



نخبة الطهاة السعوديين
SAUDI ELITE CHEFS

الدليل الإرشادي

٢٥-٢٦ نوفمبر
المقر: هورिका السعودية، مركز الرياض الدولي للمؤتمرات والمعارض

| | |
|----|---|
| ٣ | القسم الأول: المقدمة |
| ٣ | القسم الفرعي الأول: نبذة عن هيئة فنون الطهي |
| ٣ | القسم الفرعي الثاني: نبذة عن نخبة الطهاة السعوديين |
| ٤ | القسم الفرعي الثالث: ميثاق نخبة الطهاة السعوديين |
| ٥ | القسم الثاني: تفاصيل المسابقة |
| ٥ | القسم الفرعي الأول: القسم الفرعي الأول: شروط الالتحاق |
| ٥ | القسم الفرعي الثاني: مسارات المسابقة |
| ٥ | القسم الفرعي الثالث: موضوع المسابقة |
| ٥ | ٣.١ المكونات المحلية المطلوبة المستخدمة في كل مسار |
| ٦ | ٣.٢ كيفية الاتساق مع شعار المسابقة "محلي ومستدام" |
| ٦ | القسم الفرعي الثالث: موضوع المسابقة |
| ٦ | القسم الفرعي الرابع: مراحل المشارك |
| ٧ | القسم الفرعي الخامس: المسابقة (الطبخ) |
| ٧ | ٥.١ عام |
| ٧ | ٥.٢ الإعداد والتحضير في المكان Mise en Place |
| ٧ | ٥.٣ التوقيت |
| ٨ | ٥.٤ المعدات |
| ٨ | ٥.٥ العرض والتقديم |
| ٩ | ٥.٦ المكونات |
| ٩ | ٥.٧ التحكيم |
| ٩ | ٥.٨ منح الجوائز |
| ١٠ | القسم الثالث: القواعد واللوائح |
| ١٠ | القسم الفرعي الأول: إخلاء المسؤولية |
| ١٠ | القسم الفرعي الثاني: التسجيل |
| ١٠ | القسم الفرعي الرابع: قواعد الزي الرسمي المعتمد |
| ١١ | القسم الفرعي الخامس: النظافة والسلامة |
| ١١ | القسم الفرعي السادس: المكونات والتحضيرات المسموحة والمحظورة |
| ١١ | ٦.١ المكونات الأساسية والتحضيرات |

القسم الأول: المقدمة

القسم الفرعي الأول: نبذة عن هيئة فنون الطهي

تأسست هيئة فنون الطهي في فبراير ٢٠٢٠م، والتي تعمل كمحرك أساسي لتطوير قطاع فنون الطهي في المملكة العربية السعودية. تهدف الهيئة إلى أن تكون وجهة طهي رائدة تقدم تجارب استثنائية وفرص عمل متميزة. تلتزم الهيئة بعرض الأطباق السعودية الأصيلة محلياً ودولياً، مع الاحتفاء بالتراث الغني والموهبة الفريدة في فنون الطهي. وتتمثل رؤيتها في جعل فنون الطهي سفيراً للثقافة السعودية، وتعزيز التقدير للنكهات السعودية الزاخرة وقيم الضيافة في قلب الشرق الأوسط.

تهدف الهيئة إلى تقديم تجارب مميزة لا تنسى إلى المواطنين والزوّار عبر خدمات محلية موسعة تغيّر النظرة إلى السعودية وتسمح للأفراد بالتواصل والتفاعل على المستوى الفردي مع منظومة فنون الطهي. وتتضمن الأهداف الرئيسية تحديد التراث الطهوي والحفاظ عليه، تعزيز الروايات المحلية، وتقديم تجارب طهي رائدة بمستوى عالي من خلال الفعاليات المميزة ومبادرات المشاركة المجتمعية. التحفيز على الابتكار والريادة الفكرية في سلسلة القيمة من أجل بلوغ الريادة عربياً وإقليمياً في قطاع فنون الطهي.

