

أكبر معرض متخصص بالمأكولات و المشروبات و الضيافة
في المملكة العربية السعودية



١٥-١٧ ديسمبر ٢٠٢٥

مواعيد الزيارة: ١٥ ديسمبر من الساعة ٤ عصرًا إلى ١٠ ليلاً
١٦-١٧ ديسمبر من الساعة ٢ ظهراً إلى ١٠ ليلاً

الرياض - المملكة العربية السعودية
واجهة الرياض للمعارض والمؤتمرات

www.saudihoreca.com

القواعد و الأنظمة



**Hospitality
Salon
Culinaire**

شريك إستراتيجي



هيئة فنون الطهي
Culinary Arts Commission

محتويات

| | | |
|------|---------------------------|---|
| ٤.ص | كلمة الجهة المنظمة | ١ |
| ٥.ص | لجنة التحكيم | ٢ |
| ٦.ص | الرعاية | ٣ |
| ٧.ص | التصنيفات | ٤ |
| ٨.ص | احتفظوا بالتواريخ التالية | ٥ |
| ٩.ص | معلومات عامّة | ٦ |
| ١٢.ص | القوانين والقواعد | ٧ |
| ٢٩.ص | الجوائز | ٨ |

أعزائي المشتركين،

بعد النجاح الكبير للنسخات الإحدى الثالثة عشر، يسرنا استقبالكم في النسخة أربعة عشر 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

Founder and President of the Saudi Arabian Chef's Association, Culinary Art & Hospitality at Confidential Government Authority - KSA



Thomas A. Gugler

Former President of Worldchefs (2016–2024), Vice President of Culinary at CATRION & Chairman of the Global Culinary Alliance - KSA



Youssef Akiki

Chef & Owner of Brût Restaurant, President of Disciples Escoffier Lebanon Lebanon



Tarek Alameddine

Chef & Partner at Beihouse & BUCO Lebanon



Issa Al Balushi

Senior Head Chef of Oman Air Oman



Joe Barza

Regional Culinary Consultant Lebanon



Mohamed Cheikh

Executive Chef at MEIDA Restaurant & Winner of Top Chef France 2021 France



Bobby Chinn

Chef, Author and TV Personality UK



Eric Devert

Executive Chef, Culinary Innovator & Global Cuisine Expert France



Tarek Ibrahim

Certified MasterChef & Founder of Umami Restaurants Egypt



Khamees Qwaider

Celebrity Chef & Board Member of Jordan Chefs Association Jordan

شريك إستراتيجي



هيئة فنون الطهي
Culinary Arts Commission

راعي صالون الطهي



المسابقات الطهي المعتمدة من



| A المسابقات الحيّة | |
|-------------------------------|---|
| المطبخ الشرقي | |
| ١ | تشكيلة مزّة مميزة بلمسة مبتكرة |
| المطبخ السعودي | |
| ٢ | طبق رئيسي وحلوى سعودية بلمسة عصرية (فريق من طاهيين) |
| ٣ | طبق جمل سعودي مستدام (مشاركة فردية) |
| المطبخ العالمي (مشاركة فردية) | |
| ٤ | طبق اللحمية |
| ٥ | طبق الدجاج |
| ٦ | طبق ثمار البحر |
| ٧ | أفضل برغر (لحمة) |
| ٨ | مسابقة باستا باربولا |
| ٩ | مسابقة السندويشات الباردة |
| ١٠ | سلة غامضة |
| ١١ | النحت على الخضار والفواكه |

احتفظوا بالتواريخ التالية

استلام الشارات وزيارة الموقع

يمكن لجميع المشاركين استلام شارة المساعد والتعرّف إلى الموقع والمعدات المطبخية في ١٤ ديسمبر ٢٠٢٥ بين الساعة العاشرة صباحا والسادسة مساء في واجهة الرياض للمعارض والمؤتمرات

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 الأقل سبعة أيام قبل المسابقة

حفل توزيع الجوائز

من المقرر توزيع الميداليات الذهبية خلال حفل الجوائز في ١٧ ديسمبر ٢٠٢٥ عند الساعة ٩ مساء يجب على جميع المشاركين ارتداء زي الطهارة في خلال توزيع الجوائز

