أن تكون أطباق المازة/المقبلات مستوحاة فقط من المطبخ الشرق أوسطي ومقدمة بأسلوب عصري
- على الطهاة تقديم الوصفات الخاصة بأطباقهم مكتوبة باللغة الإنجليزية على أن تشمل على المكونات وطرق الإعداد. ويجب عرض الوصفة الخاصة بكل طبق مازة/مقبلات بجانبه

- يمكن أن يتم طهو بعض المكونات مسبقاً (مثل الحمص والبادنجان... إلخ)، لكن لا يجب خلط أي من المكونات معاً مسبقاً
- على المتسابقين إظهار أقصى قدر من المهارات الاحترافية في صنع أطباقهم، ومن مصلحة المتسابق أن ينهي أكبر قدر من المهام خلال الوقت المحدد للمسابقة
- معايير التحكيم ستكون قائمة على السرعة، ومستوى الإبداع والابتكار، والطعم، ومقدار تمتع الطعام بالمكونات الغذائية الصحية، وقلّة المواد الملقاة في النفاية والإعداد الصحيح، ومهارات التقطيع والتقطيع إلى شرائح، ومقدار أصالة الأطباق، والعمل بطريقة مرتبة ونظيفة، بالإضافة إلى التحلي بروح المنافسة

الفئة م - مسابقة فن نحت الأطعمة (الخضروات، الفاكهة، الزبدة، الجبنة والشوكولاتة)

- على المتسابقين القيام بنحت قطعة عرض من الخضروات والفاكهة بشكل حر أو عرضها في غضون وقت إجمالي لا يزيد عن ساعة واحدة
- على المتسابقين إحضار أدوات النحت وألواح التقطيع الخاصة بهم
- على المتسابقين إحضار الفاكهة أو الخضروات الخاصة بهم
- ستقوم الجهة المنظمة بتوفير سلة المهملات وطاولات العمل
- لا يُسمح باستخدام الأدوات الكهربائية
- لا يُسمح بتقطيع الخضروات أو الفاكهة إلى شرائح أو نحتها أو إعدادها مسبقاً قبل بدء المسابقة
- للمتسابقين الحرية في نحت قطعة عرض واحدة من حبة فاكهة أو خضروات واحدة أو عرض عملية نحت فاكهة وخضار على أن ينتهوا من ذلك خلال مدة أقصاها ساعة واحدة
- لا يُسمح باستخدام الأسلاك، أو أعواد الأسنان، أو أي أدوات أخرى داعمة في قطع العرض أو في العرض
- معايير التحكيم ستكون قائمة على السرعة، ومستوى الإبداع، وإتقان تقنيات النحت، وجمال المنتج النهائي أو قطعة العرض أو العرض، والعمل بطريقة مرتبة ونظيفة

الفئة ع: مسابقة الصندوق الغامض (Mystery Box)

- سيحتوي الصندوق الغامض (Mystery Box) على منتجات من مكونات غذائية متنوعة، وهو أمر لا بد منه فقط لاستخدامه
- يجب على المتسابقين إعداد وطهي وتقديم طبق أساسي وطبق مقبلات لكلا واحد منهما خلال 7 دقائق.
- يجب على المتسابقين تقديم الوصفة المكتوبة قبل تقديم الأطباق المراد طهيها في يوم المسابقة بعد مراجعة مكونات صندوق المقادير.
- يجب على المتسابقين تقديم طبقين من نفس الوصفة، طبق يقدم للجنة التحكيم وطبق يقدم للعرض وفقاً للوصفات المقدمة إلى الحكام
- يجب على المنافسين استخدام جميع المنتجات الموجودة في الصندوق الغامض في إعداد الأطباق.

- جميع المكونات الغذائية التي سيتم توفيرها في الصندوق الغامض ستكون غير مجهزة، وليست مشذبة أو مقطعة إلى شرائح.