القسم الفرعي الثاني: نبذة عن نخبة الطهاة السعوديين

تستعد مسابقة نخبة الطهاة السعوديين في قلب الرياض لإطلاق نسختها الأولى كتجربة طهي فريدة بتاريخها ٢٥ و٢٦ نوفمبر ٢٠٢٤م والتي تنظمها هيئة فنون الطهي، كما تعد هذه المسابقة فرصة مميزة للطهاة المحترفين من جميع أنحاء المملكة لإبراز مهاراتهم وإبداعهم في مجال الطهي.

تعنى وحدة تنظيم مسابقة نخبة الطهاة السعوديين برفع مستوى الطهاة المحترفين وتسهيل الضوء على أبرز المواهب السعودية في مجالي الحلويات والمأكولات، من خلال إتاحة الفرصة للمشاركين للتنافس وتطوير قدراتهم والحصول على الاعتراف الوطني والتي تأتي تحت إشراف نخبة من خبراء الطهي.

للاستفسارات، يرجى التواصل مع البريد الإلكتروني SEC@moc.gov.sa

١. السعي لتحقيق التميز في الطهي:

التفاني في إتقان فنون الطهي والارتقاء.

٢. النزاهة المهنية:

الالتزام بأعلى المعايير الأخلاقية والمهنية في مجال الطهي.

٣. التطور المستمر:

السعي إلى النمو والتطور المستمر كممثل لفنون الطهي.

٤. الابتكار والإبداع:

تجاوز حدود فنون الطهي وخلق تجارب نكهات استثنائية،
والمحافظة على التراث الغني للمطبخ السعودي.

٥. مشاركة المعرفة:

إلهام وتوجيه الجيل القادم من الطهاة السعوديين.

٦. إبراز فنون الطهي على منصة عالمية:

تمثيل المملكة العربية السعودية على الساحة الدولية من خلال مجال الطهي.

٧. العمل الجماعي والتعاون:

تعزيز روح التعاون داخل مجتمع الطهاة.

٨. الشغف والتفاني

إبداء الحماس الدائم تجاه فنون الطهي.

القسم الثاني: تفاصيل المسابقة

يُعد هذا المستند دليلاً شاملاً للمشاركين في مسابقة الطهاة السعوديين النخبة. يتضمن معلومات أساسية بالإضافة إلى القواعد واللوائح التي تحكم المشاركة كما يُتوقع من جميع المشاركين الالتزام الصارم بهذه الإرشادات للحفاظ على نزاهة المسابقة.

القسم الفرعي الأول: شروط الالتحاق

1. يجب أن يكون المتقدم/ة سعودي الجنسية.
2. يجب أن يكون المتقدم/ة بعمر ٢٣ سنة أو أكثر.
3. يجب أن يحمل المتقدم/ة شهادة (حد أدنى دبلوم في مجال ذا صلة) أو يمتلك خبرة في المجال لا تقل عن ٥ سنوات.
4. يجب أن يكون المتقدم/ة لديه خبرة في فئات المسابقة (المأكولات - الحلويات).

القسم الفرعي الثاني: مسارات المسابقة

تتكون المسابقة من مسارين والتي توفر منصة تسمح للطهاة بإظهار خبراتهم:
المأكولات: سيقوم المتسابقون بإظهار براعتهم في فنون الطهي من خلال إعداد وتقديم طبق مالح وفقاً لوصفتهم الخاصة، بما يتماشى مع موضوع المسابقة.

الحلويات: تركز هذه الفئة على البراعة الفنية، وتتطلب ابتكار حلوى أو معجنات وفقاً لوصفتهم الخاصة، بما يتماشى مع موضوع المسابقة.

* يشجع أعضاء لجنة التحكيم على اعداد طبق حلى متوازن الطعم.