القوانين والقواعد

- يحتفظ المنظمون بالحق في إزالة أو تعديل أو إضافة أي من القواعد والأنظمة.
- يمتلك المنظمون حقوق الوصفات المستخدمة والصور الملتقطة خلال الحدث.
- لا يتحمل المنظمون أي مسؤولية عن أي تلف أو فقدان لممتلكات المتسابقين المعروضة أو المعدات أو الأدوات أو الأغراض الشخصية.
- في حال الفوز بجائزة، يجب أن يكون الفائز حاضراً لإستلام الجائزة (أو يمكن للشيف التنفيذي للمؤسسة التي يعمل بها إستلامها من مكتب المعلومات).
- يجب على المشاركين إبراز بطاقة الهوية الشخصية وبطاقة المشاركة للدخول إلى منطقة صالون الضيافة لغنون الطهي.
- ستحصل كل مؤسسة على بطاقات مساعدين حسب عدد الفئات التي يشاركون فيها. يجب على المساعدين مغادرة منطقة المسابقة بمجرد بدء التحدي. لا يجوز أن يكون المساعد هو الشيف التنفيذي.
- يجب على جميع المشاركين التواجد في المسابقة بزي الطهارة الخاص بهم، دون أن تظهر أي شعارات لمؤسساتهم.
- يُسمح بمشاركة واحدة فقط لكل شيف في كل فئة، ولكن يمكنه/يمكنها المشاركة في فئات مختلفة.
- سيتم اعتبار المشاركين غير الحاضرين في الوقت والمكان المخصصين للمسابقة غائبين.
- لن يتم تقييم المشاركين الذين يجلبون معروضاتهم في يوم غير اليوم المحدد. يُرجى الرجوع إلى الجدول النهائي لموعد المسابقة. وفي حال وجود أي شك، لا تتردد في التواصل مع المنظمين.
- يجب توزيع وصفات مطبوعة بدون أسماء أو شعارات مؤسسات على الحكام قبل بدء المسابقة.
- لا يُسمح للمشاركين الذين يصلون قبل الوقت المحدد بدخول المطابخ أو إستخدام الثلجات أو المعدات الأخرى.
- يُسمح للمشاركين بالدخول فقط من مدخل المشاركين المخصص، والذي يقع بجانب منطقة التحميل في موقع المعرض.

جدول المسابقة

سيتم إرسال الجدول إلى جميع المشاركين قبل موعد المسابقة بسبعة أيام على الأقل إنَّ طاقم عملكم، مشجعيكم هم موضع ترحيب في المعرض من أجل الحضور، يجب على جميع المشجعين أن يكونوا عاملين في مجال الضيافة وسيحتاجون إلى أن يتسجّلوا عبر الإنترنت كيف يعمل نظام التسجيل المسبق لهوريكا ٢٠٢٥؟ نحن ندعوكم لتسجيل الدخول على www.saudihoreca.com والحصول على شارتكم الخاصة عبر الإنترنت

منطقة التحضير - القسم الخلفي

يستطيع المتسابقون استخدام القسم الخلفي الذي يتضمّن التجهيزات التالية

- ٤ طاولات من الفولاذ المقاوم للصدأ
- برادان للمكونات
- ثلاجتان

القوانين والقواعد

- يجب التأكد من وضع جميع المكونات في البراد أو الثلاجة في القسم الخلفي قبل بدء المسابقة.
- رفوف من الفولاذ المقاوم للصدأ

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.

المطبخ

يجب أن تكون تجهيزات المطبخ الصغيرة مؤمنة من قبل المشتركين. مثلًا مغالي / 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 سم) – يناسب أيضًا (٤) مقلاة مقاس ١/٢ و صينية خبز ٤٣,٥ * ٣٣ سم
- ميكروويف
- طاولة من الفولاذ المقاوم للصدأ
- وحدة المغسلة

المنتجات والمكونات

- يُفضل استخدام منتجات الرعاة في وصفتك عند الحاجة.
- يُمنع الترويج لمنتجات المنافسين خلال المسابقة.
- سيتم تزويدك بقائمة المنتجات المتوفرة.



