

أكبر معرض متخصص بالمأكولات والمشروبات والضيافة
في المملكة العربية السعودية

Saudi  2024 
HOREOA 
JEDDAH

مسابقة الطهي | مسابقة باريستا السعودية | مسابقة موكتيل

٧-٥ فبراير ٢٠٢٤
جدة سوپر دوم
المملكة العربية السعودية

PARTICIPANT'S MANUAL

شريك إستراتيجي



*Hospitality
Salon
Culinaire*



هيئة فنون الطهي
Culinary Arts Commission

01	INTRODUCTION BY JAD TAKTAK	P.04
02	JURY MEMBERS	P.05
03	SPONSORS	P.06
04	THE 2024 CATEGORIES	P.07
05	SCHEDULE	P.08
06	GENERAL INFORMATION	P.09
07	COMPETITIONS RULES & REGULATIONS	P.12/ P.25
08	AWARDS	P.40

أعزائي المشتركين،

بعد النجاح الكبير للنسخة الأولى يسرنا استقبالكم في النسخة الثانية لمسابقة "صالون كولينيير"، الملف الخاص بالمسابقة يعطيكم بعض المعلومات المهمة المتعلقة بتنظيم هذا الحدث.

في حال وجود أي استفسار لا تترددوا بالتواصل معنا:
بالأسفاذة/ سحر خريس على: 00966920003361 تحويلة 119 أو عن طريق البريد الإلكتروني على salunculinaire@saudihoreca.com
قدموا افضل ما لديكم، يسرنا وجودكم على المسرح مع الرايحين.

حظاً سعيداً للجميع

جاد طقطق

الرئيس التنفيذي، مجموعة سيمارك



أعضاء لجنة التحكيم



Yasser Jad

President and Founder of the Saudi Arabian Chef's Association, Culinary Art and Hospitality Development Consultant
- Royal Commission for Riyadh City
KSA



Charles Azar

President of the Delegation of l'Academie Nationale de Cuisine Middle East and Gulf Countries
Lebanon



Kamil Boulout

Head of Culinary and Operations Middle East at Seagrass Boutique Hospitality Group
UAE



Maroun Chedid

Chef and Restaurateur
Lebanon



Stéphane Collet

Meilleur Ouvrier de France
Cuisine-Gastronomie
France



Anil Grover

WACS Certified Judge and Best International Culinary Judge from India by IFCA
India



Samaan Hilal

Managing Partner at Brainsteam
Lebanon, KSA, Kuwait
KSA



Jacques Rossel

Campus Director of Royal Academy of Culinary Arts
Jordan

شريك إستراتيجي



هيئة فنون الطهي
Culinary Arts Commission

راعي صالون الطهي



شركة الفؤادية المحدودة
AL FOADIA COMPANY LTD.
قطاع التجارة والصناعة / Trading Sector & Industry



تحكيم سلامة الغذاء



داعمي صالون الطهي



B المسابقات الحية	
المطبخ الشرقي	
١	مقبلات عربية باردة وساخنة
المطبخ السعودي	
٢	طبق سعودي (مشاركة فردية)
المطبخ العالمي (مشاركة فردية)	
٣	طبق اللحمية
٤	طبق الدجاج
٥	طبق ثمار البحر
٦	أفضل برغر (لحمة)
٧	مسابقة السندويشات الباردة
٨	طبق آسيوي
٩	النحت على الخضار والفواكه
مسابقة الشيف الجونيور (فريق مكون من شخصين)	
فقط لطلاب معاهد الضيافة وإدارة الفنادق	
١٠	طبق لحم و طبق حلوى بلمسة سعودية

A مسابقات العرض	
Pastry Competitions	
١	قالب الحلوى للزفاف
٢	قوالب حلوى مبتكرة بموضوع محدد (الموضوع: الليالي العربية)
٣	تحفة الشوكولاتة (الموضوع: الليالي العربية)
٤	تقديم وجبة حلويات من ثلاثة أطباق
٥	أفضل طبق "اكلير" (نكهة التمر)
٦	البيتي فور والحلوى
Bakery Competitions	
٧	أفضل باغيت
٨	فيينوازري (كرواسون، المخبوزات الدانماركية، بريوش)
٩	الكانابيه والتاباس
١٠	قائمة عشاء مكونة من ثلاثة أطباق

احتفظوا بالتواريخ التالية

استلام الشارات وزيارة الموقع

يمكن لجميع المشاركين استلام شاراتهم والتعرّف إلى الموقع والمعدات المطبخيّة في ٤ فبراير ٢٠٢٤ بين الساعة العاشرة صباحاً والسادسة مساءً في جدة سوبر دوم

اجتماع للمناقشة والاستفسار وزيارة الموقع

إن جميع المشاركين مدعوون لحضور اجتماع مع لجنة التحكيم. سيتم مشاركة التفاصيل قبل أسبوع واحد من المعرض.

جدول المسابقة

سوف يتم إرساله إلى جميع المشاركين على الأقلّ سبعة أيام قبل المسابقة

حفلة توزيع الجوائز

من المقرر توزيع الميداليات الذهبية خلال حفل الجوائز في ٧ فبراير ٢٠٢٤ عند الساعة ٩ مساءً

