

"ΦΑΝΤΑΣΙΑ ΓΕΥΣΕΩΝ ΜΕ ΣΕΡΡΑΪΚΟ ΑΡΩΜΑ"

2ος πανελλήνιος διαγωνισμός σπουδαστών αρχιμαγείρων ΙΕΚ

GOOD FOOD - GOOD LIFE

Διοργανώνεται από το Επιμελητήριο Σερρών σε συνεργασία με το
Δημόσιο ΙΕΚ Σερρών

Με την έγκριση της Γενικής Γραμματείας δια Βίου Μάθησης
Σέρρες, 8-9 Απριλίου 2017, Ξενοδοχείο "Elpida resort & Spa"

<https://food-serres.blogspot.com>

facebook: www.facebook.com/787805178019084

ΖΩΝΤΑΝΕΣ ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΕΙΣ ΑΠΟ ΣΠΟΥΔΑΣΤΕΣ ΙΕΚ

Τα κριτήρια της επιτροπής είναι συγκεκριμένα και κοινά για όλες τις παρουσιάσεις. Συγκεκριμένα θα είναι τα εξής:

Ευταξία/ Καθαριότητα (από επόπτες της κουζίνας) 0-2 βαθμοί

Γεύση 1-10 βαθμοί

Παρουσίαση/ Καθαριότητα 1-5 βαθμοί

Πρωτοτυπία 1-3 βαθμοί

Το μέγιστο Γενικό Σύνολο Βαθμών είναι 20

Θεματική Α

Θεματική Α-1: Σάββατο 8 Απριλίου 2016 (ΩΡΑ: 09:00 – 09:45)

Ζεστό πιάτο ζυμαρικών (Σπαγγέτι, τρικολόρε, χυλοπίτες)

Οι διαγωνιζόμενοι πρέπει να παρασκευάσουν 2 πιάτα, ένα για την κριτική επιτροπή (δοκιμή) και το άλλο για τη φωτογράφιση και δοκιμή από το κοινό. Για τη χρήση των υλικών υπάρχει περιορισμός που αναφέρεται σε κάθε θεματική.

Επιλέξτε τα Σερραϊκά ζυμαρικά και παρασκευάστε με αυτά σύμφωνα με τη συνταγή σας. Επιλέξτε και λαχανικά ή μπαχαρικά που είναι απαραίτητα για την Παρασκευή των πιάτων σας.

Η παρουσίαση είναι ελεύθερη όπως η και διακόσμηση. Το σκεύος – πιάτο παρουσίασης που θα πρέπει να προσκομιστεί από εσάς.

Θεματική Α-2: Σάββατο 8 Απριλίου 2016 (ΩΡΑ: 10:00 – 11:15)

Ζεστό πιάτο πουλερικών ή χοιρινού (Κοτόπουλο, χοιρινό)

Οι διαγωνιζόμενοι πρέπει να παρασκευάσουν 2 πιάτα, ένα για την κριτική επιτροπή (δοκιμή) και το άλλο για τη φωτογράφιση και δοκιμή από το κοινό. Για τη χρήση των υλικών υπάρχει περιορισμός που αναφέρεται σε κάθε θεματική.

Επιλέξτε τα Σερραϊκά πουλερικά ή χοιρινά και παρασκευάστε με αυτά σύμφωνα με τη συνταγή σας. Επιλέξτε και λαχανικά ή μπαχαρικά που είναι απαραίτητα για την Παρασκευή των πιάτων σας.

Η παρουσίαση είναι ελεύθερη όπως η και διακόσμηση. Το σκεύος – πιάτο παρουσίασης που θα πρέπει να προσκομιστεί από εσάς.