معلومات عامة

- يجب أن يكون كل عمل معروض من تنفيذ المشارك المسجل في استمارة الطلب.
- لا يجب أن يظهر اسم الشركة أو شعارها للحكام أثناء عملية التحكيم، يمكن إظهاره بعد انتهاء التقييم.
- يجب على المتسابقين الالتزام بالمساحة المحددة لكل فئة.
- يحق للحكام اختبار وفحص جميع المعروضات وأخذ عينات منها عند الحاجة.
- بعد انتهاء التحكيم، يُسمح للمشاركين بتحديث أو تعديل معروضاتهم خلال فترة العرض.
- وصف كل طبق ضروري لفهم النكهة والتقنية المستخدمة.
- سيتم وضع ملصقات على جميع الأطباق من قبل المنظمين لتمييزها.
- لا يُسمح باستخدام الألوان الصناعية.
- عند عدم تذوق الطعام، يجب أن يعكس «الطعم البصري».
- يُعد التنوع في التقنيات المهنية الحديثة مهمًا، ولكن يجب أن يكون عمليًا.
- يجب أن تكون الزينة والمكونات الأخرى متناسقة مع المكون الرئيسي.
- يجب أن تكون الأطباق متوازنة غذائيًا.
- تزيين حواف الأطباق يؤدي إلى مظهر غير مقبول.
- يجب تقطيع اللحوم أو الأسماك بشكل نظيف وصحيح.
- يجب تقديم شرائح اللحوم أو الأسماك بحيث يكون الجانب المقطوع للأعلى، وترتيبها حسب الحجم والنظام.
- لا يُسمح باستخدام لحم الخنزير أو الكحول.
- يجب أن يكون هناك تناسق عددي بين حصص اللحوم/ الأسماك والزينة.
- يجب تقطيع أو تشكيل الفواكه والخضروات بشكل موحد.
- يمكن استخدام مواد رابطة للكريمات.
- يمكن أن تتجاوز كمية الجيلاتين المستخدمة في الأسبك الكمية الطبيعية، لكن دون أن يعتمد شكل التقديم كليًا على الجيلاتين الزائد.
- لا يُسمح باستخدام العناصر غير الصالحة للأكل.
- يجب أن تُملأ أوعية الصلصات إلى النصف فقط.
- يجب أن يكون عمل الأسبك نظيفًا وخاليًا من العيوب.
- يجب أن تتماشى حجم الحصة ووزنها مع المعايير المتعارف عليها.
- يجب إظهار مهارة نظيفة ودقيقة في التنفيذ.
- يجب استخدام منتجات الرعاة حيثما ينطبق، لا يُسمح باستخدام علامات تجارية أخرى، سيتم تزويدكم بقائمة المنتجات المعتمدة.

القوانين والقواعد

- لا يُسمح باستخدام المنتجات الجاهزة، وقد يؤدي ذلك إلى استبعاد الفريق من المنافسة.
- يجب إحضار جميع المواد الغذائية في حاويات مبردة ونظيفة (صناديق حرارية أو ما يعادلها).
- يجب على المشاركين الرجوع إلى قواعد وتعليمات النظافة الخاصة بالراعي.
- يجب على المشاركين تنظيف المطبخ بعد الانتهاء من المسابقة.

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 متبّلة، 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 مقشرة

• يمكن احضار الفول مقشّر

• الخضار المهروسة مسموح استعمالها

السّمك: 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 متبّلة.

اللّحوم و الدّواجن:

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

• السجق و النقانق، يجب تحضيرها خلال المسابقة.

البيض: يمكن احضاره مفصول، مبستر، ولكن لا يمكن معالجته بأي طريقة أخرى.

عجينة المعكرونة (الباستا): يجب استخدام باستا باربلا.

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.

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 تجميعة وتتبيله يجب أن يتم في المسابقة
- لا يسمح بتقديم أطباق اللحوم النيئة

أفضل الممارسات

الهدف الرئيسي من هذا القسم هو ضمان تكافؤ الفرص بين جميع الفرق والمشاركين، وتوضيح بعض الجوانب التي قد تركز عليها لجنة التحكيم أثناء المسابقة. ومن الطبيعي أن هذا القسم لا يغطي جميع جوانب التقييم ونظام العلامات، ولكنه يسلط الضوء على «أفضل الممارسات» التي يجب على المشاركين الالتزام بها، والتي يُنصح بقراءتها بعناية فيما يتعلق بلوائح سلامة الغذاء.

1. البلاستيك من المواد التي يسعى العالم وعالم الطهي إلى التخلص منها.

- a. الأكياس البلاستيكية يجب تجنب استخدامها قدر الإمكان، إلا إذا كانت ضرورية لتعبئة المواد الغذائية، أو في حال عدم توفر بديل مناسب.
- b. كياس التفريغ الهوائي (Vacuum Bags) تُستخدم للطهي بأسلوب السوس فيد أو للتخزين من أجل إطالة مدة الصلاحية، لكنها ليست مخصصة لنقل المواد إلى المسابقة أو لحفظ السوائل، ويجب تجنب استخدامها قدر الإمكان، نظراً لما تسببه من هدر وتكلفة إضافية.
- c. العبوات البلاستيكية يُسمح باستخدامها لنقل وتخزين المواد، بشرط أن تكون قابلة لإعادة الاستخدام، ويُمنع التخلص منها بعد الاستعمال لمرة واحدة، بل يجب تنظيفها وتوضيها لاستخدامها مجدداً.

