

מסדר אבירי הגריל
Conferie de la Chaîne des Rotisseurs
Bailliage d'Israel



La Chaîne des Rôtisseurs מסדר אבירי הגריל

Concours

des Jeunes Commis Rôtisseurs Official
Competition Manual 2016

תחרות

**שפים צעירים
מדריך תחרות רשמי
שנת 2016**



מסדר אבירי הגריל הינו הארגון הגסטרונומי היוקרתי והוותיק בעולם.

המסדר הינו גוף של אחווה בינלאומי, המקדש שילוב חברים מקצועיים מעולם הקולינריה והאירוח, יחד עם חברים חובבי קולינריה עילית שאינה מתפשרת על איכות ואשר מעריכים מטבח גורמה, יינות איכות וסעודות מרגשות בעלות תכנים.

המסדר כיום

כיום למסדר תפוצה כלל עולמית המונה, תשעים אלף חברים המתגוררים ביותר משמונים וארבע מדינות. 25,600 מהם הינם חברים מקצועיים (שפים, בעלים ומנהלים של מסעדות ומלונות, ויינים), ו- 64,400 חברים חובבנים, שאינם מקצועיים. הרעיון הבסיסי הייחודי למסדר, המקבץ יחד את חבריו המקצועיים והחובבנים, מבחין בינו לבין אגודות גסטרונומיות אחרות.

רוטיסיה צעיר- שף צעיר

מאחר ואומנויות הבישול והסעדה עומדות במוקד המסדר, הארגון תומך ומקדם את עתידם של שפים צעירים ברחבי העולם באמצעות "תחרות שפים צעירים". האירוע מתקיים פעם בשנה ומספק לשפים הצעירים הזדמנות להציג ולפתח את כישוריהם ומיומנותיהם הקולינריות. התחרות מתקיימת כל שנה ברמה המחוזית, הלאומית והבינלאומית והינה פתוחה בפני טבחים צעירים עד גיל 27 בעלי פחות מחמש שנות ניסיון מקצועי ותעסוקתי.

קצת היסטוריה

בעוד שהמסדר המודרני הוקם ב- 1950, מנהגו מבוססים על מורשת גילדת "צולי האוזים" ("Les Oyers"), של צרפת הישנה, שלחבריה הוענקה הזכות המיוחדת לצליית אווזים עוד ב-1248, בימיו של המלך לואי ה-9 (לואי הקדוש). באותה תקופה החלה פריחתם של המסחר והגילדות, ואלה אף התארגנו והתפתחו על מנת לשפר את הידע הטכני של חבריהן ושפים הצעירים. בהדרגה התרחבה סמכותה של הגילדה וחבריה הוסמכו לצלות את כל סוגי העופות, הבשר ובשר הצייד. בשנת 1610, תחת שלטונו של המלך לואי ה-13, הוענק לגילדת ה"רוטיסיה" (הצולים), כפי שכונתה אז, כתב זכויות מלכותי ושלט אצולה משלה, אשר מתנוסס כיום בליבו של סמל המסדר.



הצהרת כוונות

מטרת תחרות זו הנה לעודד ולקדם מומחיות קולינארית של שפים צעירים על פי מסורת מסדר אבירי הגריל, על ידי חשיפתם לתחרות עם עמיתיהם. תחרות זו תאפשר לשפים הצעירים להציג את כישוריהם ויצירתיותם במסגרת זירה בינלאומית.

מטרה

מטרתנו היא לעודד שונות תרבותית באופן הצגת מאכלים והכנתם, באמצעות גישה מסורתית



1. מתמודדים

דרישות התחרות

כל שף צעיר המגיש בקשה להיכנס חייב להיות מתחת לגיל 27 עד ה-1 אוקטובר באותה שנה שבה הוא/היא יתחרה בתחרות.

על מנת להתחרות בתחרות הבינלאומית של שפים צעירים, על המועמד:

- להיות אזרח ישראלי

בקשת השתתפות וקבלה לתחרות

לטופס בקשת ההשתתפות יש לצרף:

- צילום דרכון בתוקף של מגיש הבקשה.
- תיאור קו"ח קצר המדגיש את ניסיון העבודה של המועמד
- אימות מקצועיות ע"י אישור ממקום העבודה

אנא מלאו את הטפסים במלואם, בקשות שחסרים בהן פרטים יידחו, והמועמדים ייפסלו מלהשתתף בתחרות.

