

أكبر معرض متخصص بالمأكولات و المشروبات و الضيافة
في المملكة العربية السعودية

Saudi  2024 
HOREOA
 
JEDDAH
مسابقة الطهي | مسابقة باريسا السعودية | مسابقة موكتيل

٧-٥ فبراير ٢٠٢٤

جدة سوپردوم

المملكة العربية السعودية



Mocktail
COMPETITION

شريك إستراتيجي



هيئة فنون الطهي
Culinary Arts Commission

PARTICIPANT'S
MANUAL



محتويات

3 ص	تفاصيل الاتصال
4 ص	لجنة التحكيم
5 ص	الرعاة
6 ص	معلومات عامة
8 ص	القواعد واللوائح
9 ص	الجوائز ...

المقدمة



حضراتكم الأعزاء ،

للسنة الثانية يسعدنا أن نرحب بكم في النسخة الثانية من " مسابقة موكتيل " خلال هوريكا السعودية جدة 2024. يمنحك هذا الدليل بعض المعلومات المفيدة حول تنظيم الحدث.

إذا كنت بحاجة إلى مزيد من المعلومات ، فلا تتردد في الاتصال بالأستاذة / **إيتسام محمد** على:
00966531402214
00966920003361 تحويلة 119 أو عن طريق البريد الإلكتروني على mocktail@saudihoreca.com

أمنحه أفضل ما لديك؛ من الجيد أن تكون على خشبة المسرح مع الفائزين.

جاد طقطق

جاد طقطق

الرئيس التنفيذي، مجموعة سيمارك



Victor Delpierre

Barista and Mixologist, CIGS World
Champion and Consultant in the
Gastronomy Sector
France



Alexander Sourmpatis

Brand Ambassador of Three
Cents Global
Greece



Valentin Susnea

HORECA Operations Manager at
Crown Muscat International and SCA
Sensory
Oman

شريك إستراتيجى



هيئة فنون الطهي
Culinary Arts Commission

معلومات عامة

- * يحتفظ المنظمون بحق إزالة أو تغيير أو إضافة إلى القواعد واللوائح.
- * يحتفظ المنظمون بجميع الحقوق في الوصفات المستخدمة والصور التي تم التقاطها خلال الحدث.
- * المنظمون غير مسؤولين عن أي ضرر أو خسارة للعناصر والمعدات والأواني المعروضة للمنافسين أو المتعلقات الشخصية.
- * سيتم اعتبار المنافسين الغير الحاضرين في الوقت والمكان المحددين للمسابقة بدون حضور.
- * يجب على المشاركين إظهار الهوية الشخصية والشارة للشخص المسؤول من أجل دخول منطقة المسابقة.
- * لا يتم قبول أي إلغاء بعد 30 كانون الثاني 2024
- * أثناء المسابقة ، ارتد شارارك على الجانب الذي كتب فيه رقمك، ولا يجب أن يكون أي اسم أو شعار مؤسسة مرثيا للحكام.
- * يجب على كل مشارك إحضار وصفة مشروبه المطبوعة وتوزيعها على لجنة التحكيم قبل بدء المسابقة
- * يقوم جميع المشاركين بتسجيل اسمائهم وقت وصولهم ، وإلا سيتم اعتبار المشاركين 'عدم الحضور'.

جدول المسابقة

سيتم إرسال الجدول قبل 10 أيام من الحدث.

نرحب بموظفيك ووفدك ومؤيديك في المعرض.

من أجل الحضور ، يجب أن يكونوا من مجال الضيافة ويطلب منهم التسجيل عبر الإنترنت:

كيف يعمل نظام التسجيل المسبق لشركة هوريكا السعودية جدة 2024 ؟

نحن ندعوك لتسجيل الدخول للحصول على شارة الخاصة بك على الانترنت. www.saudihoreca.com

ملخص المسابقة

- الهدف الرئيسي من هذه المسابقة هو إبتكار كوكتيل جديد غير كحولي غير تقليدي يحترم متطلبين رئيسيين:
1. الابتكار
 2. سهولة التحضير

القواعد العامة

- لا يسمح للمشاركين بالترويج لمنتجات أي منافس لرعاتنا خلال المسابقة.
- * سيتعين عليك إحضار الزينة والفواكه والخضروات والتوابل معك في يوم المنافسة.
- يجب إحضار جميع إكسسوارات البار والأواني الزجاجية وكل إناء مطلوب للمسابقة معك في يوم المسابقة.
- * الجليد متاح.
- * ستحتاج إلى إحضار الوصفة المطبوعة معك في يوم المسابقة لتوزيعها على 3 قضاة.