سيقوم المتقدمين باختيار المسار المرغوب أثناء عملية التسجيل.

القسم الفرعي الثالث: موضوع المسابقة

محلي ومستدام

يركز موضوع المسابقة على فكرة «محلي ومستدام» على الاستدامة واستخدام المكونات المحلية السعودية. يتطلب من المتسابقين استخدام أحد خيارات المكونات المحلية المقترحة أدناه لكل مسار من مسارات المسابقة مع تقليل هدر الطعام في عملية الطهي. ويتحدى هذا الموضوع الطهاة لإعداد أطباق مبتكرة تعكس التزامهم بالممارسات الاستدامة في المطبخ.

٣.١: المكونات المحلية المطلوبة المستخدمة في كل مسار

يجب على المتسابقين استخدام أحد المكونات المحلية الرئيسية المقترحة وأحد المكونات المحلية التكميلية المقترحة في الطبق الذي يقومون بإعداده.

١. المكونات الرئيسية:

يجب على المتسابقين استخدام المكون الرئيسي في طبقهم وفقاً لفئة المسابقة التي تم اختيارها

المأكولات:

- التمر السعودي

الحلويات:

- اللومي

٢. يمكن للمتسابقين استخدام ٥٠% من المكونات المحلية:

الرابط التالي يوفر خيارات المكونات المحلية:

<https://www.fondazioneSlowFood.com/en/nazioni-arca/saudi-arabia-en/>

* يجب على المتسابقين الاستعداد لتقديم اثبات على استخدام أحد المكونات المحلية، حيث من الممكن لهيئة فنون الطهي التحقق في أي وقت.

* سيحصل المتسابقون النهائيون على قسيمة شرائية بقيمة ١٠٠٠ ريال سعودي لشراء المكونات.

٣.٢: كيفية الاتساق مع شعار المسابقة "محلي ومستدام"؟

١. استخدام مكونات من مصدر محلي

دمج أحد المكونات المحلية الرئيسية المقترحة، مع إمكانية استخدام مكون محلي بنسبة تصل إلى ٥٠٪، بهدف تسليط الضوء على المنتجات المحلية ودعم الزراعة المستدامة.

٢. التقليل من استخدام الأطعمة المصنعة/المعالجة

الحد من استخدام المكونات المصنعة/المعالجة بحيث لا تزيد عن عنصر واحد في كل طبق لإعطاء الأولوية للأطعمة الطازجة الكاملة.

٣. الابتكار باستخدام المكونات

الإبداع في استخدام أجزاء من المكونات التي يتم التخلص منها، مثل السيقان أو الأوراق أو القشور، لتقليل الهدر وتعزيز نكهة الطبق.

٤. إدارة هدر الطهي

يجب إدارة كمية هدر الغذائي (هدر الطعام) بعناية أثناء تحضير الطبق.

القسم الفرعي الرابع: مسارات المسابقة

إذا كنت مهتمًا بالانضمام إلى مسابقة نخبة الطهاة السعوديين، يمكنك التقديم من خلال [Saudi Elite Chefs](#) خلال عملية التسجيل والاختيار، سيطلب منك الإجابة على بعض الأسئلة وقد تتم دعوتك إلى مقابلة افتراضية. الجدول ادناه يقدم نظرة عامة على رحلة المتقدم، من مرحلة التسجيل إلى المرحلة النهائية من المسابقة.

