

شیوه‌نامه اجرایی اولین المپیاد صنایع غذایی کشور

تهیه کننده و تدوین :

سرکار خانم معصومه فرنود

سرآشپز بین المللی و استاد دانشگاه جامع علمی، کاربردی

آموزشگاه های آزاد فنی و حرفه ای کشور

عناوین رشته‌های مورد نظر این دوره از مسابقات

- سینی‌های فینگر فود
- سالادهای ایرانی و فرنگی (ملل)

موارد آزمونی المپیاد سینی‌های فینگر فود

موارد آزمون این رشته به سه قسمت اصلی تقسیم می‌شود:

- سینی غذای اصلی
- شات‌های دریایی تک نفره
- سینی میوه و تنقلات

۱. سینی غذای اصلی : ژیکو یا راگو + دورچین سبزیجات

این سینی از دسته سینی‌های اینترمیت (چند نفره) به شمار می‌آید که شامل پروتئین به همراه سبزیجات است و شرکت‌کنندگان میتوانند از سس‌های گرم برای سرو استفاده کنند. دورچین سبزیجات انتخابی کنار این غذا باید هوشمندانه و طبق استاندارد غذایی انتخاب شود.

۲. شات‌های دریایی تک نفره :

این شات‌ها می‌توانند شامل آبزیان مثل میگو، لابستر، ماهی کیلکا یا کالاماری باشند. سس پایه برای این شات‌ها میبایست باتوجه به نوع آبی انتخابی در نظر گرفته شود و شرکت‌کننده حتماً میبایست علاوه بر در نظر گرفتن طعم سس، اصول و استاندارد همخوانی سس‌ها از لحاظ علمی، ذائقه شناسی، رنگ شناسی با غذای انتخابی را رعایت کنند.

۳. سینی میوه و تنقلات :

شرکت کنندگان در طراحی این سینی میبایست از میوه‌های مختلف، دیپ‌ها (حمص، باباغوش و...)، سس‌های گرم یا سرد و نان‌های سبک که به صورت پیش غذا سرو می‌شوند، با رعایت اصول شناخت رنگ‌ها، گارنیش و ذائقه شناسی استفاده نمایند.

موارد آزمونی المپیاد سالادهای ایرانی و فرنگی (ملل)

۱. سالادهای ایرانی :

شرکت کنندگان می‌توانند سالادهای اصیل ایرانی را با توجه به کتاب‌های آشپزی ایرانی اصیل انتخاب کنند و در صورت انتخاب میبایست پیشینه‌ی کامل آن را ارائه دهند. سالادهای ایرانی میبایست با تم ایرانی و مدرن ارائه شود و گارنیش بسیار حائز اهمیت می‌باشد.

چند مدل از سالادهای ایرانی به شرح زیر می‌باشد:

- سالاد شیرازی
- سالاد ماکارونی
- سالاد مرغ و شوید
- سالاد تن ماهی
- سالاد لبو

۲. سالادهای فرنگی (ملل) :

- سالاد فتوش
- سالاد میگو
- سالاد سزار
- سالاد بیف

انتخاب بشقاب مناسب، نوع چیدمان (گارنیش)، خلاقیت در ارائه، رعایت هارمونی رنگ‌ها، رعایت اصالت سالادها از لحاظ متریال و سس‌ها در این رشته بسیار تعیین کننده و مهم می‌باشد. شرکت کننده میبایست در هنگام سرو سالادها، اصول حرفه‌ای میزبانی را رعایت نماید.

بارم بندی مسابقات المپیاد صنایع غذایی کشور

جمع نمرات در هر رشته از ۱۰۰ نمره می‌باشد.

بارم بندی رشته سینی‌های فینگر فود

- انتخاب ظروف مناسب : ۲۰ نمره
- میوه آرایشی و گل آرایشی : ۲۰ نمره
- منظور از میوه آرایشی حکاکی میوه نمی‌باشد، بلکه انتخاب درست و اصولی بر اساس غذا و کل میز می‌باشد.
- طعم و مزه : ۲۰ نمره
- گارنیش غذاها : ۲۰ نمره
- رعایت هارمونی رنگ‌ها : ۲۰ نمره

بارم بندی رشته سالادهای ایرانی و فرنگی (ملل)

- انتخاب ظرف مناسب : ۲۰ نمره
- رعایت و حفظ اصالت سالاد و سس : ۲۰ نمره
- چیدمان و گارنیش اصولی : ۲۰ نمره
- طعم و مزه : ۳۰ نمره
- نحوه سرو شرکت کننده : ۱۰ نمره