



كتاب قواعد ولوائح مسابقة سفرة 2023

الابتكار في الطهي باستخدام المكونات السعودية

23 نوفمبر - 2 ديسمبر 2023



المحتويات

1	مسابقة سفرة
1	تاريخ الحدث والوقت والمكان
1	تفاصيل التسجيل
1	الاستفسارات
2	الجوائز والشهادات
3	مفهوم المسابقة
3	معلومات عامة
5-4	قواعد عامة وإرشادات
7-6	معايير التحكيم
8	أدوات المطبخ
8	المعدات والأدوات الفردية
9	المعدات والأدوات المشتركة
11-10	المكونات المتوفرة في منطقة المسابقة
13-12	جدول المسابقة

مسابقة سفرة

مسابقة سفرة السنوية تنظمها هيئة فنون الطهي في مهرجان الولاية للطعام السعودي والتي تتكون من عدد من مسابقات الطهي الحي والتي تتحدى المتسابقين لعرض مهاراتهم في الطهي، الحلويات، والمشروبات

تاريخ الحدث والوقت والمكان

سيقام الحدث من تاريخ 23 نوفمبر 2023 وحتى 2 ديسمبر 2023
الموقع الفعالية

تفاصيل التسجيل

يجب على كل متسابق ملء استمارة التسجيل على الموقع
- ينتهي التسجيل لكل مسابقة قبل 48 ساعة من يوم المسابقة
- سيتم إرسال بريـد إلكتروني لتأكيد المشاركة قبل 48 ساعة من المسابقة

الاستفسارات

للاستفسار يرجى التواصل على:
educulinary@moc.gov.sa

الجوائز والشهادات

تقدم شهادة مشاركة لجميع المتسابقين الذين أكملوا المسابقة التي سجلوا فيها
ستقدم الجوائز المعينة للمتسابقين الذين حصلوا على النقاط التالية

الجوائز	النقاط المسجلة	المراكز
ريال سعودي 20,000	نقطة 90-99	الأول
ريال سعودي 15,000	نقطة 80-89	الثاني
ريال سعودي 5,000	نقطة 70-79	الثالث



مفهوم المسابقة

مسابقة الابتكار في الطهي باستخدام المكونات السعودية تتطلب من المتسابقين إنشاء طبق واحد إما مالح أو حلو حيث يجب استخدام المكون المحلي المحدد لكل مسابقة في الطبق بطريقة مبتكرة على سبيل المثال، لحم فيليه مع رغوة بن القهوة الخولاني، كيك الجبن بنكهة الكليجة مع هلام الليمون الأسود. (راجع من الجدول صفحة 10 للحصول على قائمة المكونات المتوفرة في منطقة المسابقات)

معلومات عامة

- التسجيل في المسابقة مجاناً
- يوجد رسوم مستردة لتأكيد المشاركة في المسابقة في حال تم قبول المتقدم على المسابقة بقيمة 600 ريال سعودي، وهي قابلة للاسترداد عند الانتهاء من المسابقة
- رسوم المشاركة غير قابلة للاسترداد في حالة إلغاء أو انسحاب المتسابق
- الحد الأدنى للسنة هو 18 سنة
- يجب على المتسابقين إحضار المكونات الخاصة بهم وسيتم توفير المكون المحلي المحدد بمسابقة اليوم (راجع جدول المسابقة صفحة 12-13)
- يحتفظ المنظمون بجميع حقوق الصور الملتقطة أثناء الحدث
- المنظمون غير مسؤولين عن أي ضرر أو فقدان لمعدات وأدوات المتسابقين أو ممتلكاتهم الشخصية



قواعد عامة وإرشادات

- حجم الحصة التي يجب أن يطهوها كل متسابق تكفي 5 أشخاص
- يجب على المتسابقين تقديم الطبق في 5 أطباق تقديم
- يجب على المتسابقين الابتكار بالمكون المحلي المحدد للمسابقة
مثال: عمل صوص من الليمون الأسود أو عمل كريمة من التوت
الطائفي كجزء من الطبق الكامل
- لا يسمح باستخدام المواد غير الصالحة للأكل
- يمكن غسل الخضار والفاكهة لكن لا يسمح
بتقشيرها وتقطيعها مسبقاً
- يمكن تحضير المعكرونة والعجين، ولكن لا يسمح بطهيها مسبقاً
- يمكن تنظيف وتقطع الأسماك أو المأكولات البحرية أو المحار
ولكن لا يسمح بطهيها مسبقاً
- يمكن تقطيع اللحوم أو الدجاج، ولكن لا يسمح بطهيها مسبقاً
- يسمح بإحضار العناصر المفرومة
- يسمح بتتبيل البروتينات مسبقاً
- تحضير الصلصات يكون أثناء المنافسة فقط، ويسمح
بإحضار المرق الغير متبل
- ضرورة حضور المتسابق في حال الفوز بالجائزة
- يجب التزام المتسابقون بوقت المسابقة وإلا سيعتبر تخلف عن
الحضور (راجع جدول المسابقة صفحة 12-13)
- على جميع المتسابقين ارتداء زي الشيف المعطى أثناء المسابقة