القوانين والقواعد

- المنظمون يحتفظون بالحق في الحذف أو التغيير أو الإضافة للقواعد والقوانين
- يحتفظ المنظمون بجميع الحقوق في الوصفات المستخدمة والصور التي تلتقط خلال الحدث
- إن المنظمين ليسوا مسؤولين عن أي ضرر أو خسارة لأغراض المنافسين، تجهيزاتهم وأدواتهم أو ممتلكاتهم الشخصية
- إذا فاز أحد المشاركين بجائزة فعليه أن يكون حاضراً أو أن يرسل ممثلاً عنه أو عن مؤسسته لتلقي الجائزة
- يتوجب على جميع المشاركين ارتداء لباس الطهارة في حفل توزيع الجوائز
- يجب على المشاركين أن يظهروا هويتهم الشخصية وشاراتهم من أجل دخول منطقة "صالون كولينيير"
- ستتلقى كل مؤسسة شارات المساعدين اعتماداً على عدد المشاركة في الفئات. ويجب على المساعدين الخروج من منطقة المنافسة عندما تبدأ المسابقة
- يجب أن يكون جميع المشاركين في المسابقة في لباس الطهارة مع عدم وجود شعارات المؤسسة
- يُسمح بإدخال شخص واحد فقط لكل طاه في كل فئة. غير أن كل طاه أو طاهية (يمكنه)ها (المشاركة في عدة فئات)
- المشاركون الذين لم يحضروا في الوقت والمكان المحددين للمسابقة سيعتبرون كغير حاضرين
- إن المنافسين الذين يحضرون معروضاتهم في اليوم الخطأ لن يشاركون في المسابقة الرجاء الرجوع إلى الجدول النهائي لمعرفة تاريخ مسابقتكم. في حال وجود أي شك، لا ترددوا في الإتصال بالمنظمين.
- لا يُسمح بتغيير الفئة والاسم بعد ١٥ يناير ٢٠٢٤
- لا يتم قبول أي تعديل في إدخال و / أو تغيير اسم الشيفر بعد هذا التاريخ ولن يتم رد الرسوم
- إن طاقم عملكم، مشجعيكم هم موضع ترحيب في المعرض
- من أجل الحضور، يجب على جميع المشجعين أن يكونوا عاملين في مجال الضيافة وسيحتاجون إلى أن يتسجلوا عبر الإنترنت www.saudihoreca.com

منطقة التحضير - القسم الخلفي

يستطيع المتسابقون استخدام القسم الخلفي الذي يتضمن التجهيزات التالية

- ٤ طاولات من الفولاذ المقاوم للصدأ
- برادان للمكونات
- ثلاجتان
- يجب التأكد من وضع جميع المكونات في البراد أو الثلاجة في القسم الخلفي قبل بدء المسابقة.

ملاحظة: يسمح الدخول إلى القسم الخلفي قبل ساعة واحدة فقط من بدء المسابقة.

يُمنع على أي شخص استعمال المطبخ قبل بدء الوقت المخصص لهم للتحضير كما هو مذكور في الجدول.

القوانين والقواعد

المطبخ

يجب أن تكون تجهيزات المطبخ الصغيرة مؤمنة من قبل المشتركين. مثلًا مقالي / طناجر / أدوات المطبخ

التجهيزات المتوفرة

- ثلاجة كاونتر بسطح عمل بابين
- جريل كهرباء فوق الطاولة ٢٤ انش
- موقد كهربائي ٢ شعلة طولي فوق الكاونتر
- قلاية كهربائية فوق الطاولة حوض واحد ١٠ لتر
- فرن حمل هوائي مع بخار كهربائي الحمل الحراري القسري للطبخ ٦٦ لتر نطاق درجة حرارة قابل للتعديل – مع حماية من التسخين الزائد – يتسع لأربعة أرفف سلكية (٤٥٠ * ٣٣٠ مم) – يناسب أيضًا (٤) مقلاة مقاس ١/٢ صينية خبز ٤٣,٥ * ٣٣ سم
- ميكروويف
- وحدة المغسلة

المنتجات والمكونات

يفضل استخدام منتجات الرعاة في وصفتك إذا ومتى لزم الأمر. يحظر الترويج لمنتجات المنافسين خلال المنافسة

A

القواعد و القوانين التنظيمية

معلومات عامة

- يجب أن يكون كل عرض معروض من صنع المشاركين انفسهم المسجلين الذين سجلوا اسمائهم في طلب المشاركة
- يجب ألا يظهر اسم الشركة أو شعارها مرئيًا للحكام أثناء عملية التحكيم. يمكن تضمينه أو وضعه بمجرد اكتمال التحكيم.
- يجب على المتنافسين احترام المساحة المسموح بها لكل فئة.
- يحق للقضاة اختبار وفحص جميع المستندات واستخراج العينات عند الضرورة.
- خلال فترة المعرض، يُسمح للمشاركين «تعديل» معروضاتهم بعد انتهاء عملية التحكيم.
- يجب وضع مواصفات كل طبق لامكانية التعرف النكهة وتقنية التحضير.
- يجب وسم جميع الصحن من اجل تمييزها.
- لا يسمح باستخدام الألوان الصناعية.
- يجب على الاطباق ان تكون مشهية للنظر حتى في حال عدم تذوقها
- يجب أن تكون المكونات والمنكهات متناغمة مع القسم الأساسي للطبق وأن تكون مطابقة لمعايير القيم التغذائية المعاصرة.
- تباين التقنيات الحديثة المهنية مهمة ولكنها عملية
- التوازن الغذائي بين المقبلات و المكونات الأخرى
- يؤدي وضع الزينة والمرقات عند حافة الأطباق إلى مظهر غير مقبول.
- يجب تجويف السمك واللحم بالطريقة الصحيحة وبصورة نظيفة
- يجب تقديم شرائح اللحم أو السمك مع وضع القسم المجوف إلى الأعلى ومع ترتيبها وفقا للترتيب والحجم الصحيحين.
- يجب الحرص على التناغم العددي لحصص اللحم/السمك والمكملات/المنكهات المقدمة.
- يجب تقطيع الفواكه والخضار وتقديمها بطريقة موحدة.
- يمكن استخدام العوامل الجامعة ضمن الكريما.
- يسمح في كمية الجيلاتين المستخدمة في الهلام تخطي الكميات الطبيعية، لكن ليس إلى حد اعتماد أسلوب العرض على محتوى الجيلاتين الإضافي.
- لا يسمح باستخدام المواد الغيرصالحة للأكل.
- يجب أن تكون أوعية الصلصة ممثلة إلى النصف.
- يجب أن يكون استخدام الهلام على أنواعها نظيفا وخاليا من الشوائب.
- يجب أن يكون حجم الحصص ووزنها متماشيا مع المعايير المطبقة ضمن الممارسات المقبولة
- يجب إظهار مهارة واضحة المعالم ومميّزة.
- يجب استخدام منتجات الجهات الراحية لدينا عند الاقتضاء. لا يُسمح لك باستخدام علامات تجارية أخرى. سيتم مشاركة قائمة المنتجات المعتمدة معك قريباً

