

شروط مسابقات البرغر

- يجب على المتسابق تحضير ٢ نوع من البيرغر مختلفين (طبق واحد من كل نوع)
- تطبيق وعمل البيرغر سيكون بمطبخ المسابقه
- يجب ان يقدم البيرغر ساخن
- يجب ان يكون نوعين مختلفين من الابخاز للطبقين والابتكار له نقطة مهمة لدى الحكام ويجب على المتسابق احضار الابخاز جاهزه من مكان عمله
- يجب على المتسابق احضار جميع المكونات جاهزه ولكن التطبيق بالموقع (مثل الشوي والغلي الخ.....)
- مده المسابقه ٦٠ دقيقه منها ١٠ دقائق للنظافه والتعرف على المطبخ قبل البدء بالتحضير
- يجب احضار اللحوم المستخدمة في المسابقه (نية) وليست مطهوه نهائيا
- يستطيع المتسابق استخدام اي نوع من اللحوم مثل (العجل \ الطيور \ الخاروف \ الاسماك الخ.....) بدون لحم الخنزير
- يجب على المتسابق احضار خلطات اللحوم جاهزه ولكن يجب عليه ان يقوم ب(كبسها او رصها) امام الحكام
- يستطيع المتسابق عمل احد انواع البيرغر من الخضار على ان يكون الطبق صحي متناسق
- يجب ان يكون نوعان البيرغر مختلفان كليا من ناحية الحشوات والتبيلات وطريقه التقديم
- يجب ان تكون المكونات والمنكهات متجانسة واختيار المواد الملائمه للطبقين
- يجب على المتسابق عمل شيء مرافق (side Dish) مع البيرغر (امثله : سلطه او شيبس او فرايز او احد انواع المخللات الخ.....)
- يجب على المتسابق عمل الوصفات للبيرغر باللغه الانجليزيه والعريه واحضارها معه وتسليمها للحكام
- قبل البدء بالتحضير وسيتم التشبيك على الوصفه مع المنتج النهائي ليرى الحكام مدى الاتقان من كل متسابق الافكار الجديده بالمسابقه سيتم الاخذ بها من الحكام وطريقه التقديم سيتم الاخذ بها من الحكام ايضا
- سيتم الغاء اي نتائج في حال وجود اي شيء فاسد بالاطعمه
- يجب على المتسابق احضار فقط العده التي سيعمل بها داخل المطبخ مثل (سكينه, مشحاف , الواح تقطيع , سباتولر , مقلاه , ملعقه الخ.....) وليس العده الثقيله التي سيتم تجهيزها بالمطبخ وهي :

١. سلمندر
٢. فريزر (٢ عين) (مقلى الزيت)
٣. جريل فلات
٤. جريل شاركول
٥. ثلاجته ارضيه
٦. فريزر ارضي
٧. طاولة تحضير
٨. غاز (٢ عين) اندكشن
٩. مايكرويف
١٠. فرن كهربائي

Sponsored By :



Sponsor Hotel



06/ 592 92 86 | 079 586 01 02

JOSPEX

Strategic Partner

Organized by

issam@talialia-adv.com
www.jospex.com



سيتم احتساب ١٠٠ نقطة لكل طبق ومقسمة كما يلي :

١. ٢٥ نقطة للطعم الكلي للطبقين
٢. ١٠ نقاط على تسليم الوصفه وطريقه تسميه الاطباق (Menu Or Recipe Card)
٣. ١٠ نقاط للنظافه (Food Safety)
٤. ١٥ نقطة لنوعيه الخبز
٥. ١٠ نقاط لصفه طريقه التقديم (Presentation)
٦. ١٠ نقاط للنوع المرافق مع الساندويش (side Dish)
٧. ١٠ نقاط للالتزام بالوقت المحدد
٨. ١٠ نقاط للافكار الجديده بالطبقين

مجموع الطبقين ٢٠٠ نقطة تحسب على النحو التالي :

١. من ١٨٠ نقطة الى ٢٠٠ نقطة (ميداليه ذهبيه)
٢. من ١٦٠ نقطة الى ١٧٩ نقطة (ميداليه فضيه)
٣. من ١٤٠ نقطة الى ١٥٩ نقطة (ميداليه برونزيه)

Sponsored By :