- على جميع المتسابقين ارتداء أحذية مغلقة ومقاومة للانزلاق من أجل السلامة
- على المتسابقين إبراز هويتهم الشخصية وشارتهم للدخول إلى منطقة المسابقات
- يُسمح بمشاركة واحدة فقط لكل فرد
- يجب على المتسابقين تجهيز أواني الطبخ واي مقادير خاصة بهم للمسابقة
- يجب على المتسابقين ترك مكان العمل في حالة نظيفة ومرتبّة حيث إنها من معايير التحكيم



معايير التحكيم

التنظيم والنظافة 0-10 نقاط

- الالتزام بممارسات النظافة الجيدة - 2.5 نقطة
- العمل بطريقة منظمة وفعالة - 2.5 نقطة
- الاستخدام الصحيح للمكونات وتنظيمها - 2.5 نقطة
- تجهيز وترتيب المكونات بطريقة منظمة - 2.5 نقطة

الإعداد المهني الصحيح 0-20 نقطة

- استخدام مجموعة متنوعة من التقنيات والمهارات - 5 نقطة
- وجود مستوى عال من إتقان التقنيات والمهارات - 5 نقطة
- الدقة في العمل - 5 نقطة
- تطبيق التقنيات على المكون الرئيسي للمنافسة - 5 نقطة

طعم وانسجام المكونات 0-30 نقطة

- نكهات الطبق متناغمة - 7.5 نقطة
- التتبيل المناسب لمكونات الطبق - 7.5 نقطة
- الاستخدام الصحيح للمكون الرئيسي للمنافسة - 7.5 نقطة
- طعم المكون الرئيسي للمنافسة واضح - 7.5 نقطة

العرض التقديمي 0-20 نقطة

- تناسب عناصر الطبق - 5 نقاط
- الالتزام بالمواعيد؛ تقديم الطبق في الوقت المحدد - 5 نقاط
- يجب أن يكون الطبق فاتح للشهية وممتع للعين - 5 نقاط
- جميع العناصر الموجودة على الطبق صالحة للأكل - 5 نقاط

الإبداع 0-20 نقطة

- الابتكار في مفهوم الطبق - 5 نقاط
- الابتكار في النكهات - 5 نقاط
- الابتكار في التقنيات - 5 نقاط
- الإبداع في العرض - 5 نقاط

أدوات المطبخ

ستتوفر المعدات التالية لكل مشارك في مطبخ الطهي الحي:

المعدات والأدوات الفردية:

- طاولات عمل مع أرفف تحت الطاولة
- مغسلة بماء ساخن وبارد
- موقد كهربائي مزدوج
- 3 أوعية خلط ستانليس تيل
- مغرفتين صغيرتين
- 2 أدوات الخفق
- ملعقتان سيليكون مقاومتان للحرارة
- 2 قلاية
- قدرين متوسطي الحجم
- قدرين صغيري الحجم
- 1 مصفاة
- ملعقتان أكل
- شوكتان أكل
- أكواب معيارية
- ملاعق معيارية
- 1 ميزان رقمي
- 1 قدر ضغط
- 2 لوح تقطيع
- 1 فرادة عجين
- 6 علب للحفظ
- 1 عجانة
- 1 مبشرة



المعدات والأدوات المشتركة:

- مغسلة بماء ساخن وبارد
- ألواح تقطيع
- طاحونة طعام
- موقد اللحم
- ثلاجة
- فريزر
- صواني خبز + رفوف سلكية
- فرن كهربائي
- عصارة حمضيات
- خلاط
- آلة صنع الثلجات
- موقد كهربائي
- قلاية
- قـدور
- فتاحة علب
- مجففة ورقيات
- طقم سكاكين
- آلة سحب الهواء
- أكياس آلة سحب الهواء
- أقماع تزيين للاستعمال مرة واحدة
- ورق مخبوزات (ورق الزبدة)
- نايلون لاصق
- قفازات للاستعمال مرة واحدة

