



## ΓΕΝΙΚΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΟ ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟ ΚΑΙ ΟΔΗΓΙΕΣ

### Γενικά για το διαγωνισμό:

Ο διαγωνισμός διοργανώνεται από το Ανώτερο Ξενοδοχειακό Ινστιτούτο Κύπρου (ΑΞΙΚ) στα πλαίσια του εορτασμού της Γαλλοφωνίας 2021. Τον διαγωνισμό στηρίζει το Γαλλικό Ινστιτούτο Κύπρου (IFC) στα πλαίσια του Πρωτοκόλλου Συνεργασίας μεταξύ των δύο ιδρυμάτων. Στόχος του διαγωνισμού είναι ο εορτασμός της γαλλικής γλώσσας και της χρήσης της στις μαγειρικές τέχνες. Επιπρόσθετα στοχεύει στην προβολή της αριστείας και της δημιουργικότητας της γαλλικής γαστρονομίας, προωθώντας παράλληλα τη χρήση τοπικών προϊόντων στο πλαίσιο της αειφόρου ανάπτυξης. Επίσης ο διαγωνισμός θα δώσει την ευκαιρία στους φοιτητές που παρακολουθούν το μάθημα των Επαγγελματικών Γαλλικών να βιώσουν ένα διαγωνιστικό περιβάλλον χρησιμοποιώντας τη γαλλική γλώσσα. Για το πρώτο έτος διοργάνωσης (2021) δικαίωμα συμμετοχής έχουν οι φοιτητές του ΑΞΙΚ.

### Το Θέμα:

Το θέμα του διαγωνισμού έγκειται στη δημιουργία ενός μενού τριών πιάτων με τοπικά προϊόντα, βάσει των υλικών που περιλαμβάνονται σε ένα «Mystery Box». Η ιδέα πίσω από την επιλογή αυτής της μορφής διαγωνισμού (Mystery Box) είναι το μυστήριο και η πρόκληση που προσφέρει.

### Τα Υλικά:

Τα υλικά που θα περιλαμβάνονται στο «Mystery Box» θα είναι τα ίδια για κάθε ομάδα διαγωνιζομένων και δεν θα αποκαλυφθούν προηγουμένως. Το «Mystery Box» θα πρέπει να εγκριθεί από τον επικεφαλής κριτή μαγειρικής πριν από την έναρξη του διαγωνισμού.

### Οι Ομάδες:

Οι ομάδες θα αποτελούνται από φοιτητές μαγειρικών τεχνών από όλα τα έτη σπουδών που παρακολουθούν το μάθημα των Επαγγελματικών Γαλλικών. Οι ομάδες θα σχηματιστούν μετά την παραλαβή των αιτήσεων και στη βάση της αρχή του σχηματισμού ομάδων με φοιτητές από όλα τα έτη σπουδών. Ένας φοιτητής από κάθε ομάδα θα οριστεί ως «σεφ» και θα ηγείται της ομάδας.

### Η Πρόκληση:

Η πρόκληση του διαγωνισμού είναι η δημιουργία ενός μενού υψηλής γαστρονομίας τριών πιάτων, η ονομασία και σύντομη περιγραφή της σύνθεσης των πιάτων στα γαλλικά καθώς και η προετοιμασία του κυρίως πιάτου. Σε κάθε ομάδα θα δοθεί το ίδιο «Mystery Box», το οποίο θα περιέχει τοπικά προϊόντα και τα οποία θα πρέπει να περιληφθούν στο μενού τριών πιάτων.

Ποσότητα:	Ένα ολοκληρωμένο πιάτο για τους κριτές και ένα για προβολή και κριτική.
Χρόνος προετοιμασίας:	1 ώρα Σε κάθε ομάδα θα δοθεί 1 ώρα για να αποφασίσει για το μενού της, να το καταγράψει και να το υποβάλει στους κριτές της κουζίνας μέχρι το τέλος του χρόνου προετοιμασίας. Επιπρόσθετα, θα πρέπει να συζητήσουν και να καταθέτουν τα καθήκοντα των μελών της ομάδας.

Χρόνος παρασκευής πιάτου:	1 ώρα Σε κάθε ομάδα θα δοθεί 1 ώρα για να προετοιμάσει το κυρίως πιάτο του μενού που έχει συνθέσει με βάση τα υλικά του «Mystery Box».
Καθαριότητα:	Θα ξεκινήσει αμέσως μετά την ολοκλήρωση του πιάτου.
Ενδυμασία:	Όλοι οι διαγωνιζόμενοι πρέπει να είναι ντυμένοι με την επαγγελματική στολή, με άσπρη μπλούζα, λαιμοδέτη, παντελόνι του μάγειρα, μαύρα επαγγελματικά παπούτσια, ποδιά και καπέλο.