| | | |
|-------------------------------------|-----------------------|--|
| مرحلة التسجيل | ٢٠-٣١ أكتوبر | يقوم المتقدم بتعبئة كافة المعلومات والوثائق الخاصة به عبر منصة التسجيل في الموقع الإلكتروني. يجب التأكد من صحة الوثائق المقدمة، حيث لا يمكن تعديلها بعد إتمام عملية التقديم. |
| مرحلة التأهيل الأولية | ٢٠-٣١ أكتوبر | سيتم إرسال نتائج القبول الأولي عبر البريد الإلكتروني للانتقال إلى المرحلة التالية من عملية الفرز، وسيطلب منهم تقديم معلومات إضافية. |
| مرحلة المقابلة الافتراضية | ٢٠-٣١ أكتوبر | هذه المرحلة هي مرحلة التقييم النهائية. سيخضع المرشحون لمقابلات قصيرة عبر الإنترنت. |
| نتائج التأهيل النهائي | ٣١ أكتوبر - ١٠ نوفمبر | سيتم إرسال نتائج القبول النهائي للمرشحين الذين اجتازوا مرحلة المقابلة الشخصية. بالإضافة إلى ذلك، سيتم دعوتهم لحضور ورشة عمل تحضيرية. |
| مرحلة الورشة التحضيرية | ٢٠-٢٤ نوفمبر | سيشارك الطهاة المقبولون في ورشة تحضيرية بجانب خبراء في مجال الطهي، والذين سيقومون بتوجيههم لتحسين تقنياتهم وتعريفهم بالقواعد والتعليمات للاستعداد للمسابقة. |
| مرحلة المسابقة والاعلان عن الفائزين | ٢٥-٢٦ نوفمبر | سيتنافس المشاركون، وسيتم الإعلان عن النتائج في نهاية كل يوم من أيام المسابقة. |

٥.١ عام

- يُتوقع من المتسابقين تطوير وإعداد وتقديم ٥ صحن من كل طبق من اختيارهم، مع التأكد من أنها تتوافق مع شعار المسابقة والمسار الذي تقدموا إليه.
- يمكن للمتسابق احضار طاهي مساعد، ولكن لن تتم تغطية تكاليف السفر والإقامة من قبل المنظمين.
- سيقوم المتسابقين بسحب رقم قبل الدخول إلى منطقة المسابقة لتخصيص منصة لكل متسابق بشكل عشوائي.

٥.٢ الإعداد والتحضير في المكان "Mise en Place"

- يُسمح بالتحضير المسبق في المقر قبل ساعة واحدة من بدء المنافسة.
- يجب على المتسابقين احضار أطباق التقديم الخاصة بهم.
- يمكن للمتسابقين تحضير المرق والصلصات الأساسية، وتقشير الخضروات وغسلها، وتقسيم المكونات الجافة مسبقاً. ويجب أن تتم جميع التجهيزات والتحضيرات الأخرى في الموقع.
- (يرجى الرجوع إلى قسم المكونات والتحضيرات المسموح بها والمحظورة أدناه)

٥.٣ التوقيت

تتكون كل مجموعة من ثلاثة متسابقين يتنافسون ضمن مسار محدد

| المجموعة أ | |
|--|------------|
| التحضير | ٣-٤ ظهراً |
| يبدأ الطاهي في المنصة الأولى الطهي | ٣:٤٠ ظهراً |
| يبدأ الطاهي في المنصة الثانية الطهي | ٤:٤٠ ظهراً |
| يبدأ الطاهي في المنصة الثالثة الطهي | ٤:٥٠ ظهراً |
| يقوم الطاهي في المنصة الأولى بتقديم الطبق | ٥:٣٠ ظهراً |
| يقوم الطاهي في المنصة الثانية بتقديم الطبق | ٥:٤٠ ظهراً |
| يقوم الطاهي في المنصة الثالثة بتقديم الطبق | ٥:٥٠ ظهراً |

| المجموعة ب | |
|--|------------|
| التحضير | ٦-٧ مساءً |
| يبدأ الطاهي في المنصة الأولى الطهي | ٧ مساءً |
| يبدأ الطاهي في المنصة الثانية الطهي | ٧:١٠ مساءً |
| يبدأ الطاهي في المنصة الثالثة الطهي | ٧:٢٠ مساءً |
| يقوم الطاهي في المنصة الأولى بتقديم الطبق | ٨ مساءً |
| يقوم الطاهي في المنصة الثانية بتقديم الطبق | ٨:١٠ مساءً |
| يقوم الطاهي في المنصة الثالثة بتقديم الطبق | ٨:٢٠ مساءً |