النكهة، المذاق

يجب على المتسابقين التأكد من أن الطبق المقدم يعكس أعلى مستويات النكهة والمذاق كما ويجب الحفاظ على الطعم النموذجي وعلى أن تكون ذوقه ونكهات وألوان مناسبة

العرض، الابتكار

يجب أن تبدو الأطباق مشهية وملفتة وحسنة المنظر. وسيتم تقدير الإبداع على صعيد النكهة وطريقة التقديم على حد سواء. يجب أن يوفر الطبق النهائي انطباعاً جيداً على أساس نسب متوازنة ومبادئ إرضاء جمالية. حصص صحيحة ومتوازنة من المكونات في الأطباق مع الحفاظ على التوازن الغذائي. عرض عملي وواقعي باستخدام الاسم الصحيح للأطباق

التقديم

يجب أن يكون أسلوب التقديم بسيطاً وعملياً ونظيفاً مع عدم الإفراط في التزيين الغير الضروري ويجب أن يتميز بالأناقة والإتقان في آن واحد. الأوعية الزجاجية ، الكؤوس ، الملاعق وغيرها يجب أن لا تؤثر على الخدمة.

تركيبة المكونات

يجب أن يكون تكوين الحلويات متوازن غذائياً ، قابل للهضم بسهولة وخفيف. استخدام تقنيات عصرية مبتكرة. يجب ان تكون النكهات و الالوان متناسقة. التحضير المتخصص والصحيح: يجب أن تتسم عملية التحضير بالدقة وأن تعكس إتقان المهارات الأساسية والتطبيق الصحيح لأساليب الطهو. سيتم تقييم درجة الصعوبة التي ينطوي عليها إنشاء الطبق من حيث المهارات الفنية الفردية والكفاءة والخبرة و المشاركة في التنفيذ والإعداد. تقنية صحيحة في استخدام جيلاتين ال «أسبيك» ، درجة الصعوبة والحرفية ، العمل النظيف والدقيق ، البراعة ، نسب صحيحة ومتوازنة من المكونات في الأطباق ، وكذلك التغذية الصحيحة

التحضير المتخصص والصحيح

يجب أن تتسم عملية التحضير بالدقة وأن تعكس إتقان المهارات الأساسية والتطبيق الصحيح لأساليب الطهو. سيتم تقييم درجة الصعوبة التي ينطوي عليها إنشاء الطبق من حيث المهارات الفنية الفردية والكفاءة والخبرة و المشاركة في التنفيذ والإعداد. تقنية صحيحة في استخدام جيلاتين ال «أسبيك» ، درجة الصعوبة والحرفية ، العمل النظيف والدقيق ، البراعة ، نسب صحيحة ومتوازنة من المكونات في الأطباق ، وكذلك التغذية الصحيحة

A1 قالب حلوى للزفاف

- يجب ان تتألف الكعكة من ٣ طبقات
- يجب ان تكون الطبقات كلها متداخلة في التصميم العام للزفاف وأن تكون الطبقة السفلية صالحة للأكل
- يجب أن تكون الكعكة شهية وجذابة وجذابة. سيتم تقدير الابتكار في كل من الذوق والمظهر بشكل كبير.
- يمكن استخدام التثليج الملكي البسطينية في الإنتاج
- يجب ان تكون الزينة بأكملها صالحة للأكل ومصنوعة يدويا
- يجب ان تكون كل قطع الزينة (ما عدا الأعمدة الداعمة للطبقات والورود) صالحة للأكل، مع امكانية استخدام كريما الزينة وعجينة الباستيچ
- سيتم تذوق الطبقة السفلى من الكعكة كجزء من عملية التذوق
- يمكن استعمال الطبقات الغير صالحة للأكل في الطبقتين العلويتين
- يجب ان تتناسب زينة الكعكة وبنيتها مع وزنها بعد خبزها
- يجب وضع الزينة بكاملها حول الكعكة وليس فوقها لتسهيل عملية التقطيع
- يجب ان تتألف الكعكة من مواد قابلة للأكل بنسبة ٨٠٪ وزينة بنسبة ٢٠٪
- يجب وضع لائحة بالمكونات وعرضها
- تخصص لكل متسابق مساحة قدرها ٦٠×٦٠ سم

معايير التحكيم

٤٠ نقطة	الطعم والنكه
٣٠ نقطة	التصميم والتكوين
١٠ نقاط	العرض / الابتكار
١٠ نقاط	تحضير المهني الصحيح
١٠ نقاط	التقديم



A2 قوالب حلوى مبتكرة بموضوع محدد: الليالي العربية

- تزيين وشكل حر لقالب الحلوى تكفي لما بين ١٢ - ١٥ شخصا.
- يجب ان ياتزم المتسابقون كلهم بالموضوع المختار لهذا العام وهو "الليالي العربية"
- يجب أن يعني القالب بأكمله موضوع، وليس الزينة الجانبية فحسب
- يجب أن يتراوح وزن كل قطعة ما بين ٨٥ - ١٢٥ غراما.
- يجب أن تكون الزينة بأكملها صالحة للأكل ومصنوعة يدوياً.
- يمكن استعمال اللوح غير القابلة للأكل في القاعدة.
- سيتم تذوق الكعكة كجزء من عملية التحكيم.
- يجب وضع لائحة بالمكونات وعرضها
- تخصص لكل متسابق مساحة قدرها ٧٠×٨٠ سم.