2. نماذج نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة (HACCP):

تُعتبر هذه النماذج ضرورية في معظم أنحاء العالم داخل المطابخ التجارية أو المهنية، وهي من أفضل الممارسات لتوثيق إجراءات التحكم بدرجات الحرارة الخاصة بالمواد الخام، وشبه المطهية، والمطبوخة، والمخزنة.

- a. تتوفر نماذج HACCP القياسية على صفحة WORLDCHEFS الإلكترونية، وهي مقبولة في جميع المسابقات.
- b. يجب أن تُظهر جداول درجات الحرارة/التخزين مخططاً واضحاً لسير درجات حرارة المواد الغذائية، من الشراء إلى مطبخ التحضير وصولاً إلى ساحة المسابقة.
- c. يجب إجراء فحص لقوائم الثلجات/المجمدات على الأقل مرة كل ساعة خلال المسابقة، مع اتخاذ إجراء تصحيحي عند ارتفاع درجات الحرارة عن المسموح.
- d. يجب تخزين الأطعمة الساخنة بما يضمن الالتزام بجميع القوانين الدولية والمحلية لتجنب أي مشاكل تتعلق بسلامة الغذاء
- e. يجب تسجيل بيانات الطهي بطريقة السوس فيد (Sous Vide) بدقة، نظراً لخصوصية هذه التقنية وانخفاض درجة حرارة الطهي المستخدمة، لذا من الضروري

القوانين والقواعد

تدوين درجات الحرارة والأوقات.

f. لأعضاء لجنة التحكيم الحق الكامل في فحص هذه الوثائق والتحقق منها في أي وقت وتحت أي ظرف.

٣. توقيت المسابقة / الالتزام بالوقت يُعد من الجوانب الأساسية في مهنتنا، سواء في المطاعم أو خلال المسابقات، حيث إن تقديم الطعام في الوقت المناسب وبدرجة الحرارة الصحيحة يساهم في تجربة تناول طعام ممتعة للضيوف.

a. في جميع المسابقات، تُمنح نقاط للخدمة بناءً على الالتزام بالتوقيت، ومع ذلك، إذا تجاوزت الإطار الزمني المحدد بشكل كبير، فسيتم خصم نقاط من تقييم التحضير الاحترافي.

b. إذا احتوى الطبق على عدد كبير من الحركات اليدوية أو المكونات الكثيرة والمعقدة، فإن ذلك قد يؤثر على درجة حرارة الطعام وقت التقديم، مما يؤدي إلى خصم نقاط.

c. في مسابقات IKA وكأس العالم، يبدأ احتساب الوقت من لحظة تسليم التذكرة في منطقة التسليم (Pass) وحتى خروج الطبق من تلك المنطقة.

٤. وزن الطعام والقيم الغذائية

a. هناك أوزان متوقعة يجب الالتزام بها في المطبخ الساخن وعلى طاولة الطهاة، وفي العالم العملي يُفضل احترام هذه الأوزان، مع هامش مقبول يتراوح بين ٢٠ إلى ٣٠ غراماً أكثر أو أقل.

b. بما أنها مسابقة طبخ، فإن المهارات هي العنصر الأساسي، ويجب إبراز مهارات الطهي، وتوازن النكهات، والسماح للطعام بأن «يتحدث عن نفسه»، كما أن المهارات اليدوية ضرورية. أما التكرار باستخدام القوالب فسيتم اعتباره نقصاً في التحضير المهني وسيؤدي إلى خصم نقاط.

c. يجب أن تكون جميع الأطباق متوازنة من الناحية الغذائية، كما يجب أن تُعرض بطريقة تُظهر كيف يتكامل كل طبق مع باقي عناصر القائمة.

٥. درجة حرارة الأطباق أفضل الممارسات

a. من الممارسات الجيدة أن تُقدّم الأطعمة الباردة والحلويات في أطباق بدرجة حرارة الغرفة لتفادي تكوّن التكاثف (الرطوبة)، أما الأطعمة الساخنة فيجب تقديمها في أطباق دافئة.

b. إذا كنت تقدم سلطة مع مقبل ساخن، يجب التفكير في كيفية حماية السلطة من الذبول بسبب حرارة الطبق.

c. يجب أن تحتوي جميع أنواع السلطات أو الزينة المكونة من الأعشاب على نوع من التتبيلة أو التوابل.

٦. هدر الطعام في عالمنا الحديث، يُعد هدر الطعام من القضايا العالمية الكبرى، وبصفتك محترفاً، يجب عليك التحكم الكامل في أي هدر للطعام.

a. سيتم خصم نقاط عند إحضار تجهيز مفرط (mise en place) إلى المطبخ، حيث يُسمح بهامش ٥% فقط من الكمية المطلوبة لتغطية التلف أو العناصر التي قد تسقط أو تتلف.