Θεματική Α-3: Σάββατο 8 Απριλίου 2016 (ΩΡΑ: 11:30 – 13:00)

Ζεστό πιάτο κρεάτων (Βουβάλι, μοσχάρι, στρουθοκάμηλος)

Οι διαγωνιζόμενοι πρέπει να παρασκευάσουν 2 πιάτα, ένα για την κριτική επιτροπή (δοκιμή) και το άλλο για τη φωτογράφιση και δοκιμή από το κοινό. Για τη χρήση των υλικών υπάρχει περιορισμός που αναφέρεται σε κάθε θεματική.

Επιλέξτε τα Σερραϊκά κρέατα και παρασκευάστε με αυτά σύμφωνα με τη συνταγή σας. Επιλέξτε και λαχανικά ή μπαχαρικά που είναι απαραίτητα για την Παρασκευή των πιάτων σας.

Η παρουσίαση είναι ελεύθερη όπως η και διακόσμηση. Το σκεύος – πιάτο παρουσίασης που θα πρέπει να προσκομιστεί από εσάς.

Θεματική Α-4: Σάββατο 8 Απριλίου 2016 (ΩΡΑ: 13:15 – 14:30)

black box (ελεύθερη εκτέλεση)

Οι διαγωνιζόμενοι πρέπει να παρασκευάσουν 2 πιάτα, ένα για την κριτική επιτροπή (δοκιμή) και το άλλο για τη φωτογράφιση και δοκιμή από το κοινό. Για τη χρήση των υλικών υπάρχει περιορισμός που αναφέρεται σε κάθε θεματική.

Το περιεχόμενο της συσκευασίας θα είναι άγνωστο σε εσάς. Πρέπει να παρασκευάσετε δύο πιάτα αυτοσχεδιάζοντας μόνο με τα υλικά που θα βρίσκονται μέσα και θα είναι κοινά για όλους τους διαγωνιζόμενους.

Η παρουσίαση είναι ελεύθερη όπως η και διακόσμηση. Το σκεύος – πιάτο παρουσίασης που θα πρέπει να προσκομιστεί από εσάς.

Θεματική A-5: Σάββατο 8 Απριλίου 2016 (ΩΡΑ: 14:45 – 16:00)

Κιμάς (βουβάλι & χοιρινό, μοσχάρι & χοιρινό)

Οι διαγωνιζόμενοι πρέπει να παρασκευάσουν 2 πιάτα, ένα για την κριτική επιτροπή (δοκιμή) και το άλλο για τη φωτογράφιση και δοκιμή από το κοινό. Για τη χρήση των υλικών υπάρχει περιορισμός που αναφέρεται σε κάθε θεματική.

Η παρουσίαση είναι ελεύθερη όπως η και διακόσμηση. Το σκεύος – πιάτο παρουσίασης που θα πρέπει να προσκομιστεί από εσάς.

Θεματική A-6: Σάββατο 8 Απριλίου 2016 (ΩΡΑ: 16:15 – 17:30)

Chef junior (ελεύθερη συνταγή)

Οι διαγωνιζόμενοι πρέπει να παρασκευάσουν 2 πιάτα, ένα για την κριτική επιτροπή (δοκιμή) και το άλλο για τη φωτογράφιση και δοκιμή από το κοινό. Για τη χρήση των υλικών υπάρχει περιορισμός που αναφέρεται σε κάθε θεματική.

Η παρουσίαση είναι ελεύθερη όπως η και διακόσμηση. Το σκεύος – πιάτο παρουσίασης που θα πρέπει να προσκομιστεί από εσάς.

Θεματική A-7: Σάββατο 8 Απριλίου 2016 (ΩΡΑ: 17:45 – 19:00)

γλυκό (ελεύθερη συνταγή)

Οι διαγωνιζόμενοι πρέπει να παρασκευάσουν 2 πιάτα, ένα για την κριτική επιτροπή (δοκιμή) και το άλλο για τη φωτογράφιση και δοκιμή από το κοινό. Για τη χρήση των υλικών υπάρχει περιορισμός που αναφέρεται σε κάθε θεματική.