مسابقات العرض

معايير التحكيم

٤٠ نقطة	الطعم والنكهة
٣٠ نقطة	التصميم والتكوين
١٠ نقاط	العرض / الابتكار
١٠ نقاط	تحضير المهني الصحيح
١٠ نقاط	التقديم

A3 تحفة الشوكولاتة (الموضوع: الليالي العربية)

- يطلب من المتسابقين عرض قطعة فنية من الشوكولاتة بموضوع هذا العام: "الليالي العربية"
- يجب أن تكون نسبة ٥٠٪ من القطعة الفنية مصنوعة من الشوكولاتة الداكنة والشوكولاتة البيضاء
- سيتم قبول فقط التحف الفنية المصنوعة من مواد غذائية صالحة للأكل
- يمنع استعمال الأغذية المصنوعة من البلاستيك عندما تبدأ عملية التحكيم
- يجب ألا يتجاوز الارتفاع الأقصى لقطعة الفنية ١٢٥ سم قاعدة: ٦٠ × ٤٠ سم
- يجب وضع لائحة بالمكونات وعرضها
- تخصص لكل متسابق مساحة قدرها ٧٥ × ٩٠ سم

متسابقات العرض



معايير التحكيم

٢٥ نقطة	العرض والتصميم
٢٥ نقطة	الابتكار
٢٥ نقطة	التحضير المهني الصحيح
٢٥ نقطة	طريقة تقديم الموضوع

A4 تقديم وجبة حلويات من ثلاثة أطباق

- يجب تحضير ثلاثة أنواع مختلفة من الحلويات
- النوع الأول مصنوع من الفاكهة كمكون أساسي والثاني من الشوكولاتة كمكون أساسي والثالث عبارة عن طبق تشتهر به المنطقة مثلًا البلح أو السحلب أو غيرها كمكون أساسي
- يجب تقديم كل نوع حلوى على طبق منفرد وخاص به. يجب أن تتسم أطباق الحلويات الثلاثة بالتناسل وترتكز على موضوع محدد
- يجب ان تضم الحلويات المقدمة طبقًا ساخن على الأقل، على أن يقدم باردًا
- يجب أن تكون المكونات كلها صالحة للأكل.
- تعتبر البساطة امرًا جوهريًا على أن تتوافق بمستويات عالية من مهارات تقنية.
- يجب وضع اسم الطبق ولائحةً بالمكونات والمقاييس الدقيقة وعرضها.
- لن تضم هذه الفئة عملية تذوق
- تخصص لكل متسابق مساحة قدرها ٨٠×٨٠ سم

مسابقات العرض

معايير التقييم

التحضير المهني الصحيح	٣٠ نقطة
العرض، الابتكار	٣٠ نقطة
تركيبة المكونات	٣٠ نقطة
التقديم	١٠ نقطة

A5 افضل طبق اكليير (نكهة التمر)

- يجب تحضير نوع واحد من الإكلير قبل بدء المسابقة
- يجب على كل مشارك تقديم ست قطع من نفس نوع الإكلير (نكهة التمر).
- يجب أن يبلغ طول كل حبة إكلير ١٥ سم
- يجب احترام هوية الإكلير و يمكن أكلها باليد
- يجب تقديم الحبات الستة على طبق واحد
- ستقوم لجنة التحكيم بالتذوق لذا يجب تقديم العينات الطازجة بشكل منفرد (قطعتان)
- يجب وضع لائحة بالمكونات وعرضها
- تخصص لكل متسابق مساحة قدرها ٣٠×٣٠ سم

مسابقات العرض

معايير التحكيم

٥٠ نقطة	الطعم/النكهة
١٥ نقطة	تركيبة المكونات
١٥ نقطة	العرض / الابتكار
١٥ نقطة	تحضير المهني الصحيح
٥ نقطة	التقديم



A6 البيتي فور والحلوى

- يجب على المشاركين إعداد ٦ أنواع من المعجنات الصغيرة (البيتي فور والحلوى).
- يجب على المشاركين تحضير ٦ قطع من كل صنف (إجمالي ٣٦ قطعة)
- يجب أن يتراوح وزن كل قطعة بين ٨ - ١٢ غرام
- العرض والموضوع الحر
- ستقوم لجنة التحكيم بالتذوق العينات التي سيتم تقديمها طازجة بشكل منفصل (قطعة واحدة من كل صنف)
- يجب ذكر ووصف الموضوع
- يجب وضع لائحة بالمكونات وعرضها
- مساحة الطاولة المخصصة لكل متسابق ٩٠ سم × ٧٥ سم

مسابقات العرض

معايير التحكيم

الطعم/النكهة	٥٠ نقطة
تركيبية المكونات	١٥ نقطة
العرض / الابتكار	١٥ نقطة
تحضير المهني الصحيح	١٥ نقطة
التقديم	٥ نقطة

A7 أفضل باغيت

- يجب على المتسابقين تحضير نوعين من أنواع خبز الباغيت (نوع أبيض وآخر مع الجيوب المتنوعة) مصنوعين من عجينة الخميرة أو العجينة المخمرة
- على المتسابق تحضير ٣ قطع من كل نوع (مجموع ٦ قطع)
- باستثناء قطع المخصصة للتذوق
- ستقوم لجنة التحكيم بتذوق الطعام لذا يجب تقديم العينات الطازجة بشكل فردي (قطعة من كل نوع)
- يجب أن يبلغ طول كل باغيت ما بين ٥٥ - ٥٧ سم بعد الخبز
- يجب أن يبلغ وزن كل باغيت ما بين ٢٣٠ - ٢٥٠ غراما بعد الخبز
- خصص لكل متسابق مساحة قدرها ٤٠x٤٠ سم