معايير التحكيم

- يعتبر قرار لجنة التحكيم نهائياً
- لا يُسمح بإجراء أي تعديل أو استئناف على القرار
- أقصى حد من النقاط التي يمكن للمتنسابق الحصول عليها في كل فئة من الفئات لتحديد جائزته هو كما يلي: -

• بالنسبة للفئات أ، ب، ج

- قائمة الخمس أطباق ثابتة، حلويات بأطباق وقطعة عرض
- عرض التقديم - ٢٠ نقطة
- طريقة التقديم العملية والحديثة - ٢٠ نقطة
- الابتكار في التكوين - ٢٠ نقطة
- الإعداد الصحيح والنظافة - ٢٠ نقطة

• بالنسبة للفئات هـ، ز، ح، م

- كعكة الجدة-الكبيرة العادية / حلوى عرض رئيسية مزينة / فئة الحلويات العربية الخاصة/عرض الشوكولاتة/المنحوتات
- مدى الجدارة في تكملة عروض الأطعمة - ١٠ نقطة
- عرض التقديم والانطباع العام - ٣٠ نقطة
- التقنية ودرجة الصعوبة - ٥٠ نقطة

• بالنسبة للفئات د، و، ط، ك، ل، م، ع

- البيتيفور/كعكة الزفاف/ مسابقة الطهي المباشر (الدجاج، اللحوم، الأسماك، المعكرونه) / المازة أو المقبلات / مسابقة إعداد السندويشات المباشر/المطبخ السعودي، مسابقة الصندوق الغامض
- المكان المخصص لوضع المواد والنظافة - ١٠ نقاط
- الإعداد الصحيح - ٢٠ نقطة
- الترتيب والابتكار في طريقة العرض - ٣٠ نقطة
- الطعم - ٤٠ نقطة

• المكونات، والأصالة

يجب أن يوجد تناغم بين المكونات والطبق الجانبي من جهة والطبق الرئيسي من جهة أخرى وخصوصاً فيما يتعلق بالجودة، والطعم، واللون. بالنسبة للأطباق الكلاسيكية يتم الاحتكام إلى الوصفات الأصلية (في حال وجود شك، فإنه يتم اتباع طريقة إسكوفير). يجب مزج ذلك بلمسة من فن الطهي الحديث، وأن تُقدّم الأطباق بطريقة عملية، مثلاً، الأطباق التي يتم تحضيرها وتزيينها بعناية هي التي تعتبر وجبة غذائية صحية

• الإعداد الصحيح

هو التحضير المناسب للطهي والخالي من أي إضافات ومكونات غير ضرورية. الأطباق التي تكون ساخنة عند تحضيرها يجب أن تُعرض أو تُقدم باردة وأن تتم إضافة المرققة المكثفة لها (لأغراض العرض فقط). الفئات أ، وب، وج

طريقة الخدمة العملية والحديثة

يجب أخذ الاقتصاد والوقت المستغرق بعين الاعتبار. يجب أن تكون الأطباق المطلية متوافقة مع معايير الخدمة الحقيقية. يجب ألا يكون سطح قاع الطبق عاكساً وألا يكون مصنوعاً من مواد يسهل اختراقها. ولا يجب استخدام القواعد ومواد العرض غير الصالحة لوضع الأطعمة فيها أو غير الصالحة للأكل. لا تعتبر قطع الخبز الصغيرة المحمصة قواعد عرض

• طريقة التقديم

يجب أن تتناسب كمية المواد الغذائية المستخدمة مع عدد الأشخاص المشار إليهم مسبقاً، وللحكام الحق في استبعاد أي كمية أو مادة غذائية معروضة لا تتوافق مع المكونات الصحيحة المستخدمة قائمة الطعام، وقائمة المكونات، والوصفات

يمكن عرض قائمة الطعام بالطريقة التي تختارونها. بينما يجب أن تتم طباعة الوصفة وأن تشتمل على المكونات بأوزانها الدقيقة وعلى طريقة الطهي (نسخة قصيرة). كما يجب أن تتم طباعة قائمة المكونات وأن تشتمل على المكونات بأوزانها الدقيقة. يجب أن تتم طباعة أي قائمة طعام أو قائمة باللغة الإنجليزية