القوانين والقواعد

- b. سيتم كذلك مراقبة التحضير الزائد عن الكمية المطلوبة؛ وسيتم مقارنة عدد الوجبات المُعدّة بالوجبات المتبقية، مع السماح بنسبة هامش ٥% فقط. التحضير المفرط سيؤدي إلى خصم نقاط.
- c. من الأفضل أن يكون لديك ٣ حاويات نفايات؛
- أ. واحدة لنفايات الطعام التي يمكن تحويلها إلى سماد عضوي.
- أ. واحدة لإعادة التدوير (للكرتون والورق).
- أ. واحدة للنفايات غير القابلة لإعادة التدوير (البلاستيك، المطاط، إلخ).
- d. لا يُسمح بإخراج أي مواد من المطبخ الرئيسي للمسابقة قبل أن يتم فحصها من قبل أحد أعضاء لجنة التحكيم. يمكن توفير أكياس شفافة لهذا الغرض.
- e. من أفضل الممارسات التخلص السليم من النفايات العضوية وغير العضوية، سواء في مطبخ التحضير (mise en place) أو في مطبخ المسابقة بعد انتهاء الحدث.

التحكيم

النظافة

- تقنيات عمل نظيفة وصحية
- الالتزام بتسلسل سير العمل واتباعه
- أسطح العمل نظيفة وغير مزدحمة
- التخزين السليم للمواد الغذائية
- التحكم بدرجة حرارة المواد الغذائية الساخنة والباردة

الخدمة

- يجب تقديم العدد الصحيح من الأطباق.
- يجب أن تكون الوجبات عملية وسهلة النقل.
- يجب تقديم الوجبات في الوقت المحدد، وإلا سيتم خصم نقاط.

العرض والابتكار

- يُشترط تقديم الأطباق بشكل مثالي لضمان مظهر شهي
- تُمنح النقاط للجمع المتميز بين المكونات، والبساطة، والأصالة في التكوين
- يجب أن يكون الترتيب نظيفاً، خالياً من الزينة الاصطناعية والترتيبات التي تستهلك وقتاً طويلاً

- يُشترط تقديم الأطباق بشكل مثالي لضمان مظهر شهني
- يجب أن تكون المكونات والأطباق الجانبية متناسمة.
- تمنح النقاط للتناغم الممتاز، البساطة، والأصالة في التكوين.
- ترتيب نظيف، دون زخارف صناعية أو ترتيبات تستهلك وقتاً طويلاً
- مطلوب تقديم مثالي للأطباق لضمان مظهر شهني

التحضير المهني الصحيح

- التحضير الأساسي الصحيح للأطعمة بما يتماشى مع فنون الطهي الحديثة.
- يجب أن يتم التحضير بطرق عملية ومقبولة تستبعد المكونات غير الضرورية.
- يجب تطبيق تقنيات الطهي المناسبة لجميع المكونات، بما في ذلك النشويات والخضروات
- تقنية عمل سليمة والانتباه للنظافة أثناء تحضير الطعام
- مراجعة جميع الفضلات الغذائية بما في ذلك العناصر الزائدة
- مراجعة العمل الجماعي أو الوقت المستغرق في تحضير العناصر أو تقديمها

المواد المُحضرة / التجهيز المسبق (Mise en Place)

- ترتيب واضح للمواد
- إحضار الكمية الصحيحة من العناصر
- تقنية عمل سليمة
- الاستخدام الصحيح لوقت العمل

ابتكار

- تقديم تقنية جديدة أو تحسين كبير على طبق موجود مسبقاً
- أسلوب جديد في تقديم الأطباق يعزز من تجربة الزبون أو توقعات لجنة التحكيم
- يُسمح للطهاة أو الفريق بخلق عنصر الإبهار «WOW»
- يبدأ التقييم من صفر (٠) ويصل حتى ٥ علامات
- رئيس لجنة التحكيم هو من يقرر، في حالة الأطعمة التراثية أو التقليدية، ما إذا كان سيتم منح النقاط الخمس تلقائياً

هدر الطعام

- التحكم في الفائض وهدر الطعام
- الحد من النفايات البلاستيكية

المذاق والقوام

- يجب الحفاظ على الطعم النموذجي للطعام
- يجب أن يتمتع الطعم بالتبيل المناسب والنكهة الملائمة
- من حيث الجودة، والنكهة، واللون، يجب أن يتماشى الطبق مع المعايير الغذائية المعتمدة حالياً

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
- البروتائيات 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
- 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 إحضار 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
- يجب استخدام منتجات رعاتنا حيثما ينطبق ذلك. لا يُسمح باستخدام علامات تجارية أخرى. سيتم تزويدكم بقائمة المنتجات المدعومة