٥.٤ الإعداد والتحضير في المكان "Mise en Place"

- لضمان بيئة تنافسية متسقة وعادلة، سيتم توفير معدات المطبخ الأساسية، بما في ذلك الأفران والواقد والثلاجات. فيما يلي تفصيل لجميع المعدات التي سيتم توفيرها:

| معدات مطبخ عامة لكل منطقة طهي |
|--|
| طاولات عمل مع رفوف تحت الطاولة وثلاجات |
| شواية ناعمة أو شواية نصف ناعمة |
| موقد كهربائي بأربع وحدات |
| قلابة كهربائية بسعة ١٠ لتر |
| فرن حراري بسعة ٦٦ لتر |
| مايكرويف |
| مغسلة |
| طاولة ستانلس ستيل |
| أجهزة تبريد سريعة (مشاركة) |
| فريزر (مشاركة) |
| مجموعة من القدور وأواني الصلصات |
| ألواح تقطيع |
| صواني خبز |

- يجب على المتسابقين إحضار أدواتهم وأوانيهم الصغيرة الخاصة، مثل السكاكين والأواني وألواح التقطيع ومعدات القياس وأوعية الخلط ومقاييس الحرارة والأدوات المتخصصة.
- يُحظر على المتسابقين إحضار معدات كبيرة (مثل: الفرن).
- يُسمح للمتسابقين بإحضار معدات صغيرة مع التأكد من الجهد الكهربائي ٢٢٠ فولت (الحد الأقصى للأبعاد ٨٠٠ × ٥٠٠ مم).
- يجب على المتسابقين وضع علامات على معداتهم حتى يتمكن المنظمون من إعادتها في حال فقدانها. ولا يتحمل المنظمون أي مسؤولية عن أي معدات مفقودة.

٥.٥ العرض والتقديم

- يُطلب من كل متسابق إعداد خمسة أطباق إجمالاً. سيتم تقديم أربعة أطباق للحكام، بينما سيتم تخصيص الطبق الخامس للتصوير الرسمي.
- يُعد تقديم الأطباق أمرًا بالغ الأهمية. يجب أن تكون الأطباق مرتبة بشكل جمالي، مع الاهتمام بالتفاصيل والجادبية البصرية.
- يُشجع استخدام الزينة الصالحة للأكل، بينما يُحظر استخدام العناصر غير الصالحة للأكل إلا إذا كانت ضرورية للدعم الهيكلي.
- يجب أن يكون حجم الطبق مناسبًا للطبق وعدد الحكام.
- يجب أن يتناسب وزن الحصة مع الكميات العادية القابلة للاستهلاك.
- تجنب استخدام مواد مثل القصدير أو الشمع أو الخشب مع الأطباق المطبوخة.
- يجب أن تكون الأطباق الرئيسية والزينة متناسقة من حيث الحجم واللون.

٥.٦ المكونات

لضمان أعلى جودة ونكهة في أطباقهم، يجب على المتسابقين إحضار مكوناتهم الخاصة. سيقوم منظمي المسابقة بتوفير قوائم فقط ولن يقدموا أي مكونات. يُتوقع من المتسابقين إحضار كل ما يحتاجونه، بما يتماشى مع قائمة المكونات المقدمة خلال عملية التسجيل.

يجب على المتسابقين تجنب استخدام أي مكونات محظورة أو ممنوعة بموجب القوانين المحلية وإرشادات المسابقة.