مسابقات العررض



معايير التحكيم

٥٠ نقطة	الطعم/النكهة
١٥ نقطة	تركيبية المكونات
١٥ نقطة	العرض / الابتكار
١٥ نقطة	تحضير المهني الصحيح
٥ نقطة	التقديم

فبينوازييري (كرواسون، الحلوى الدنماركية، بريوش)

- يجب على المشترك تحضير أربع أنواع مختلفة من المخبوزات الصباحية.
- ويجب أن تشتمل على نوعين من الكرواسون مع الحشو، ونوع واحد من الحلوى الدنماركية ونوع واحد من البريوش.
- تحضير مجموع ٢٠ قطعة من انواع المذكورة- قطعة من كل نوع (إجمالي ٢٠ قطعة)
- يجب أن تزن كل قطعة ٨٠ غرامًا بعد الخبز بما في ذلك الطبقة العلوية أو الحشو أو الزينة أو التغطية أو طبقة لامعة سكرية
- ستقوم لجنة التحكيم بالتذوق. العينات تقدم طازجة بشكل منفصل (٣ قطع من كل نوع)
- مساحة الطاولة المخصصة ٦٠×٦٠ سم

مسابقات العرض

معايير التحكيم

٥٠ نقطة	الطعم/النكهة
١٥ نقطة	تركيبية المكونات
١٥ نقطة	العرض / الابتكار
١٥ نقطة	تحضير المهني الصحيح
٥ نقطة	التقديم

A9 كاتبييه باردة

- يجب على كل المشارك تحضير ٦ أنواع مختلفة من الكاتبييه العالمية الباردة (٣ ساخنة لعرضها باردة و٣ باردة)
- يمكن أن تكون الكاتبييه على الملاعق
- يجب على كل المشارك تحضير ٦ قطع من كل نوع (المجموع ٣٦ قطعة)
- يجب أن تكون الزينة بأكملها صالحة للأكل ومصنوعة يدوياً.
- لن تضم هذه الفئة عملية تذوق
- يجب وضع لائحة بالمكونات وعرضها
- تخصص لكل متسابق مساحة قدرها ٦٠×٦٠ سم

مسابقات العررض

معايير التقييم

٣٠ نقطة	تركيبية المكونات
٣٠ نقطة	العرض / الابتكار
٣٠ نقطة	تحضير المهني الصحيح
١٠ نقطة	التقديم



A10 قائمة عشاء مكونة من ثلاثة أطباق

- يجب تقديم وجبة من ٣ أطباق، معروضة باردة لشخص واحد على أن تتضمن:
 - طبق من المقبلات الباردة، أو الساخنة أو الشورية
 - طبق أساسي واحد
 - طبق واحد من الحلوى
- يجب تقديم الطعام الساخن بارداً على الأطباق المناسبة له
- يمنع استخدام المكونات نفسها في أكثر من طبق
- يجب ذكر اسم الحلوى المثجلة على لائحة الطعام المقدمة فحسب والتي يجب طباعتها على ورقة بيضاء
- لن تضم هذه الفئة عملية تذوق
- يجب وضع لائحة بالمكونات وعرضها
- تخصص لكل متسابق مساحة قدرها ١٠٠×١٠ سم.

مسابقات العرض

معايير التقييم

تركيبية المكونات	٣٠ نقطة
العرض / الابتكار	٣٠ نقطة
تحضير المهني الصحيح	٣٠ نقطة
التقديم	١٠ نقطة

B

معلومات عامة

- لا يُسمح للمتسابقين الذين يصلون قبل الوقت المحدد الدخول إلى المطابخ أو استعمال البرادات أو الأجهزة الأخرى
- يجب على المتسابقين تنظيف المطابخ بعد انتهاء المسابقة
- يجب على المتسابقين الالتزام بقواعد ومعايير النظافة من بويكر
- لا يُسمح للمتسابقين الترويج لأي منتج منافس للرعاة الرسميين للمسابقة
- قبل بدء المسابقة يجب تقديم نسخ عن الوصفات المطبوعة كلها بدون ذكر اسم أو شعار مؤسسة إلى الحكام
- يجب إحضار المكونات كلها في حاويات صحية ومبرّدة علب عازلة للحرارة أو غيرها
- لا يُسمح بإحضار أي أطعمة جاهزة وقد يؤدي إدخالها إلى استبعاد الفريق

القوانين والقواعد

ما هو مسموح به؟ في حال عدم تطبيق البنود التالية يتعرّض المتسابق لخسارة قسم من النقاط قد تصل الى ما فوق العشرة بالمئة من الحاصل.

المرقّات (Basic stocks): يمكن احضارها إلى المسابقة على أن تكون غير متبلّة ، غير مخفّفة، و غير مكثّفة
السّلطات: يمكن احضار خضار السّلطة ، منظّفة، مغسّلة، و لكن غير مقطّعة

• يمكن تقطيع البصل الى نصفين للتحقّق من النوعية

• يمكن احضار الطماطم مسلوقة و مقشّرة

• يمكن احضار الفول مقشّر

• الخضار المهروسة مسموح استعمالها

السمك: يجب ان يكون منظّف من الدّاخل و لكن غير مقطّع الى شرائح.

الصّدفيّات: منظّفة و غير مطبوخ

القشريّات: منظّفة، مغسّلة، مسلوقة، ولكن غير مقطّعة او متبلّة.

اللّحوم و الدّواجن:

• يمكن نزع العظام من اللّحوم و الدّواجن، و لكن من دون ان تقطّع الى شرائح ، تفرم، او تتبل

• السجق و النقانق، يجب تحضيرها خلال المسابقة.

البيض: يمكن احضاره مفصول، مبستر، او مصنّع بأي طريقة.

عجينة المعكرونة (الباستا): يمكن تحضير الباستا والعجين من دون طهيها

المكونات الجافة: يمكن احضارها مقاسة مسبقا.