A1 تشكيلة مزّة مميزة بلمسة مبتكرة

- المشاركة فردية
- المدّة: ٤٥ دقيقة
- على كلّ مشارك أن يُحضّر نوعين من المقلّبات الشرقية: نوع ساخن (حصّتان) ونوع بارد (حصّتان) يجب على المشارك تحضير حصّتين: واحدة للتذوّق وواحدة للعرض.
- يجب أن يحتوي كلّ طبق على مكوّن واحد على الأقل من المطبخ الشرقي التقليدي، يمكن تمييزه بوضوح من خلال الطعم أو طريقة التحضير
- يجب أن يتضمّن الطبق لمسة مبتكرة وواضحة، سواء في التقنية أو المكوّن أو طريقة التقديم أو الدمج الثقافي بين المطبخ
- تُقدّم الأطباق على صحون فردية مع التزيين المناسب
- على المشاركين إحضار الأدوات الخاصة التي يحتاجونها للمسابقة
- سيتمّ التحقق من جميع المكوّنات من قبل لجنة التحكيم قبل بدء المسابقة للتأكد من ملاءمتها
- يُمنع استخدام المنتجات الجاهزة، وقد يؤدي ذلك إلى استبعاد الفريق
- يُمنع تقديم الأطباق التي تحتوي على لحوم نيئة
- يجب على المشاركين إحضار أوعية «المزّة» الخاصة بهم
- يجب عرض وصفة مكتوبة وقائمة مفضّلة بالمكوّنات في الموقع قبل بدء المسابقة
- يجب استخدام منتجات الرعاة حيثما كان ذلك ممكناً، ولا يُسمح باستخدام علامات تجارية أخرى

مسابقات الطبخ

معايير التحكيم

| | |
|-----------------------|---------|
| المذاق والقوام | ٥٠ نقاط |
| التحضير المهني الصحيح | ١٥ نقاط |
| العرض والابتكار | ١٠ نقاط |
| النظافة | ٧ نقاط |
| ابتكار | ٥ نقاط |
| الخدمة | ٥ نقاط |
| التجهيز المسبب | ٥ نقاط |
| هدر الطعام | ٣ نقاط |

A2 طبق رئيسي وحلوى سعودية بلمسة عصرية

- مشاركة فريق مؤلف من طاهيين
- المدة: ٦٠ دقيقة
- يتوجب على الفريق تحضير طبقين سعوديين: طبق رئيسي وطبق حلوى
- يجب على المشارك تحضير حصّتين لكلّ طبق: واحدة للتذوّق وواحدة للعرض
- يجب أن تمثّل الأطباق مجموعة متنوعة من طرق الطهي باستخدام نفس المكونات المستعملة في المأكولات السعودية، مثل التمر، التمر الهندي، الهيل، وأنواع الأرز الأقل شهرة
- يجب أن يؤمن المتسابقون المكونات وأدوات التحضير كلها قبل بدء المسابقة
- يجب أن تُذكر جميع المنتجات المستخدمة بوضوح في الوصفة، مع تحديد أي مكونات محلية، وتقديم شرح للمكوّن أو التقنية التي تمنح الطبق لمسته العصرية.
- يجب على لجنة التحكيم التحقق من أن المكونات المستعملة كلها مناسبة قبل بدء المسابقة
- يجب وضع لائحة مطبوعة للوصفة والمكونات المفصلة وعرضها قبل بدء المسابقة
- يجب استخدام منتجات الرعاة حيثما كان ذلك ممكناً، ولا يُسمح باستخدام علامات تجارية أخرى

معايير التّحكيم

| | |
|-----------------------|---------|
| المذاق والقوام | ٥٠ نقاط |
| التحضير المهني الصحيح | ١٥ نقاط |
| العرض والابتكار | ١٠ نقاط |
| النظافة | ٧ نقاط |
| ابتكار | ٥ نقاط |
| الخدمة | ٥ نقاط |
| التجهيز المسب | ٥ نقاط |
| هدر الطعام | ٣ نقاط |

المطبخ السعودي



A3 طبق جمل سعودي مستدام (مشاركة فردية)

- مشاركة فردية
- المدة: ٦٠ دقيقة
- من الإبل يجب على المتسابقين إعداد طبق سعودي مقسّم إلى حصتين واحدة للتذوق وواحدة للعرض
- 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 أن تعكس جميع الأطباق مفهوم الاستدامة من خلال: اختيار المكونات، الحد من الهدر/ إعادة الاستخدام، واعتماد تقنيات طهي صديقة للبيئة، على أن يتم إبراز ذلك بوضوح في الوصفة وطرق التقديم
- 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
- يجب على المتسابقين التأكد من أن اللحم المستعمل يمكن أن يكون جاهزاً في غضون ساعة واحدة
- يجب استخدام منتجات الرعاة حيثما كان ذلك ممكناً، ولا يُسمح باستخدام علامات تجارية أخرى