(يرجى الرجوع إلى قسم المكونات والتحضيرات المسموح بها والمحظورة أدناه)

٥.٧ التحكيم

تم تصميم معايير التحكيم في مسابقة نخبة الطهاة السعوديين لتقييم المشاركين عبر خمسة معايير رئيسية. نظام النقاط لكلا المسارين هو كما يلي، بحد أقصى ١٠٠ نقطة:

| | | | |
|------|-----|---|-------------------------|
| ١٠٠٪ | ٢٠٪ | يقيم الحكام توازن ونكهات الطبق وتكاملها لضمان طعم متناعم. | الالتزام بالشعار |
| | ٢٠٪ | تُعطى النقاط بناءً على الترتيب الفني والجذاب للطبق، مما يعزز تأثيره البصري. | المهارات الفنية/التقنية |
| | ٢٠٪ | يُقاس إتقان الطاهي ودقته في تقنيات الطهي، مع السعي لتحقيق تنفيذ مثالي. | العرض/التقديم |
| | ٤٠٪ | يُقيم مدى تعبير الطبق وابتكاره في دمج موضوع المسابقة في جميع جوانبه. | التذوق |

- جميع قرارات التقييم التي يتخذها الحكام نهائية ولا يمكن الاعتراض عليها. وهذا يضمن عملية تقييم عادلة ونزيهة لجميع المشاركين.
- يجب على المشاركين إكمال أطباقهم في الوقت المحدد. وأي تأخير قد يؤدي إلى خصم النقاط حسب تقدير لجنة التحكيم.
- الحد الأدنى للنجاح هو ٩٥٪ حيث سيتنافس المتسابقون وفقاً لمستوى معياري.

٥.٨ منح الجوائز

تعتمد مسابقة نخبة الطهاة السعوديين على نظام تقييم دقيق، حيث لا يتنافس المتسابقين مع بعضهم البعض، بل يتم تحديد الفائزين من خلال بناءً على تحقيق درجة معينة، وسيتم الإعلان عن النتائج في نهاية كل يوم من أيام المسابقة، وسيحصل الذين يحققون درجة الفوز على ميدالية، بالإضافة إلى سترة طاه شخصية كرمز للتميز والإنجاز، مع المزايا الحصرية التالية:

- أولوية الدخول السريع إلى مسابقة (Bocuse d'Or) وكأس العالم للحلويات في الشرق الأوسط دون الحاجة إلى الدخول الجولات التمهيديّة للمسابقة.
 - حصرية وأولوية المشاركة في فعاليات الطهي المرموقة والعالية المستوى، مما يضعك بين النخبة في عالم الطهي.
 - فرص فريدة للتعرف على مجموعة من الخدمات الرائدة والشخصيات في مجال الطهي، مما سيوسع شبكة علاقاتك المهنية بشكل كبير.
 - فرص التعرف على المجالات المختلفة ضمن قطاع الطهي.
 - الحصول على دعوات خاصة للانضمام إلى منتديات ونقاشات ثرية وفعاليات للتواصل مع أفضل المحترفين وقادة الفكر.
- * يحصل جميع المشاركين على شهادة مشاركة.

القسم الثالث: القواعد واللوائح

القسم الفرعي الأول: إخلاء المسؤولية

- يحتفظ المنظمون بالحق في تعديل أو إضافة أو إزالة قواعد وأنظمة المسابقة في أي وقت دون إشعار مسبق.
- يحتفظ المنظمون بجميع الحقوق فيما يتعلق بالوصفات المستخدمة والصور ومقاطع الفيديو المسجلة أثناء الحدث وقبله. ويمكن استخدامها لأغراض ترويجية.
- لا يتحمل المنظمون مسؤولية أي ضرر، أو خسارة، أو سرقة للعناصر، أو المعدات، أو الأواني أو الممتلكات الشخصية التي يجلبها المتسابقون.
- يحتفظ المنظمون بالحق في استبعاد أي مشارك يثبت انتهاكه للقواعد أو قيامه بسلوك غير مهني/اخلاقي.
- يحتفظ المنظمون بالحق في إلغاء، أو تأجيل المسابقة، أو تغيير مدة، أو توقيت، أو جدول الحدث، أو إعادة تعريف أو تعديل أو إضافة أي من القواعد والشروط دون مسؤولية عن أي مطالبات بالتعويض.
- يحتفظ المنظمون بجميع الحقوق للصور الملتقطة خلال الحدث.