• درجة الصعوبة

هي درجة صعوبة إعداد وصنع كعكة الزفاف، وكعكة الجدة/الكبيرة العادية، وحلوى العرض الرئيسية المزينة

• الإنجاز الفني

يجب أن تعبر كعكة الزفاف، وكعكة الجدة/الكبيرة العادية، وحلوى العرض الرئيسية المزينة عن مدى التحلي بالحس الفني والجمالي

• الإيداع

يجب تطوير الأفكار الفردية وتنفيذها بطريقة أصيلة باستخدام المواد الغذائية. ويجب أن يكون من الممكن ملاحظة مدى الإيداع في العرض بشكل سهل وعفوي

الجوائز والشهادات شهادة المشاركة

سيحصل جميع المتسابقين الذين أنهوا فصولهم التي تم تسجيلهم فيها على شهادة مشاركة في اليوم الذي يشاركون فيه خلال فترة مسابقة صالون كولينيير إذا لم يقل مجموع النقاط التي جمعوها عن ٦ نقطة.

الميداليات وشهادات الجوائز:

سيتم منح الميداليات والشهادات لأي متسابق إذا حصل على النقاط على النحو التالي

شهادة تقديرية - ٦ - ٦٩ %

ميدالية برونزية - ٧ - ٧٩ %

ميدالية فضية - ٨٠ - ٨٩ %

ميدالية ذهبية - ٩٠ - ٩٩ %

ميدالية ذهبية مع درجة التميز - ١٠ نقطة

نقاط هامة:

١- تمنع مشاركة أي قطع عرض ذات إحياءات دينية أو سياسية أو جنسية في المعرض. ولن يتم إخضاع مثل تلك المشاركات للتحكيم وستقوم لجنة التحكيم باستبعادها من المسابقة

٢- سيتم التحكيم بين كافة الأصناف المعروضة المشاركة في المسابقة يوم عرضها. وسيتم الإعلان عن جميع الفائزين خلال مراسم تسليم الجوائز التقديرية، والميداليات البرونزية والفضية والذهبية يوم ٢٠ سبتمبر ٢٠٢٣

٣- سيتم تسليم الميداليات والشهادات ٢٠ سبتمبر ٢٠٢٣ - نوفمبر بناء على تقدير الحكام وبناء على المعايير المرضية التي تم التوصل إليها في كل فئة

٤- في حال نشوب نزاع، يتم تطبيق المبادئ التوجيهية التي وضعتها الجمعية الدولية للطهاة. ستتكون لجنة التحكيم لكل الفئات من أشهر الطهاة التنفيذيين الدوليين من ذوي الخبرة، ومن الطهاة المختصين بالمعجنات والحاصلين على شهادات من الجمعية الدولية للطهاة

٥- أي ميداليات أو شهادات لا يقبلها المتسابق أو مساعده/أو مساعدتها في حفل توزيع الجوائز سيتم حجزها، ما لم يتم الاتفاق مسبقاً على ترتيبات أخرى مع الجهة المنظمة. سيقام حفل توزيع الميداليات والشهادات لكافة الفئات يوم ٢٠ سبتمبر ٢٠٢٣ في مركز الرياض للمعارض والمؤتمرات

القواعد والأنظمة المنظمة للمشاركة

يرجى قراءة الفقرات التالية بعناية. التعليمات الواردة هنا إلزامية. وعدم التقيد بأي من النقاط المذكورة أدناه قد يؤدي إلى استبعاد المتسابق من المسابقة

١- جمعية الطهاة السعودية، وهي عضو في الجمعية الدولية للطهاة هي الجهة المسؤولة عن الصالون وعن تنصيب اللجنة المنظمة له