المطبخ السعودي

معايير التحكيم

| | |
|-----------------------|---------|
| المذاق والقوام | ٥٠ نقاط |
| التحضير المهني الصحيح | ١٥ نقاط |
| العرض والابتكار | ١٠ نقاط |
| النظافة | ٧ نقاط |
| ابتكار | ٥ نقاط |
| الخدمة | ٥ نقاط |
| التجهيز المسبب | ٥ نقاط |
| هدر الطعام | ٣ نقاط |

A4 مسابقة طبق اللحمة

- مشاركة فردية
- المدة: ٤٥ دقيقة
- يجب على المتسابق إعداد طبق لحمة حمراء واحد مع مقبلات جانبية
- يجب على المشارك تحضير حصّتين؛ واحدة للتذوّق وواحدة للعرض
- 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
- يجب استخدام منتجات الرعاة حيثما كان ذلك ممكناً، ولا يُسمح باستخدام علامات تجارية أخرى

معايير التّحكيم

| | |
|-----------------------|---------|
| المذاق والقوام | ٥٠ نقاط |
| التحضير المهني الصحيح | ١٥ نقاط |
| العرض والابتكار | ١٠ نقاط |
| النظافة | ٧ نقاط |
| ابتكار | ٥ نقاط |
| الخدمة | ٥ نقاط |
| التجهيز المسب | ٥ نقاط |
| هدر الطعام | ٣ نقاط |



A5 مسابقة طبخ الدجاج

- مسابقة منفردة
- المدة: ٤٥ دقيقة
- يجب على المشارك تحضير حصّتين: واحدة للتذوّق وواحدة للعرض
- يجب تقديم الأطباق على صحن منفردة مع الزينة المناسبة
- يجب أن يؤمن المتسابقون المكونات وأدوات التحضير كلها قبل بدء المسابقة
- ستتحقق لجنة التحكيم من أن المكونات المستعملة كلها قبل بدء المسابقة
- يجب وضع لائحة مطبوعة للوصفة والمكونات المفصلة وعرضها قبل بدء المسابقة
- يجب استخدام منتجات الرعاة حيثما كان ذلك ممكناً، ولا يُسمح باستخدام علامات تجارية أخرى

المطبخ العالمي

معايير التحكيم

| | |
|-----------------------|---------|
| المذاق والقوام | ٥٠ نقاط |
| التحضير المهني الصحيح | ١٥ نقاط |
| العرض والابتكار | ١٠ نقاط |
| النظافة | ٧ نقاط |
| ابتكار | ٥ نقاط |
| الخدمة | ٥ نقاط |
| التجهيز المسبب | ٥ نقاط |
| هدر الطعام | ٣ نقاط |

A6 مسابقة طبق ثمار البحر

- 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 على المشارك تحضير حصّتين: واحدة للتذوّق وواحدة للعرض
- 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
- يجب استخدام منتجات الرعاة حيثما كان ذلك ممكناً، ولا يُسمح باستخدام علامات تجارية أخرى

معايير التّحكيم

| | |
|-----------------------|---------|
| المذاق والقوام | ٥٠ نقاط |
| التحضير المهني الصحيح | ١٥ نقاط |
| العرض والابتكار | ١٠ نقاط |
| النظافة | ٧ نقاط |
| ابتكار | ٥ نقاط |
| الخدمة | ٥ نقاط |
| التجهيز المسب | ٥ نقاط |
| هدر الطعام | ٣ نقاط |



A7 أفضل برغر (لحمة)

- مشاركة فردية
- المدة: ٣٠ دقيقة
- يجب على المشارك تحضير حصّتين: واحدة للتذوق وواحدة للعرض
- 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 أيّ نوع من الصلصات الجاهزة وتحضيرها خلال المسابقة
- يمكن إحضار اللحم المفروم مسبقاً إلى المسابقة لكن تضاف إليه المكونات المُكّهة خلال المسابقة
- يجب أن تتكون جميع البرغر من لحم مفروم فقط، تُقدّم على خبز أو رغيف آخر
- يجب وضع لائحة مطبوعة للوصفة والمكونات المفصلة وعرضها قبل بدء المسابقة
- يجب استخدام منتجات الرعاة حيثما كان ذلك ممكناً، ولا يُسمح باستخدام علامات تجارية أخرى