عجينة الحلويات الاسفنجيّة و بسكويت المارينغ:

• يمكن احضارها غير مقطّعة و مجرّثة.

• يمنع احضار المكارون الجاهز.

• في حال استخدام المارينغ في الزينة، يجب أن يجفّف خلال المسابقة.

القوانين والقواعد

لبّ الفاكهة والفاكهة المهروسة: يمكن احضارها و لكن الصلصة النهائية أو ما يعرف بال(COULIS) يجب تحضيره خلال المسابقة.
عناصر الديكور: يجب تحضيرها كلياً خلال المسابقة

القسم الشرقي

- يمكن احضار الحمص مسلوق ومهروس جاهز للاستخدام خلال المسابقة
- يمكن إحضار اللحم مفروم ولكن تجميعه وتتبيله يجب أن يتم في المسابقة
- لا يسمح بتقديم أطباق اللحوم النيئة

لوائح العقوبات: سيتم خصم ما يصل إلى ٥ نقاط من الصف النهائي في حالة

- حصة الطعام الغير الاعتيادية (مراقبة الثمن، هدر المنتجات والتغذية)
- عدم التوازن المناسب بين اللحوم والمقبلات
- البروتائينات الغير صالحة للاكل مثل الدجاج الغير المطبوخ جيداً
- طريقة تقطيع الخضار وطبخها
- استعمال المواد الغير قابلة للأكل
- يجب إبقاء وزن القطعة ضمن المعايير المعتادة والموافق عليها
- تنكيه الطعام بشكل مفرط

القوانين والقواعد

- عدم احترام الوقت
- عدم ارتداء لباس الطهارة الرسمي والقبعة
- الكشف عن اسم المتسابق على الزي
- إحضار طعام محضر من قبل إلى المسابقة

هام جداً:

- يجب جلب جميع المعدات وأدوات المطبخ اللازمة مثل ألواح التقطيع والسكاكين والأواني والمقالي والأطباق وغيرها من المواد اللازمة لطهي الطعام وتقديمه
- يجب أن يتم عرض وصفة مكتوبة وقائمة مفصلة من المكونات باللغة الإنجليزية في الموقع قبل بدء المسابقة

النكهة، المذاق

يجب على المتسابقين التأكد من أن الطبق المقدم يعكس أعلى مستويات النكهة والمذاق: يجب أن تتسم التركيبة بالتوازن الغذائي الجيد والخفة وسهولة الهضم. كما يجب أن يتكامل لون الطبق المبتكر مع مذاقه وأن يتناسب معه. تناغم المذاق و الملمس، الى جانب التركيز على إبراز المكون الأساسي، وتناسقه مع زينة الطبق. أخذ بعين الاعتبار الحرارة الصحيحة والتتبيل الصحيح لتقديم الطبق، مع حفظ المذاق المميز خلال و بعد التذوق.

التحضير المتخصص والصحيح

يجب أن تتسم عملية التحضير بالدقة وأن تعكس إتقان المهارات الأساسية. والتطبيق الصحيح لأساليب الطهو. سيتم تقييم درجة الصعوبة التي ينطوي عليها إنشاء الطبق من حيث المهارات الفنية الفردية والكفاءة والخبرة و المشاركة في التنفيذ والإعداد تنظيم المطبخ، و الوقت ، حرارة المنتجات الدقيقة، النظافة في العمل، و توضيب الأواني الخاصة بهم.

النظافة

راجع قواعد النظافة من شركة بويكرانتوكيل. سيتم تقييم المشاركين على النظافة من قبل ممثل، الذي سيحكم على جميع المشاركين وفقاً لقواعد النظافة والأنظمة.

طريقة تحضير الطبق

العمل التحضيري الأساسي المتطلب من اجل اتمام عمليّات الطهو و الخبز و تقديم الطبق.

- ترتيب واضح للمواد
- الكمية الصحيحة للعناصر التي تم إحضارها
- أسلوب العمل السليم
- الاستغلال الصحيح لوقت العمل

طريقة عرض الطبق

يجب أن تبدو الأطباق مشهية وملفتة وحسنة المنظر. وسيتم تقدير الإبداع على صعيد النكهة وطريقة التقديم على حدٍ سواء. يجب على المكوّن الأساسي أن يكون سهل الإدراك و عدم وضعه الى جانب الطبق

التقديم

يجب أن يكون أسلوب التقديم بسيطاً وعملياً ونظيفاً مع عدم الإفراط في التزيين غير الضروري ويجب أن يكون تصميم الصحن والطبق مناسباً للسكب حيث يتميز بالأناقة والإتقان في آن واحد. اخذ بعين الاعتبار الحرارة المناسبة للمأكولات خلال سكب و تقديم الطبق مع تجنب أخذ وقتا طويلا في السكب.

- يجب تقديم عدد صحيح من الأطباق .
- يجب أن تكون الوجبات عملية وقابلة للنقل
- يجب تقديم الوجبات في الوقت المحدد وإلا سيتم خصم النقاط

هدر الطعام

على المتسابق السيطرة على الفائض والمخلفات الغذائية أثناء المنافسة

B1 المطبخ الشرقي (المقبلات الشرقية الباردة والساخنة)

- مشاركة فردية
- المدة: ٤٥ دقيقة
- يتوجب على المتسابق إعداد نوعين من المقبلات الشرقية نوع ساخن ونوع بارد على ؟
- أن يحضر حصتين من كل نوع
- يمكن احضار الحمص مسلوق ومهروس
- يمكن احضار اللحم مفروم وتجميعه في مكان تنظيم المسابقة
- يجب تقديم الأطباق على صحن فردية مزينة بالمكمل الملائم
- أي أدوات معينة للمنافسة يجب أن يحضرها المشاركون
- يجب على لجنة التحكيم التحقق من أن المكونات المستعملة كلها مناسبة قبل بدء المسابقة
- لا يُسمح بالمنتجات الجاهزة وقد يؤدي أستعمالها إلى استبعاد المشارك
- يجب طباعة الوصفة ولائحة مفصلة بالمكونات وعرضها للحكام قبل بدء المنافسة