٢- على جميع المتسابقين والمساعدين ارتداء زي طهاة مغسول ونظيف (ولا يُسمح بارتداء سروال الجينز) بالإضافة إلى قبعة الرأس خلال الاستعداد للمسابقة، وخلال المسابقة وخلال مراسم توزيع الجوائز. إذا لم يرتد المتسابق هو أو مساعده الزي المناسب المذكور خلال الاستعداد للبدء أو خلال المسابقة أو خلال مراسم توزيع الجوائز فيما أن يتم استبعاده/استبعادها من المسابقة أو يتم سحب جائزته/جائزتها

٣- على المتسابقين الحضور لإخراج أدواتهم من حقائبهم وعرض موادهم التي سيشاركون بها في اليوم والموعده المحددين من قبل اللجنة

٤- من مصلحة المتسابقين الحفاظ على نظافة موادهم المعروضة وعلى شكلها الجذاب، لكن لا يمكن إزالة أي من المواد المعروضة قبل موعد الإزالة المحدد، ولا يسمح أيضا بإجراء أي تعديلات على المواد المعروضة والتي دخلت المسابقة بعد أن تم تقديمها لتقييمها من قبل الحكام

٥- يجب إزالة كافة المواد المعروضة القابلة للتلف كما هو محدد من قبل اللجنة. وفي حال عدم القيام بذلك، فإنه يحقق للجنة تفكيك، أو إزالة أو إتلاف أي من المواد المعروضة التي لم يتم المتسابق بإزالتها. يجب إزالة المواد المعروضة يوميا بعد الساعة العاشرة مساء أو بعد مراسم توزيع الجوائز في ٢٠ - سبتمبر ٢٠٢٣

٦- يجب أن تكون المواد المعروضة مصنوعة فقط من مواد صالحة للأكل باستثناء قواعد كعكة الزفاف والكعكة العادية الوهمية

٧- يجب على المتسابقين ضمان عدم وجود اسم أو شعار المؤسسة أو الفندق الذي يعملون لصالحه بشكل يسمح للحكام برؤيته خلال التحكيم

٨- يجب على المتسابقين الانتباه إلى أنه سيتم الخصم من نقاطهم إذا لم تبقى موادهم المعروضة أو جزءا منها داخل نطاق المساحة المحددة والمخصصة لها

٩- لا تتحمل الجهة المنظمة في أي حال من الأحوال أي مسؤولية عن فقدان أو تلف أي من المواد المعروضة أو الحاجيات أو الأطباق أو متعلقات الأفراد. لكن سيتم اتخاذ تدابير معقولة لتجنب فقدانها أو تلفها

١٠- يقر كافة العارضين والمتسابقين في مسابقة طاهي المملكة للعام ٢٠٢٣ بمنحهم كافة الحقوق المتعلقة بقوائم الطعام، والوصفات، والفيديوهات، والصور الفوتوغرافية، والتسجيلات الصوتية، والإعلانات إلخ للجمعية السعودية للطهارة والجهة المنظمة لمعرض فوديكس

١١- تمتلك الجهة المنظمة الحق في إلغاء أو تأجيل مسابقة طاهي المملكة، أو تعديل مدتها، وتوقيتها وتحديد الجدول الزمني الخاص بها

١٢- تمتلك الجهة المنظمة الحق في إلغاء أي فئة من الفئات أو تحديد عدد المشاركين أو تمديد أو تعديل أو إلغاء أي من القواعد والشروط دون أن تكون ملزمة بأي مطالبات بالتعويض أيا كانت

١٣- رسوم الاشتراك غير مستردة في حال إلغاء المتسابق لاشتراكه أو انسحابه

١٤- تمتلك الجهة المنظمة الحق في إعادة التعريف، أو التعديل، أو الإضافة إلى القواعد والشروط الواردة أعلاه ويعتبر تفسيرها لهذه القواعد والشروط «نهائياً»