Sponsor Hotel



06/ 592 92 86 | 079 586 01 02

f JOSPEX

issam@talía-adv.com

www.jospex.com

Strategic Partner

Organized by



شروط مسابقات السندويشات الساخنة أو الباردة

- يجب على المتسابق تحضير ٢ نوع ساندويش أو راب أو واحدة من كل نوع (طبق واحد من كل نوع)
- تطبيق وعمل السندويشات سيكون بمطبخ المسابقه
- بإمكان المتسابق تقديم الساندويشات ساخنة أو باردة حسب ما يرغب
- يجب ان يكون نوعين مختلفين من الاخباز للطبقين والابتكار له نقطة مهمة للحكام ويجب على المتسابق احضار الاخباز جاهزه من مكان عمله
- يجب على المتسابق إحضار جميع المكونات جاهزه ولكن التطبيق بالموقع (مثل الشوي والقلي الخ....)
- مده المسابقه ٤٥ دقيقه منها ١٠ دقائق للنظافه والتعرف على المطبخ قبل البدء بالتحضير
- في حال وجود أي نوع لحوم نية يجب على المتسابق طبخها أو شويها في مطبخ المسابقه و عدم إحضارها جاهزة
- يجب أن تكون المكونات و المنكهات متجانسة و إختيار المواد الملائمة للسندويشين
- يجب على المتسابق وضع نوع (Dip) مع كل نوع ساندويش (أفكار جديدة و ليس المعتاد)
- يجب على المتسابق عمل شي مرافق (Side Dish) مع الساندويش (أمثله: سلطة ، شيبس ، فرايز ... الخ)
- يجب على المتسابق عمل وصفات للسندويشات باللغه العربية و الإنجليزية عدد ٤ نسخ وتسليمها للحكام قبل بدء التحضير و سيتم التشبيك على الوصفه مع المنتج النهائي ليرى الحكام مدى الإلتقان من كل متسابق
- الافكار الجديده بالمسابقه و طريقه التقديم سيتم الاخذ بها من الحكام ايضا
- سيتم الغاء اي نتائج في حال وجود اي شيء فاسد بالاطعمه
- يجب على المتسابق احضار فقط العده التي سيعمل بها داخل المطبخ مثل (سكينه، مشحاف , الواح تقطيع , سباتولر , مقلاه , ملعقه الخ.....) وليس العده الثقيله التي سيتم تجهيزها بالمطبخ وهي :

١. سلمندر
٢. فرير (٢ عين) (مقلى الزيت)
٣. جريل فلات
٤. جريل شاركول
٥. ثلاجه ارضيه
٦. فريزر ارضي
٧. طاولة تحضير
٨. غاز (٢ عين) اندكشن
٩. مايكرويف
١٠. جريل بانيني

Sponsored By :



Sponsor Hotel



06/ 592 92 86 | 079 586 01 02

f JOSPEX

issam@talía-adv.com
www.jospex.com

Strategic Partner

Organized by



سيتم احتساب ١٠٠ نقطة لكل طبق ومقسمه كما يلي :

١. ٢٥ نقطة للطعم الكلي للطبقين
٢. ١٠ نقاط على تسليم الوصفه وطريقه تسميه الاطباق (Menu Or Recipe Card)
٣. ١٠ نقاط للنظافه (Food Safety)
٤. ١٥ نقطة لنوعيه الخبز
٥. ١٠ نقاط لحرفيه طريقه التقديم (Presentation)
٦. ٥ نقاط للنوع المرافق مع الساندويش (side Dish)
٧. ٥ نقاط لنوع الصلصة المرافقة مع الساندويش (Dip)
٨. ١٠ نقاط للالتزام بالوقت المحدد
٩. ١٠ نقاط للافكار الجديده بالطبقين

مجموع الطبقين ٢٠٠ نقطة تحسب على النحو التالي :

١. من ١٨٠ نقطة الى ٢٠٠ نقطة (ميداليه ذهبية)
٢. من ١٦٠ نقطة الى ١٧٩ نقطة (ميداليه فضيه)
٣. من ١٤٠ نقطة الى ١٥٩ نقطة (ميداليه برونزيه)

Sponsored By :



Sponsor Hotel



06/ 592 92 86 | 079 586 01 02



JOSPEX

issam@talía-adv.com

www.jospex.com

Strategic Partner



Organized by