القسم الفرعي الثاني: التسجيل

- يُسمح لكل متقدم بالدخول في فئة واحدة فقط.
- يتحمل المنظمون تغطية تكلفة السفر والإقامة للمتسابقين خارج منطقة الرياض، لكنهم لن يتكفلوا بتكاليف النقل أو اللوجستيات.
- يتحمل المتقدمون المسؤولية الكاملة عن دقة المعلومات المقدمة في منصة التسجيل، ويتحملون المسؤولية الكاملة عن أي أخطاء. وتحتفظ هيئة فنون الطهي بالحق في طلب إثبات لأي من المعلومات المقدمة في أي وقت.
- يجب على المتقدمين المؤهلين حضور ورشة العمل التحضيرية والمسابقة.
- سيتم اعتبار المتقدمين الذين لا يحضرون ورشة العمل التحضيرية غير مؤهلين ما لم تتم الموافقة على ذلك من قبل منظمي المسابقة.

القسم الفرعي الثالث: الوصول إلى المسابقة

- يجب على جميع المشاركين إبراز بطاقة الهوية الشخصية والشارة المقدمة من قبل المنظمين للدخول إلى منطقة المسابقة. وسيتم إجراء عمليات تفتيش أمني في جميع نقاط الدخول.
- لن يتم قبول الحضور المتأخر تحت أي ظرف من الظروف.
- سيتم اعتبار المتسابقين الغائبين دون مبرر مقبول في الوقت والمكان المحددين غائبين عن المنافسة، وسيتم استبعادهم من المشاركة في المستقبل.
- سيتم الاستبعاد الفوري للمتسابقين الذين لا يلتزمون بجدول المسابقة الزمني.

القسم الفرعي الرابع: قواعد الزي الرسمي المعتمد

- **متطلبات الزي:** يجب على جميع المتسابقين ارتداء زي شيف نظيف واحترافي خلال المسابقة (يتم توفيره من قبل المنظمين). خلال ورشة العمل التحضيرية، سيحصل المتسابقون على سترة شيف ومريلة شيف.
- **الإكسسوارات:** لا يُسمح بارتداء المجوهرات.
- **الأحذية:** يُشترط ارتداء أحذية غير قابلة للانزلاق ومغلقة من الأمام لمنع الحوادث وضمان سلامة الطعام.

القسم الفرعي الخامس: النظافة والسلامة

يجب على المتسابقين اتباع بروتوكولات صارمة للنظافة والسلامة طوال الحدث. ويجب الحفاظ على نظافة منطقة العمل والامتثال للوائح الصحية المحلية التي وضعتها الهيئة العامة للغذاء والدواء.

قد يواجه أي متسابق ينتهك معايير النظافة العقوبات أو الاستبعاد.

القسم الفرعي السادس: المكونات والتحضيرات المسموحة والمحظورة

يعد الالتزام بالمبادئ التوجيهية التالية إلزاميًا.

يحق للمتسابقين إعداد مكوناتهم لمدة ساعة قبل المسابقة.

٦,١ المكونات الأساسية والتحضيرات

- يُحظر استخدام معززات النكهة الاصطناعية أو الملونات أو الإضافات بشكل صارم. (يسمح باستخدام الملونات الطبيعية).
- يمنع على المتسابقين إحضار أي أطعمة مطبوخة مسبقًا أو مخبوزة أو معالجة إلى منطقة المنافسة.
- أي استخدام لمكونات محظورة أو مقيدة سيؤدي إلى الاستبعاد الفوري.