



Disciples Escoffier

埃科菲(中国)西餐厨师联谊会

Association pour la transmission et l'évolution de la Cuisine

弘扬和推动烹饪业的协会

Benelux, Canada, Chine, Etats, Unis, France, Hongrie, Italie, Japon, Mexique, Océan, Indien, Suisse
比利时、卢森堡、荷兰、加拿大、中国、法国、美国、匈牙利、意大利、日本、墨西哥、印度洋、瑞士

埃科菲-青年厨师希望杯烹饪大赛初赛

2010 年比赛规则 & 指南

合作伙伴 & 赞助商



Escoffier - Greater China Headquarter

Room 112, 457 Shan Xi North Road, Block 1 (Building 9), Shanghai 200040, China,

中国上海陕西北路 457 号 1 号楼 (9 号楼) 112 室, 200040,

Tel: +86 (0)21 6141 8421

活动介绍

此次比赛的目的是促进和鼓励中国烹饪行业的年轻厨师专业的发展，厨师均为24岁以下（2010年5月底），“埃科菲（中国）西餐厨师联谊会”通过提供各种竞赛环境，让他们的成员展示了法式厨艺的魅力。这样的厨师比赛给年轻的中国厨师提供了一个展示他们厨艺和创造力的机会。比赛的优胜者将会有机会前往法国，在一个国际性舞台上崭露头角。

目标

我们的目标是维护并推广法式传统烹饪文化并鼓励来自世界各地不同的烹饪技巧的创新和发展

官方名称

“中国青年厨师希望杯烹饪大赛”是比赛的名称。参赛者被命名为“年轻的中国厨师”

组织

“埃科菲国际厨师协会”是世界上重要的国际美食协会之一，协会目前在法国，意大利、德国、瑞士、荷兰、比利时、卢森堡、墨西哥、日本、美国、加拿大和中国等国家以及地区开设代表处，在全球各地拥有15,000多名厨界精英会员。

整体要求

“中国青年希望杯厨师大赛”每年一次，获奖者将参加次年在法国举行的国际性最终决赛。

中国区域预选赛

选拔将于2010年1月在中国的不同代表城市展开。

（日期和地点将在比赛开始前的30天公布到埃科菲的官方网站上）

亚洲区域预选赛

亚洲区域预选赛将在3月份在北京进行。

（日期和地点将在比赛开始前的30天公布到埃科菲的官方网站上）

参赛选手

截止到2010年5月正式比赛前，年龄不超过24周岁的中国籍厨师可以报名参加比赛。

比赛申请

申请表，附带申请人的有效身份证件或护照原件的复印件，和一份简短扼要的工作经历介绍。

申请文件必须在2009年12月30日之前寄到埃科菲上海办事处

比赛没有任何的参赛和申请费用。

所有参赛者必须了解并接受，一旦获奖，必须参加5月19日在上海举办的SIAL展会的开幕式。如有缺席，将被视为放弃奖励，由下面一名选手获得或者奖励被取消。

申请资料不齐全的申请者将不被接受并失去参赛资格。

申请参赛者将在申请材料齐全并由评审员审核后被接受。参赛者将通过信件，电子邮件或传真的方式得到接受或被拒绝申请的回复

期望

所有参赛者必须出席和参加活动期间的比赛，酒会，餐会等活动，并且必须保证从比赛开始到比赛结果的公布期间不退出比赛。参赛者将会参加活动期间的各项相关活动，以便获取更多当地的烹饪知识。

参赛选手的衣着要求

参赛选手制服要传统的，正规的厨房制服，包括厨师的帽子，白色外套，黑色长裤，白色围裙和领巾。如果参赛者没有按照要求着装，将在最终的比中被扣除一定的分数。

厨房用具

参赛者自行运输参赛用具，并承担费用。

食谱，菜单，书籍或任何印刷材料不允许出现在比赛中。

可以在比赛使用的工具：

- 刀
- 模具，圆形模具
- 切割器
- 蔬菜去皮机
- 烹饪专用串肉杆
- 线
- 塑料包装袋
- 烹饪/烘烤纸
- 铝箔
- 炒菜铲（金属，橡胶，塑料，木材）
- 裱花袋和裱花嘴
- 服务勺
- 勺子
- 烤炉用的毛巾
- 重量表