تشمل محطة التحضير والمنطقة الخلفية ما يلي:

- * تلاجة
- * طاولة غير قابلة للصدأ
- * الفريزر
- * محطة غسل الصحون

تشمل محطة ال بار:

- * خلاط

*ثلجة

*الفريرز

*طاولة غير قابلة للصدأ

تأكد من الاحتفاظ بجميع مكوناتك في الثلجات في المنطقة الخلفية قبل بدء المنافسة.
ملحوظة: لا يمكن الوصول إلى المنطقة الخلفية إلا قبل ساعة واحدة من بدء المسابقة. يحظر الدخول أو استخدام المنطقة الخلفية قبل وقت التحضير الرسمي.

لا تنسى!

- * يجب إعداد أقداح صغيرة للتذوق وفقا لعدد الحكام خلال المسابقة خلال العشر دقائق على المسرح.
- * يحظر استخدام المكونات أو الزينة المصنوعة منزليا أو مسبقة الصنع أو المكونات الاصطناعية أو الملونات.
- * اللهب المكشوف (فقط شعلة صغيرة لكراميل الفاكهة أو السكر) مقبولة.
- * لا يعتبر مزج عدد من المكونات في الموقع مكونا واحدا.
- * النيتروجين السائل مسموح به ولا يعتبر مكونا.
- * لا يسمح باستخدام الثلج الجاف.

القواعد واللوائح

• جولة الأولى: الموكتيلات الإبداعية

- * سيكون لكل نادل خمس دقائق قبل بدء المنافسة لإعداد الزينة.
- * سيكون لكل منافس 10 دقائق من وقت المنافسة للتحضير:
- أ. موكتيل واحد من اختياره
- ب. موكتيل مع لمسة سعودية تقليدية
- * يجب على المشارك تحضير اثنين من كل مشروب.
- * سيكون لدى المشارك ميكروفون لشرح الإعداد خلال عشر دقائق.
- * يجب على كل مشارك أن يشرح بإيجاز الموكتيل الخاص به ، مع الأخذ في الاعتبار النقاط أدناه:
- * اسم المشروب: لماذا؟
- * الوصفة: اختيار المكونات
- * يجب أن تحتوي الموكتيلات على ما يصل إلى ستة مكونات ، بما في ذلك القطرات أو المزج والمكونات الصلبة مثل الفاكهة أو التوابل
- * يسمح بالمشروبات المشبعة (المنقوعة) فقط لهذه الجولة ويمكن أن تكون جاهزة. وهي تعتبر كعنصر واحد

سوف يتأهل المشتركين الحاصلين على أعلى الدرجات إلى الجولة النهائية.

ملحوظة.

- * يجب أن تكون الوصفات أصلية وغير منشورة
- * يجب استخدام التدابير القياسية في الوصفة وذكرها عنها في القطرات والمزج
- * يجب ألا يتجاوز حجم المشروب (بدون ثلج) 25 سنتيلتر من السائل
- لن يتم النظر في حجم الثلج المذاب نفسه في حجم الشراب المجمل
- * يمكن للمتسابق استخدام ما يصل إلى 10 سنتيلتر من المياه المعدنية الفوارة في الموكتيل الذي من اختياره
- * يجب تحضير مشروب الموكتيل في جزء رئيسي واحد ويمكن رجه أو تقليبه أو مزجه

الديكور والزينة:

- *تؤخذ فقط الزينة التي هي في داخل أو على الشراب بعين الاعتبار. مثلا أن يتم تقديم المشروب في صندوق أو على طبق زخرفي، إلخ. لن تؤخذ بعين الاعتبار ولن تساهم في النقاط النهائية.
- *يجب ألا تقتصر الزينة على أكثر من اثنان
- *لا تعتبر الزخارف الموضوعة على الحافة أو الجانب أو أعلى الزجاج من المكونات.
- *المكونات الموضوعة على حافة الكاسات ، مثل السكر والملح ، تغير نكهة المشروب وبالتالي تعتبر مكونات.
- *يجب أن تكون الزينة صالحة للأكل. استخدام الزهور الصالحة للأكل والفواكه والأعشاب والأوراق ؛ التوابل والخضروات ، بما في ذلك اللحاء الشجر وقشور الفاكهة والقشور و البذور من الفواكه والأغصان والسيقان وما إلى ذلك.. مسموح به.
- *يمكن تركيب الزينة على اختيارات الكوكتيل أو الشوك أو الأسياخ أو العصي أو القش أو غيرها من ملحقات البار الشائعة.
- *يجب إعداد الزينة والزينة (المقطعة) قبل المنافسة (يمكن القيام به في المنطقة الخلفية).
- *لا يجوز وضع الزينة على الأواني الزجاجية إلا بعد بدء المنافسة.
- *يحظر وضع الزينة على الأواني الزجاجية قبل تحضير الموكتيل.
- *لا يجوز وضع أي ثلج في الأكواب قبل بدء المسابقة

معايير التحكيم

إبداع وفن تحضير الموكتيل	60 نقطة
الأصالة	25 نقطة
الطعم	25 نقطة
مزيج اللون	5 نقاط
صلة الأسم	5 نقاط

إعداد الشراب / التقنية 20 نقطة

نظافة منطقة العمل	10 نقاط
الزبي المناسب	5 نقاط
الانتهاء من العمل في الوقت المحدد	5 نقاط

طريقة العرض 20 نقطة

المظهر العام	10 نقاط
الإبداع	5 نقاط
طريقة الظهور الى الحضور(الذوق/الكاريزما)	5 نقاط

الجولة النهائية: الصندوق الغامض

- *سيتم على المتأهلين للتصفيات النهائية تحضير موكتيل على الفور من جميع المكونات الموجودة في الصندوق المعطى لهم.
- سيتم كل صندوق ثلاثة مكونات. لا بد من استخدام المكونات الثلاثة في مشروبك
- *تتوفر زجاجات العصائر والعصائر على البار.

* يجب ألا يتجاوز العدد الإجمالي للمكونات الستة
* سيكون لدى المشاركين 15 دقيقة لتحضير حصة واحدة من مشروبهم وخمس دقائق لتحضيره وشرح اختيارهم
* يحظر وضع الزينة على الأواني الزجاجية قبل تحضير الموكتيل.
* لا يجوز وضع أي ثلج في الأكواب قبل بدء المسابقة

معايير التحكيم

إبداع وفن الموكتيل	60 نقطة
الأصالة	25 نقطة
الطعم	25 نقطة
مزيج اللون	5 نقاط
اسم المؤسسة	5 نقاط
إعداد الشراب	20 نقطة
نظافة منطقة العمل	10 نقاط
ارتداء الزي المناسب	5 نقاط
الانتهاء من العمل في الوقت المحدد	5 نقاط
العرض	20 نقطة
المظهر العام / المظهر	10 نقاط
الإبداع	5 نقاط
حب الظهور (التفاعل مع الناس / الذوق)	5 نقاط

نطاق العقوبات

إسقاط الأغراض	2- نقطة
الانسكابات	2- نقطة
كميات موكتيل غير كافية	3- نقاط
الكسر	2- نقطة
المكونات المفقودة	2- نقطة
عدم احترام منتجات الرعاية	2- نقطة
عدم احترام الوقت	2- نقطة
السلوك السلبي	5- نقاط

الجوائز

سيتم منح المشارك الحاصل على أعلى الدرجات المركز الأول يليه الفائزون بالمركزين الثاني والثالث.
سيتم منح الفائزين الثلاثة هدايا.



الشريك الداعم

Hospitality
SERVICES

المنظمون



www.semark.com.sa

www.saudihoreca.com

+966 920 003 361 | info@saudihoreca.com

[f](https://www.facebook.com/saudihoreca) [in](https://www.linkedin.com/company/saudihoreca) [i](https://www.instagram.com/saudi.horeca) [G](https://www.youtube.com/channel/UC...) [saudi.horeca](https://www.youtube.com/channel/UC...)

تنظم الشركة السعودية لتنظيم المعارض والتسويق (سيمارك) معرض "هوريكسا السعودية" ضمن إتفاقيه ترخيص موقعه مع شركة خدمات الضيافة "هوسبيتلتي سيرفيس" الشركة المنظمة لمعرض هوريكسا الدولي