المطبخ العالمي



معايير التحكيم

| | |
|-----------------------|---------|
| المذاق والقوام | ٥٠ نقاط |
| التحضير المهني الصحيح | ١٥ نقاط |
| العرض والابتكار | ١٠ نقاط |
| النظافة | ٧ نقاط |
| ابتكار | ٥ نقاط |
| الخدمة | ٥ نقاط |
| التجهيز المسبب | ٥ نقاط |
| هدر الطعام | ٣ نقاط |

مسابقة باستا باريللا A8

- مشاركة فردية.
- المدة: ٤٥ دقيقة.
- يجب على المتسابقين إعداد وطهي وتقديم نوع واحد من أطباق الباستا حسب اختيارهم.
- يجب على المتسابقين تحضير حصتين للتذوق.
- يمكنك استخدام أي نوع من أنواع باريللا باستا.
- يجب طهي الباستا على درجة "أل دينتي"؛ حيث أن الباستا المطهية أكثر من اللازم ستؤدي إلى خصم نقاط.
- يجب أن تُحضر جميع المكونات الأخرى من قبل المتسابق بحالتها غير المعدّة.
- يجب استخدام منتجات رعاتنا حيثما كان ذلك مناسباً. لا يُسمح باستخدام علامات تجارية أخرى.

معايير التقييم

| | |
|-----------------------|---------|
| المذاق والقوام | ٥٠ نقاط |
| التحضير المهني الصحيح | ١٥ نقاط |
| العرض والابتكار | ١٠ نقاط |
| النظافة | ٧ نقاط |
| ابتكار | ٥ نقاط |
| الخدمة | ٥ نقاط |
| التجهيز المسب | ٥ نقاط |
| هدر الطعام | ٣ نقاط |

المطبخ العالمي





المطبخ العالمي

A9 مسابقة السندويشات الباردة

- المشاركة الفردية.
- المدة: ١٥ دقيقة.
- يجب على المشارك تحضير حصّتين: واحدة للتذوّق وواحدة للعرض
- يجب تحضير السندويشات في خبز البايين ديمي (أبيض، بني، متعدد البذور)
- يجب أن تكون المكونات مطبوخة مسبقاً وجاهزة للاستخدام
- يجب على المشاركين تجميع الشطيرة 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
- يجب تحضير مزيج من المواد القابلة للدهن لتحضير الصلصة، أو أي صلصة أخرى في الموقع
- يجب استخدام منتجات الرعاة حيثما كان ذلك ممكناً، ولا يُسمح باستخدام علامات تجارية أخرى

معايير التحكيم

| | |
|-----------------------|---------|
| المذاق والقوام | ٥٠ نقاط |
| التحضير المهني الصحيح | ١٥ نقاط |
| العرض والابتكار | ١٠ نقاط |
| النظافة | ٧ نقاط |
| ابتكار | ٥ نقاط |
| الخدمة | ٥ نقاط |
| التجهيز المسبب | ٥ نقاط |
| هدر الطعام | ٣ نقاط |

A10 سلة غامضة

- مشاركة فردية
- المدة: ٤٥ دقيقة
- يجب على كل مشارك إعداد طبق رئيسي واحد باستخدام المكونات الموجودة في السلة المقدمة من المنظم عند بدء المسابقة
- يجب على المشارك تحضير حصّتين: واحدة للتذوّق وواحدة للعرض
- سيكون أمام كل مشارك عشر دقائق لكتابة موجز قصير عن وصفته وتقديمه إلى لجنة التحكيم قبل بدء المسابقة
- يجب استخدام جميع المكونات الموجودة في «سلة المفاجأة»، باستثناء المكونات الدائمة
- يجب استخدام منتجات الرعاة حيثما ينطبق ذلك، ولا يُسمح باستخدام علامات تجارية أخرى

معايير التّحكيم

| | |
|-----------------------|---------|
| المذاق والقوام | ٥٠ نقاط |
| التحضير المهني الصحيح | ١٥ نقاط |
| العرض والابتكار | ١٠ نقاط |
| النظافة | ٧ نقاط |
| ابتكار | ٥ نقاط |
| الخدمة | ٥ نقاط |
| التجهيز المسب | ٥ نقاط |
| هدر الطعام | ٣ نقاط |

المطبخ العالمي



A11 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

| | |
|---------|-----------------------|
| ٤٠ نقطة | التحضير المهني الصحيح |
| ٣٠ نقطة | تصميم وتكوين |
| ٢٠ نقطة | الابداع |
| ١٠ نقطة | تجهيز ونظافة |





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



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



الشريك الداعم



المنظمون



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

www.saudihoreca.com

+966 920 003 361 | info@saudihoreca.com