Επιλέγοντας Σερραϊκό βουβαλίσιο γάλα, πρέπει να γνωρίζετε ότι μπορείτε να το χρησιμοποιήσετε όπως το αγελαδινό. Ότι άλλο είναι απαραίτητο να ζητηθεί με τη συνταγή.

Στην ελεύθερη παρασκευή γλυκού πρέπει να προσκομίσετε όλα τα απαραίτητα υλικά και να συνηπολογίσετε τον συγκεκριμένο χρόνο που έχετε στη διάθεσή σας.

Η παρουσίαση είναι ελεύθερη όπως η και διακόσμηση. Το σκεύος – πιάτο παρουσίασης που θα πρέπει να προσκομιστεί από εσάς.

Θεματική B

Νηστήσιμες παρασκευές, χωρίς ζωικά είδη, ζωικά λίπη ή γαλακτοκομικά. Η χρήση αυγών επιτρέπεται.

Θεματική B-1 Κυριακή 9 Απριλίου 2016 (ΩΡΑ: 09:00 – 10:00)

Ζεστό πιάτο σούπας (Όσπρια, λαχανικά)

Οι διαγωνιζόμενοι πρέπει να παρασκευάσουν 2 πιάτα, ένα για την κριτική επιτροπή (δοκιμή) και το άλλο για τη φωτογράφιση και δοκιμή από το κοινό. Για τη χρήση των υλικών υπάρχει περιορισμός που αναφέρεται σε κάθε θεματική.

Τα όσπρια θα μπορούν να είναι προ-βρασμένα ή μουλιασμένα σε νερό και θα πρέπει να είναι από τη Σερραϊκή γη.

Τα λαχανικά θα είναι φρέσκα, δεν έχουν περιορισμό αρκεί να είναι από τη Σερραϊκή γη και να ζητηθούν έγκαιρα με την προσκόμιση της συνταγής. Απαγορεύεται η χρήση ζωικών ή γαλακτοκομικών.

Η παρουσίαση είναι ελεύθερη όπως η και διακόσμηση. Το σκεύος – πιάτο παρουσίασης που θα πρέπει να προσκομιστεί από εσάς.

Θεματική B-2: Κυριακή 9 Απριλίου 2016 (ΩΡΑ: 10:15 – 11:15)

Ζεστό πιάτο ψαριών (Πέστροφα, τσιπούρα, Σολωμός)

Οι διαγωνιζόμενοι πρέπει να παρασκευάσουν 2 πιάτα, ένα για την κριτική επιτροπή (δοκιμή) και το άλλο για τη φωτογράφιση και δοκιμή από το κοινό. Για τη χρήση των υλικών υπάρχει περιορισμός που αναφέρεται σε κάθε θεματική.

Οι πρώτες ύλες που μπορούν να χρησιμοποιηθούν θα μπορούν να είναι από οπουδήποτε, αρκεί να ζητηθούν έγκαιρα με την προσκόμιση της συνταγής.

Η παρουσίαση είναι ελεύθερη όπως η και διακόσμηση. Το σκεύος – πιάτο παρουσίασης που θα πρέπει να προσκομιστεί από εσάς.

Θεματική B-3: Κυριακή 9 Απριλίου 2016 (ΩΡΑ: 11:30 – 12:30)

Πιάτο φρέσκιας σαλάτας (Μαρούλι, χόρτα, ντομάτα, λάχανο)

Οι διαγωνιζόμενοι πρέπει να παρασκευάσουν 2 πιάτα, ένα για την κριτική επιτροπή (δοκιμή) και το άλλο για τη φωτογράφιση και δοκιμή από το κοινό. Για τη χρήση των υλικών υπάρχει περιορισμός που αναφέρεται σε κάθε θεματική.

Τα σαλατικά που μπορείτε να χρησιμοποιήσετε δεν έχουν περιορισμό αρκεί να είναι από τη Σερραϊκή γη και να ζητηθούν έγκαιρα με την προσκόμιση της συνταγής.