قواعد إرشادية عام

تعتبر معارض فنون الطهي نافذة العرض الخاصة بهذا المجال وعليها أن توفر التدريب اليومي، وتمنح الطهارة المبتدئين أفكاراً جديدة وتسهم في إطلاع عامة الجمهور على آخر التطورات في فنون الطهي. ولأسباب اقتصادية وشخصية، يجب أن يكون للمواد المعروضة أكبر أثر ممكن باستخدام طرق بسيطة. سيقوم الحكام بتقييم وتقدير مهارات الجهات العارضة وأدائهم. والقواعد الإرشادية التالية تنطبق على كل من الجهات العارضة والحكام

المواد المعروضة

يجب أن يتم تحديد المواد المعروضة بشكل صحيح. حتى تحصل الجهة العارضة على اهتمام وإعجاب الحكام، يجب أن تقوم بعرض كافة متطلبات الفئة التي تشارك ضمنها

١- المكونات

يجب أن يوجد تناغم بين المكونات والطبق الجانبي من جهة والطبق الرئيسي من جهة أخرى وخصوصاً فيما يتعلق بالجودة، والطعم، واللون بالنسبة للأطباق الكلاسيكية يتم الاحتكام إلى الوصفات الأصلية في حال وجود شك، فإنه يتم اتباع طريقة إسكوفير لاجب تقديم الأطباق وفقاً بأسلوب كلاسيكي مبالغ فيه، إذ أن فن الطهي الحديث يتميز بأنه يُقدّم بطريقة عملية، مثلاً، الأطباق التي يتم تحضيرها وتزيينها بعناية هي التي تعتبر وجبة غذائية صحية من ناحية غذائية

٢- الاعداد الصحيح

هو التحضير المناسب للطهي والصحيح والصحي، والخالي من أي إضافات ومكونات غير ضرورية على العارض أن يضمن بأنه هو أو أحد أفراد فريقه المسجلين هم من قاموا قام بإنتاج وتحضير المواد المعروضة بالكامل، إذا لم يُقدم هذا الضمان فإن اللجنة لن تقوم بالحكم على المواد المعروضة الخاصة به. كما يجب توفير قطع لحم نظيفة ومقطعة بالشكل الصحيح عند تقديم اللحوم على الطريقة الإنجليزية يجب أن يتم شويها إلى حد معين، أي أن يكون لونها وردياً، حتى لا تخرج منها أي قطرة دم في مرحلة إضافة المرققة المكثفة لها لاجب أن تبدو الصحن غير جذابة بسبب عصائر اللحوم والخضروات. ويجب أن يتم تقطيع الخضروات بطريقة خبير دقيق

من أجل الحفاظ عليها بشكل أفضل لا يجب أن يتم طهي الأطباق الجانبية بشكل مبالغ فيه يمكن استخدام المكثفات الصناعية للقشدة المخفوقة، وبياض البيض المخفوق، والكريمات ... إلخ يجب إضافة المرققة المكثفة للأطباق التي تطهى ساخنة وتقدم باردة (من أجل الحفاظ عليها)

٣- طريقة التقديم العملية والحديثة

يجب أخذ الاقتصاد والوقت المستغرق بعين الاعتبار يجب أن تكون الأطباق المطوية متوافقة مع معايير الخدمة الحقيقية، قاعدة ملء الصحن: لا يجب ملء أكثر من نصف الصحن لاجب استخدام صحن كبيرة ومزركشة يجب ألا يكون سطح قاع الطبق عاكساً، ويجب ترتيب شرائح اللحم قبل بقية قطع اللحم على أن تكون قطع اللحم باتجاه الناظر، وليس كما تقع عند قطعها، للسماح للضيف بخدمة نفسه بسرعة وبسهولة طرق التقديم الاصطناعية مثل أوراق خضار السلطة، وباقات البقدونس، وأنصاف حبات الطماطم والأزهار،