يجب على المشاركين إحضار جميع المعدات الصغيرة وأدوات المطبخ اللازمة مثل السكاكين، أدوات النحت (أو أي أدوات خاصة أخرى)



المكونات المتوفرة في منطقة المسابقة

اليوم	التاريخ	اسم المسابقة	المكونات الغذائية التي سيتم توفيرها في المسابقة
الخميس	23 نوفمبر 2023	مسابقة الابتكار في الطهي باستخدام الليمون الأسود	ليمون أسود مجفف (اللومي)
الجمعة	24 نوفمبر 2023	مسابقة الابتكار في الطهي باستخدام الورد الطائفي	ورد طائفي طازج ومجفف ماء الورد الطائفي
السبت	25 نوفمبر 2023	مسابقة الابتكار في الطهي باستخدام التمر	تمر الخلاص منزع النواة يمكن استخدام أنواع تمر* أخرى يمكن استخدام منتجات* التمر مثل سكر التمر، دبس التمر، كريمه التمر
الأحد	26 نوفمبر 2023	مسابقة الابتكار في الطهي باستخدام الأرز الحساوي	الأرز الحساوي
الإثنين	27 نوفمبر 2023	مسابقة الابتكار في الطهي باستخدام صرار حائل	بهار صرار حائل
الثلاثاء	28 نوفمبر 2023	مسابقة الابتكار في الطهي باستخدام البن الخولاني	البن الخولاني



اليوم	التاريخ	اسم المسابقة	المكونات الغذائية التي سيتم توفيرها في المسابقة
الأربعاء	29 نوفمبر 2023	مسابقة الابتكار في الطهي باستخدام حليب الإبل	-حليب الإبل من شركة "نوق" -زبدة حليب الإبل من شركة "نوق" -جبنة حليب الإبل من من شركة "نوق"
الخميس	30 نوفمبر 2023	مسابقة الابتكار في الطهي باستخدام الحبق المديني	حبق مديني طازج
الجمعة	1 ديسمبر 2023	مسابقة الابتكار في الطهي باستخدام عسل السدر	عسل السدر
السبت	2 ديسمبر 2023	مسابقة الابتكار في الطهي باستخدام حمضيات المملكة	ترنج، كمكوات، ليمون حساوي، ليمون بن زهير



جدول المسابقة

التاريخ	اسم المسابقة	وقت التحضير	وقت المسابقة الحي	التقييم وعلان الفائزين	الجولة وعدد المتسابقين
23 نوفمبر 2023	مسابقة الابتكار في الطهي باستخدام الليمون الأسود	7:00 -	8:00 -	10:00 -	الجولة الأولى، 10 مشاركين
24 نوفمبر 2023	مسابقة الابتكار في الطهي باستخدام الورد الطائفي	7:00 -	8:00 -	10:00 -	الجولة الأولى، 10 مشاركين
25 نوفمبر 2023	مسابقة الابتكار في الطهي باستخدام التمر	7:00 -	8:00 -	10:00 -	الجولة الأولى، 10 مشاركين
26 نوفمبر 2023	مسابقة الابتكار في الطهي باستخدام الأرز الحساوي	7:00 -	8:00 -	10:00 -	الجولة الأولى، 10 مشاركين
27 نوفمبر 2023	مسابقة الابتكار في الطهي باستخدام صرار حائل	7:00 -	8:00 -	10:00 -	الجولة الأولى، 10 مشاركين
28 نوفمبر 2023	مسابقة الابتكار في الطهي باستخدام البن الخولاني	7:00 -	8:00 -	10:00 -	الجولة الأولى، 10 مشاركين
29 نوفمبر 2023	مسابقة الابتكار في الطهي باستخدام حليب الإبل	7:00 -	8:00 -	10:00 -	الجولة الأولى، 10 مشاركين

التاريخ	اسم المسابقة	وقت التحضير	وقت المسابقة الحي	التقييم وعلان الفائزين	الجولة وعدد المتسابقين
30 نوفمبر 2023	مسابقة الابتكار في الطهي باستخدام الحبق المديني	7:00 - 7:50	8:00 - 10:00	10:00 - 10:30	الجولة الأولى، 10 مشاركين
1 ديسمبر 2023	مسابقة الابتكار في الطهي باستخدام عسل السدر	7:00 - 7:50	8:00 - 10:00	10:00 - 10:30	الجولة الأولى، 10 مشاركين
2 ديسمبر 2023	مسابقة الابتكار في الطهي باستخدام حمضيات المملكة	7:00 - 7:50	8:00 - 10:00	10:00 - 10:30	الجولة الأولى، 10 مشاركين



شكرا لكم