Η παρουσίαση είναι ελεύθερη όπως η και διακόσμηση. Το σκεύος – πιάτο παρουσίασης που θα πρέπει να προσκομιστεί από εσάς.

Θεματική B-4: Κυριακή 9 Απριλίου 2016 (ΩΡΑ: 12:45 – 14:00)

Παραδοσιακή συνταγή νηστήσιμη (ελεύθερη συνταγή)

Οι διαγωνιζόμενοι πρέπει να παρασκευάσουν 2 πιάτα, ένα για την κριτική επιτροπή (δοκιμή) και το άλλο για τη φωτογράφιση και δοκιμή από το κοινό. Για τη χρήση των υλικών υπάρχει περιορισμός που αναφέρεται σε κάθε θεματική.

Πρέπει να προσδιοριστεί η καταγωγή της συνταγής (π.χ. θρακιώτικη πίτα με σπανάκι)

Η παρουσίαση είναι ελεύθερη όπως η και διακόσμηση. Το σκεύος – πιάτο παρουσίασης που θα πρέπει να προσκομιστεί από εσάς.

Θεματική B-5: Κυριακή 9 Απριλίου 2016 (ΩΡΑ: 14:15 – 15:15)

Ζεστό πιάτο μαλακίων (Χταπόδι, μύδια, σουπιές, γαρίδες, καλαμάρια)

Οι διαγωνιζόμενοι πρέπει να παρασκευάσουν 2 πιάτα, ένα για την κριτική επιτροπή (δοκιμή) και το άλλο για τη φωτογράφιση και δοκιμή από το κοινό. Για τη χρήση των υλικών υπάρχει περιορισμός που αναφέρεται σε κάθε θεματική.

Οι πρώτες ύλες που μπορούν να χρησιμοποιηθούν θα μπορούν να είναι από οπουδήποτε, αρκεί να ζητηθούν έγκαιρα με την προσκόμιση της συνταγής.

Η παρουσίαση είναι ελεύθερη όπως η και διακόσμηση. Το σκεύος – πιάτο παρουσίασης που θα πρέπει να προσκομιστεί από εσάς.

Θεματική B-6: Κυριακή 9 Απριλίου 2016 (ΩΡΑ: 15:30 – 16:45)

Κυρίως πιάτο Vegetarian (ελεύθερη συνταγή)

Οι διαγωνιζόμενοι πρέπει να παρασκευάσουν 2 πιάτα, ένα για την κριτική επιτροπή (δοκιμή) και το άλλο για τη φωτογράφιση και δοκιμή από το κοινό. Για τη χρήση των υλικών υπάρχει περιορισμός που αναφέρεται σε κάθε θεματική.

Τα βασικά υλικά, θα είναι Σερραϊκής προέλευσης.

Η παρουσίαση είναι ελεύθερη όπως η και διακόσμηση. Το σκεύος – πιάτο παρουσίασης που θα πρέπει να προσκομιστεί από εσάς.

Θεματική B-7: Κυριακή 9 Απριλίου 2016 (ΩΡΑ: 17:00 – 18:15)

Καλλιτεχνική δημιουργία (Καρπούζι, βούτυρο, κολοκύθα, άλλο)

Οι διαγωνιζόμενοι πρέπει να παρασκευάσουν 2 πιάτα, ένα για την κριτική επιτροπή (δοκιμή) και το άλλο για τη φωτογράφιση και δοκιμή από το κοινό. Για τη χρήση των υλικών υπάρχει περιορισμός που αναφέρεται σε κάθε θεματική.

Οι διαγωνιζόμενοι θα έχουν την δυνατότητα να σκαλίσουν όσα λαχανικά και φρούτα επιθυμούν στον χρόνο που τους έχει δοθεί και να φτιάξουν μια κατασκευή στον χώρο του διαγωνισμού.

Η παρουσίαση είναι ελεύθερη όπως η και διακόσμηση. Το σκεύος – πιάτο παρουσίασης που θα πρέπει να προσκομιστεί από εσάς.