والفجل، وحببة الكمأة الكاملة لا توضع في أطباق المطاعم الباردة أو الساخنة لا يجب تقديم الأطباق المحتوية على البيض إلا في أطباق زجاجية أو خزفية صينية إذا تم تقديم البيض في صحن فضي فيجب أن لا تلامس الصحن لا يجب استخدام المناديل الورقية إلا تحت أطعمة الأطباق المقلية في مقلاة القلي وليس غير ذلك إذا تم استخدام مناديل السفرة المصنوعة من القماش فإنه يجب إضافة مناديل ورقية أسفلها لا يجب أن تلامس اللحوم، والأسماك، والخضروات والحلويات أي أقمشة لا تعتبر قطع الخبز الصغيرة المحمصة قواعد عرض يجب أن تبقى حواف الطبق فارغة يجب عدم استخدام ورق القصدير، أو الأدوات الشمعية، أو الخشبية والأشياء المشابهة لها لوضع الطعام المطهو فيها لذا يجب تجنبها تلوين المرققة المكثفة وبخاصة بلون لا علاقة له بلونها لتغيير لون الطعام هو أمر غير صحي وغير مرغوب فيه إذا تم استخدام الفاكهة فإنه لا يجب تزيين اللحوم إلا بفاكهة صغيرة الحجم، أو بشرائح فاكهة رقيقة، إلخ

٤- طريقة التقديم

يجب أن يتناسب حجم الصحن مع المواد المكونة للطبق و عدد الأشخاص يجب أن يتم تقديم الأطباق بشكل جميل وأن تكون متناغمة بشكل تام يجب أن يكون الطبق الرئيسي مزيّنا ومقدما بأفضل طريقة ممكنة من ناحية حجم الأضعمة وألوانها يجب أن يكون وزن الكمية المخصصة للشخص الواحد طبيعياً، وأن تكون الكمية قابلة للاستهلاك وموافقة للقواعد والأنظمة لا يجب أن تعطي الأطباق الانطباع بأنها مثقلة بالطعام إذا تطلب الأمر، يجب تقديم الأطباق الجانبية بشكل منفصل يجب ملء أطباق الصلصات حتى منتصفها فقط الخضروات غير المقطعة بدقة أو المقطعة على هيئة أشكال تؤدي إلى الحسم من مجموع النقاط الممنوحة للمتسابق

٥- الصعوبات وحجم الجهد المبذول

أخذين بعين الاعتبار بأن الفائزين يتم اختيارهم، و اتخاذ القرار بناء على مدى روعة العمل الفني وأيضا على مدى صعوبة تنفيذه وحجم الجهد المبذول فيه.

ماستر كلاس الطبخ

(المطبخ السعودي / المطبخ العالمي)



- تعتبر ماستر كلاس الطبخ عبارة عن منصة تعليمية إبداعية تقام ضمن فعاليات معرض فوديكس الرياض ٢٠٢٣ والتي ستوفر دروسًا عملية في الطهي الفوري وورشات عمل يقدمها طهاة خبراء من الجمعية السعودية للطهاة SARCA
- يمكن للمتدربين الحضور وإنشاء تخصصاتهم بناءً على موضوع تم اختياره خصيصًا من قبل طهاتنا.
- ماستر كلاس الطهي سوف تضم أكثر من ٣٠ وصفاً شهية على المأكولات السعودية والعالمية من إعداد طهاة مختلفين من الجمعية السعودية للطهاة SARCA
- سيكون المتدربون قادرين على تعلم تقنيات الطبخ من خبراء الطعام
- ستكون الوصفات المفضلة عند أطراف أصابع المتدربين
- وصفات الجمعية السعودية للطهاة SARCA - سيتمكن المتدربون من اكتشاف العديد من الوصفات المبتكرة للطهاة حيث سيتم تقديم كل ما هو جديد ولذيذ في عالم الوصفات
- ستكون مطابخ الجمعية السعودية للطهاة SARCA قادرة على استضافة ورش عمل للطبخ يديرها طاه محترف، وهي فرصة للأفراد والمجموعات لاكتشاف مهارات وتخصصات ووصفات جديدة تغذي حواسهم وتغذي فضولهم.
- يمكن للمتدربين القدوم وإعداد تخصصات بناءً على موضوع موضعي يختاره طهاتنا خصيصًا