مسابقات الطبخ

معايير التحكيم

٥٠ نقطة	الطعم و النكهة
٢٠ نقطة	التحضير المهني الصحيح مهارة العمل
١٠ نقاط	طريقة عرض الطبق
٧ نقاط	النظافة
٥ نقاط	طريقة تحضير الطبق
٥ نقاط	التقديم
٣ نقاط	هدر الطعام

B2 طبق سعودي (مشاركة فردية)

- مشاركة فردية
- المدة: ٦٠ دقيقة
- يجب على كل متسابق تحضير طبق سعودي ، يقسم الى حصّتان للتذوق
- ينبغي أن تمثل الأطباق أساليب للطهي متنوعة عبر استخدام نفس المكونات كما تلك المستخدمة في المطبخ السعودي
- يجب أن يؤمن المتسابقون المكونات وأدوات التحضير كلها قبل بدء المسابقة
- يجب إبراز المنتجات المحلية مثل القمح أو الجريش والتمر وحليب الإبل واللحوم والتوابل المحلية وغيرها الكثير المستخدمة في المطبخ السعودي في وصفاتك
- ستتحقق لجنة التحكيم من أن المكونات المستعملة كلها قبل بدء المسابقة
- لا يُسمح بالمنتجات الجاهزة ، وقد تؤدي إلى استبعاد المشارك
- يجب وضع لائحة مطبوعة للوصفة والمكونات المفصلة وعرضها قبل بدء المسابقة

معايير التحكيم

٥٠ نقطة	الطعم و النكهة
٢٠ نقطة	التحضير المهني الصحيح مهارة العمل
١٠ نقاط	طريقة عرض الطبق
٧ نقاط	النظافة
٥ نقاط	طريقة تحضير الطبق
٥ نقاط	التقديم
٣ نقاط	هدر الطعام

المطبخ السعودي



مسابقة طبق اللحمة B3

- مشاركة فردية
- المدة: ٤٥ دقيقة
- يجب على المتسابق إعداد طبق لحمة حمراء واحد مع مقبلات جانبية
- يجب على المتسابق إعداد حصّتان للتذوق
- يجب تقديم الحصّة على أطباق فردية مع المقبلات مناسبة
- يجب تأمين جميع المكونات والأدوات المحددة للمسابقة من قبل المشاركين
- ستتحقّق لجنة التحكيم من أن المكونات المستعملة كلها قبل بدء المسابقة
- لا يُسمح بالمنتجات الجاهزة ، وقد تؤدي إلى استبعاد المشارك
- يجب وضع لائحة مطبوعة للوصفة والمكونات المفصلة وعرضها قبل بدء المسابقة

المطبخ العالمي

معايير التحكيم

٥٠ نقطة	الطعم و النكهة
٢٠ نقطة	التحضير المهني الصحيح مهارة العمل
١٠ نقاط	طريقة عرض الطبق
٧ نقاط	النظافة
٥ نقاط	طريقة تحضير الطبق
٥ نقاط	التقديم
٣ نقاط	هدر الطعام

B4 مسابقة طبق الدجاج

- مسابقة منفردة
- المدة: ٤٥ دقيقة
- يجب على كل متسابق تحضير حصتين من نفس الطبق للتذوق
- يجب تقديم الأطباق على صحن منفردة مع الزينة المناسبة
- يجب أن يؤمن المتسابقون المكونات وأدوات التحضير كلها قبل بدء المسابقة

معايير التحكيم

٥٠ نقطة	الطعم و النكهة
٢٠ نقطة	التحضير المهني الصحيح مهارة العمل
١٠ نقاط	طريقة عرض الطبق
٧ نقاط	النظافة
٥ نقاط	طريقة تحضير الطبق
٥ نقاط	التقديم
٣ نقاط	هدر الطعام

المطبخ العالمي



مسابقة طبق ثمار البحر B5

- مسابقة منفردة
- المدة: ٤٥ دقيقة
- يجب إعداد طبق رئيسي واحد يتكون من الأسماك أو المأكولات البحرية أو مزيج من الأسماك والمأكولات البحرية مع الخضار والنشأ والتزيين المناسبين (حصتين)
- يجب أن يؤمن المتسابقون المكونات وأدوات التحضير كلها قبل بدء المسابقة
- يجب وضع لائحة مطبوعة للوصفة والمكونات المفصلة وعرضها قبل بدء المسابقة
- على المتسابقين طهي الطبق حسب الوصفات المقدمة للقضاة

المطبخ العالمي

معايير التحكيم

٥٠ نقطة	الطعم و النكهة
٢٠ نقطة	التحضير المهني الصحيح مهارة العمل
١٠ نقاط	طريقة عرض الطبق
٧ نقاط	النظافة
٥ نقاط	طريقة تحضير الطبق
٥ نقاط	التقديم
٣ نقاط	هدر الطعام

B6 أفضل برغر (لحمة)

- مشاركة فردية
- المدة: ٣٠ دقيقة
- يجب على كل مشترك تحضير شطيرتي برغر من اللحم للتذوق
- يجب على المتسابقين جمع شطيرتا البرغر خلال المسابقة
- قد تضم شطائر البرغر أي من الصلصات الجاهزة مثل الكاتشب، المايونيز، الخردل أو الصلصات القابلة للدهن كالبيستو والباركيو، الثوم أو الإضافات الأخرى كالبصل والطماطم وغيرها.
- يجب خلط أي نوع من الصلصات الجاهزة وتحضيرها خلال المسابقة
- يمكن إحضار اللحم المفروم مسبقاً إلى المسابقة لكن تضاف إليه المكونات المنكّهة خلال المسابقة