### Κανονισμοί:

- Πρέπει να χρησιμοποιηθούν υλικά που περιλαμβάνονται στο «Mystery Box».
- Απαγορεύεται η μεταφορά άλλων υλικών από τους διαγωνιζόμενους.
- Ο χώρος μαγειρέματος πρέπει να διατηρείται καθαρός και τακτοποιημένος καθ'όλη τη διάρκεια του διαγωνισμού.
- Η σπατάλη τροφίμων και η ακαταστασία συνεπάγονται μείωση βαθμολογίας.
- Οι κριτές έχουν το δικαίωμα να εντοπίζουν και εάν είναι απαραίτητο, να κατάσχουν οποιοδήποτε φαγητό προετοιμάζεται με μη ασφαλείς μεθόδους μαγειρέματος.
- Οι διαγωνιζόμενοι που παραβιάζουν οποιοσδήποτε οδηγίες σχετικά με τα προϊόντα που εισέρχονται στην κουζίνα θα τιμωρούνται.
- Κάθε ομάδα πρέπει να τελειώσει και να παρουσιάσει τα πιάτα της σε συγκεκριμένο χρονικό διάστημα. Θα υπάρξουν μειώσεις βαθμών σε περίπτωση υπέρβασης του προβλεπόμενου χρόνου.
- Δεν επιτρέπεται η χρήση κινητών τηλεφώνων.
- Απαγορεύεται η είσοδος στο χώρο του διαγωνισμού πριν την έναρξη του.

### Διαδικασία και κριτήρια αξιολόγησης:

Η αξιολόγηση βασίζεται σε ένα τυποποιημένο σύστημα αξιολόγησης που επιτρέπει σε όλες τις ομάδες να αξιολογηθούν με τα ίδια κριτήρια και αξιόπιστο τρόπο. Κάθε ομάδα θα κριθεί στη βάση δύο βασικών πεδίων αξιολόγησης: Δεξιότητες Μαγειρικής (συμπεριλαμβανομένου του επαγγελματισμού, της ασφάλειας και υγείας, των μεθόδων μαγειρέματος/τεχνικών δεξιοτήτων, της εμφάνισης και της γεύσης) και Χρήση της Γαλλικής Γλώσσας για Επαγγελματικούς Σκοπούς (προφορικός και γραπτός λόγος), με σχετικά κριτήρια αξιολόγησης σε κάθε πεδίο. Θα υπάρχουν δύο επιτροπές αξιολόγησης, η μια θα απαρτίζεται από Εκπαιδευτές/Επαγγελματίες του τομέα των Μαγειρικών Τεχνών και η άλλη από Καθηγητές/Ειδικούς της Γαλλικής Γλώσσας για Επαγγελματικούς Σκοπούς.

<b>ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ</b>	
Σωστή και επαγγελματική ενδυμασία Στάση/ συμπεριφορά Προσωπική υγιεινή και καθαριότητα Θέματα ασφάλειας Καθαριότητα του χώρου, του πατώματος και των ψυγείων Κατάλληλη αποθήκευση τροφίμων και περισσευμάτων	10%

Υγιεινή σανίδων κοπής Καθαριότητα του χώρου και γενική καθαριότητα της κουζίνας στο τέλος του διαγωνισμού	
Οργάνωση του χώρου εργασίας Σωστός προγραμματισμός των εργασιών Διαχείριση υλικών Χρήση ενέργειας και νερού Διαχείριση χρόνου	10%
Σωστές τεχνικές και μέθοδοι μαγειρικής Επαγγελματική χρήση των εργαλείων και του εξοπλισμού	10%
Παρουσίαση του πιάτου Αρμονικά χρώματα Καθαρά πιάτα Σύγχρονη και καλαίσθητη παρουσίαση Δημιουργικότητα/Καινοτομία Βαθμός δυσκολίας πιάτου	15%
Γευστικότητα Σωστή υφή των φαγητών Βαθμός ψησίματος Ισορροπημένη γεύση και καρυκεύματα Γεύση ανάλογη του μενού που παρουσιάζεται από το διαγωνιζόμενο	20%
<b>ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΓΑΛΛΙΚΗΣ ΓΛΩΣΣΑΣ</b>	
Δημιουργία μενού, ονομασία πιάτων και περιγραφή της σύνθεσής τους Περιγραφή της μεθόδου παρασκευής ενός πιάτου (προετοιμασία, μαγείρεμα, στήσιμο πιάτου)	10%
Λεξιλόγιο Μορφοσύνταξη/Γραμματική Ομιλία (ευφράδεια, προφορά)	15%
Επαγγελματική στάση Οργάνωση της επαγγελματικής ομιλίας	10%
<b>Σύνολο</b>	<b>100%</b>

### Πιστοποιητικό:

Όλες οι ομάδες θα λάβουν πιστοποιητικό συμμετοχής. Τα πιστοποιητικά επιπέδου Χρυσό, Αργυρό και Χάλκινο απονέμονται με βάση τη βαθμολογία που έχει επιτύχει η ομάδα. Επιπλέον, αεροπορικά εισιτήρια για τη Γαλλία περιμένουν τη νικήτρια ομάδα!