评审

埃科菲厨师比赛委员会将挑选评审团的成员。专业品尝评审员和专业厨房评审员必须是从事厨师行业并具有良好的专业知识和经验的从业人员。

所有评审团成员都是志愿者。评审团成员和工作人员不能是赞助商，合作伙伴，或比赛的工作人员。

比赛

出席者

只有参赛者，评委以及其它指定的工作人员可以出席比赛现场。

参赛者必须参加各项比赛并进行菜肴的介绍

匿名制

评审团只是通过参赛者的号码来识别选手。全体评审员不能辨别参赛者的作品，也不能观看他们的制作过程。评审员对选手评分的判定必须严格遵守匿名性直到比赛结果公布后。

参赛选手，评审员或者比赛的任何参与者在比赛期间不允许使用移动电话。

比赛期间

每个参赛者将收到一份打印的菜单（与比赛公布的相同）以及所需的食材。一些额外的食材，可能是些香叶类的或是蔬菜类的，将分配给与参赛者，以帮助候选人，更好的装饰和完成其作品。在比赛期间，评审将检查参赛选手的工具箱，只有经过核准后的工具（按照上述清单）方可进入比赛的厨房工作间。在展示盘的准备和菜肴品尝期间，展示盘上将只标有参赛者的号码。

评审团评分

评审团做最终的分数评定。不允许任何改变。

评审准则

品尝: 满分 25 分, 评委品尝并打分

- 口味的平
- 好的味道和调味, 不要过份抢味
- 适当的调味食物
- 避免味道的相互抵触
- 准确煮熟的食物成份: 鱼类、肉类或蔬菜类
- 热的食物必须以正确的热度提供, 冷的配菜必须是冷的
- 刀工必须体现烹调技术

摆盘/形态: 满分 25 分, 由评委评定

- 评审注重菜肴形态视觉上的吸引力, 表现出独创性、和创新力。各种食物或配菜必须显示使用技巧: 颜色的搭配, 形状, 味道, 大小和搭配的协调是否一致
- 清洗盘子: 边缘
- 肉或鱼和蔬菜汁的使用不能影响品尝者的食欲
- 如果蔬菜切割不均匀, 或者不符合菜单上的描述, 将被扣分。
- 盘子的整理
- 由于分配不一致将会被扣分
- 不相称的调味料以及装饰物
- 不吸引人的外观

厨房技能: 满分 50 分, 由厨房评审官打分。

烹饪技能: 评审将会注重传统技术的专业性和技巧:

- 包括切口, 洗, 切片, 烹饪, 雕刻, 装饰, 搭配, 卷边, 整体美观, 以及其它环节, 其中包括统一的手艺或手工灵巧性。每个环节必须表现出熟练的技巧和烹饪技术
- 巧妙地利用既有的工具/适当的使用工具来完成比赛
- 有技巧的准备和烹饪食物
- 合理的食物选配和适当的烹调方法

组织技能: 一份详细的工作计划, 概述在限定时间内将完成的任务

- 保证有一个组织良好的工作环境(工作台, 炉灶和储存区)
- 系统的和有效率的时间管理
- 在规定时间内完成既定的工作
- 工作台, 工具, 炉灶和所有的工作现场的清洁
- 正确储存工具
- 正确储藏食品

产品使用: 比赛现场, 尽量减少浪费, 包括从公共台上取得的产品。

最大限度利用现场的产品

专业性: 评审将注重专业技能, 包括举止, 态度, 制服, 行为, 尊重其他选手, 并尊重陪审团和现场的安排和管理良好的佩饰和适当地穿戴

卫生: 保持工作的干净, 特别是在处理食物上(肉, 蔬菜, 乳制品)

- 食物的安全储存
- 避免粗劣的卫生环境
- 安全使用厨房工具和设备
- 菜板必须保持干净
- 工具箱内必须清洁和卫生
- 正确使用毛巾和围裙
- 在离开比赛厨房前参赛者必须清理干净现场。评审将巡视现场, 如果不整洁会被扣分。

时间: 在规定时间内延迟呈现菜肴的将在评分表中扣除 1 分。每延迟一分钟将扣除一分。
参赛选手延迟 30 分钟呈现菜肴的, 将被撤销比赛资格, 由活动机构主席现场做出裁定。

中国大陆区初赛: 1 小时

亚洲区初赛: 1.5 小时

结果

审计人员将做最后的评比打分, 活动机构的主席参与表格的完成和结果的核定。调查结果将只提供给与制表相关的工作人员。

比赛期间由评审员使用的文件和评审表归属“埃科菲(中国)西餐厨师联谊会”, 参赛选手的比赛记录将被保留, 他们的资料不会被泄露给其它参赛选手或其他“埃科菲(中国)西餐厨师联谊会”的成员。比赛的相关资料将交付给组织机构主席, 然后密封, 并发送至“埃科菲(中国)西餐厨师联谊会”上海办事处。

地区选拔的结果将在选拔比赛后公布。

北京总决赛的结果将在总决赛竞赛后宣布。

所有参赛选手必须参加颁奖仪式

总决赛获奖者将于 2010 年 5 月 20 日在 SIAL 的烹饪趋势展台上向参观者展示他们的厨艺。

埃科菲(中国)西餐厨师联谊会比赛委员会成员:

Gilbert Dugast

Alan Yong

Andreas Sonderegger

如果您需要任何其他资料或核实, 请联系张女士

E-mail contest@disciples-escoffier-china.org

Mobile +86 152 21 10 57 26