معايير التحكيم

٥٠ نقطة	الطعم و النكهة
٢٠ نقطة	التحضير المهني الصحيح مهارة العمل
١٠ نقاط	طريقة عرض الطبق
٧ نقاط	النظافة
٥ نقاط	طريقة تحضير الطبق
٥ نقاط	التقديم
٣ نقاط	هدر الطعام

المطبخ العالمي





المطبخ العالمي

مسابقة السندويشات الباردة B7

- المشاركة الفردية.
- المدة: ١٥ دقيقة.
- يجب على المتسابقين تحضير اثنان من السندويشات الباردة للتذوق.
- يجب أن تكون المكونات مطبوخة مسبقاً وجاهزة للاستخدام
- يجب على المشاركين تجميع السندويشات الخاصة بهم خلال المسابقة
- يتم تقديم كل ساندويتش في طبق منفصل مع تزيينه من الجانب.
- يمكن أن تشمل السندويشات على أي مواد قابلة للدهن جاهزة مثل الكاتشب والمايونيز والخردل وصلصة الباركيو ومعجون الثوم والبيستو.
- ان يحضر مزيج من المواد القابلة للدهن لتحضير الصلصة، أو أي صلصة أخرى في موقع المسابقة.
- يمكن استخدام أي نوع من الخبز بحسب اختيار المشترك

معايير التحكيم

٥٠ نقطة	الطعم و النكهة
٢٠ نقطة	التحضير المهني الصحيح مهارة العمل
١٠ نقاط	طريقة عرض الطبق
٧ نقاط	النظافة
٥ نقاط	طريقة تحضير الطبق
٥ نقاط	التقديم
٣ نقاط	هدر الطعام

B8 المطبخ الآسيوي

- المدة: ٤٥ دقيقة
- يجب على المتسابقين تحضير طبق مقبلات وطبق رئيسي
- يجب تقديم حصتين من كل طبق
- يمكن تقديم الأطباق على لوح واحد أو لوحين منفصلين
- يمكن أن تكون الأطباق مستوحاة من المأكولات التالية: المأكولات الصينية واليابانية والهندية والكورية والمنغولية والتاوانية والتبتية.
- يجب إحضار جميع المكونات من قبل المنافسين غير مقلمة أو مقطعة أو مقطعة إلى شرائح
- يجب على المتسابقين تقديم وصفة مكتوبة باللغة الإنجليزية وتشمل المكونات وطريقة تحضير الأطباق

معايير التحكيم

٥٠ نقطة	الطعم و النكهة
٢٠ نقطة	التحضير المهني الصحيح مهارة العمل
١٠ نقاط	طريقة عرض الطبق
٧ نقاط	النظافة
٥ نقاط	طريقة تحضير الطبق
٥ نقاط	التقديم
٣ نقاط	هدر الطعام

المطبخ العالمي



مسابقة النحت على الخضار والفواكه

- مشاركة فردية
- موضوع حر
- المدة: ٦٠ دقيقة
- يجب احضار الخضار الى المسابقة غير مقشرة
- يجب أن يتم الحفر يدويا
- المعدات الالكترونية غير مسموحة
- يمكن غسل الخضار والفواكه
- يمكن استعمال المنتجات الغير صالحة للأكل الوحيدة المسموح بها هي العناصر مثل الإطارات المستخدمة لدعم العرض
- المساحة المخصصة لكل متسابق هي سم ٦٠ × ٨٠

المطبخ العالمي



معايير التحكيم

٥٠ نقطة	الطعم و النكهة
١٥ نقطة	التحضير المهني الصحيح
٢٠ نقطة	الإبداع

مسابقة الشيف الجونيور (طبق لحم و طبق حلوى بلمسة سعودية) B10

- مشاركة ضمن فريق: اثنان من الطهارة المبتدئين (طلاب الضيافة وإدارة الفنادق)
- المدة: ساعة واحدة (٦٠ دقيقة)
- يجب على كل فريق إعداد طبقين مصنوعين من:
 - طبق لحم بلمسة سعودية
 - طبق حلوى بلمسة سعودية
- يجب على كل فريق إعداد حصتين من كل طبق للتذوق.
- سيتم فحص جميع المكونات للتأكد منها من قبل الحكام قبل بدء المسابقة.
- ينبغي تسليط الضوء على المنتجات المحلية مثل القمح، والتمر، الجريش، وحليب ولحوم الإبل، والتوابل المحلية، وغيرها المستخدمة في المطبخ السعودي في وصفاتك.
- يجب توفير جميع الأدوات الخاصة بالمسابقة من قبل المشاركين.
- لا يُسمح باستعمال المنتجات الجاهزة المحضرة مسبقاً مما قد يؤدي إلى استبعاد المشارك.

معايير التحكيم

٥٠ نقطة	الطعم و النكهة
٢٠ نقطة	التحضير المهني الصحيح مهارة العمل
١٠ نقاط	طريقة عرض الطبق
٧ نقاط	النظافة
٥ نقاط	طريقة تحضير الطبق
٥ نقاط	التقديم
٣ نقاط	هدر الطعام



الجوائز



سيجري تطبيق نظام الجمعية العالمية للطهاة WACS لمنح الميداليات على النحو التالي:



يتم منح العديد من الجوائز للفائزين من قبل الرعاة الرسميين لل«صالون كوليناار»
جائزة سلامة الغذاء: سوف توزع الشهادات والجوائز على الفائزين في فئة النظافة وسلامة الغذاء في كل الفئات الحية



الشريك الداعم

Hospitality
SERVICES

المنظمون



www.semarm.com.sa

www.saudihoreca.com

+966 920 003 361 | info@saudihoreca.com

[X](#) [f](#) [in](#) [saudihoreca](#) [@](#) [saudi.horeca](#)

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