טופס הרשמה מצורף בנספח 3.

דמי רישום

הפקת התחרות היקרתית היא פרויקט עתיר השקעה כספית ולכן אנו מבקשים מכל מתמודד דמי רישום סמלי על

מנת להבטיח את ההשתתפות.

דמי רישום יושלמו עד לתאריך 31.05.2016 בסך 250 ש"ח
דמי רישום לא יוחזרו במקרה של ביטול השתתפות.

מתמודד יתקבל עם קבלת טופס הבקשה להתחרות כשהוא מלא כמפורט לעיל, ועל פי החלטת הועדה.
מתמודדים יקבלו הודעה לגבי קבלתם בדואר, בדוא"ל, בפקס או טלפון.



13.07.2016 התחרות תבצע בתאריך

המקום הראשון יזכה להציג את מסדר אבירי הגריל ישראלי בתחרות בין לאומית.

קוד לבוש למתמודדים בתחרות

המדים הדרושים למתמודדים הם מדי מטבח רשמיים, מסורתיים. המדים כוללים כובע שף (toque), ז'קט לבן, מכנסיים שחורים או בדוגמת משבצות שחורות, סינר לבן, ומטפחת צוואר נעליים תיקנים. מתמודדים שלא יופיעו בלבוש הנדרש לא יורשו להתחרות.

חוקי התחרות והפרוטוקול

על המתמודדים להכיר את חוקי התחרות המפורטים במדריך זה. המתמודדים וצוות השופטים יבחנו על חוקי התחרות.

מתמודדים חייבים להשתתף בכל פעילות לקידות המסדר או יחסי ציבור הקשורה לתחרות ואירועים הקשורים לכינוס הגדול (שפיטרה) בארץ ובחו"ל.



3. צוות השופטים

צוות השופטים ימונה ע"י ועדת המנהל של מסדר אבירי הגריל

4. התחרות

מי רשאי להיות נוכח

רק המתמודדים, צוות השופטים, ונושאי משרה ספציפיים אחרים רשאים להיות נוכחים בתחרות. המתמודדים חייבים להשתתף בתחרות ובתדרוך לבדם, או בליווי אדם אחד לכל היותר (בן לוויה, מתרגם).

שמירה על אנונימיות

השופטים יכירו את המתמודדים על פי מספר המתמודד שלהם בלבד.

מצב שבו חברי צוות שופטי הטעימות מסוגלים לזהות את עבודתם של המתמודדים או שראו אותם בפעולה קודם לתחרות - אסור. יש לשמור על אנונימיות מוחלטת עד הכרזת התוצאות.

המתמודדים, השופטים או כל אדם שיש לו חלק בתחרות אינם רשאים לשאת טלפונים ניידים במהלך יום התחרות.

לפני התחרות

יתקיים תדריך שיכלול:

- יישלפו מספרים לקביעת סדר המתמודדים בתחרות.
- המתמודדים וצוות השופטים יסיירו בזירת התחרות

יש לאפשר למתמודדים לראות את כל הציוד במהלך הסיור בזירת האירוע



במהלך התחרות

- כל מתמודד יקבל תיבה שחורה זהה, אשר תאפשר למתמודד להרכיב תפריט על פי בחירתו, שאותו יכינו לארבעה אנשים, ואשר יכלול:

- מתאבן
- מנה עיקרית
- קינוח

- בעת בחינת התיבה השחורה, יקבלו המתמודדים 30 דקות להרכיב תפריט בן 3 מנות, בשפת מולדתם.
- את התפריט יש להכין לארבעה סועדים תוך 3.5 שעות. הזמן הכולל לכתיבת התפריט והכנת המנות הוא 4.0 שעות.

- במהלך פרק הזמן של כתיבת התפריט, ייבדקו השופטים את תיבות כלי העבודה של כל המתמודדים. רק כלים מאושרים יורשו להילקח לאזור המטבח.
- כל מתמודד חייב להכין מנה אחת שלמה אשר תוגש כל רבע שעה, לפי לוח הזמנים הרשמי.
- במהלך הצגת המנות וטעימתן, יישאו הצלחות את מספר המתמודד בלבד ותיאור, של המנות שהוכנו מגישים יוצבו לנשיאת הצלחות מן המטבח לחדר צוות השופטים, ובחזרה לחדר שטיפת הכלים בתום טעימת כל מנה. לכל מתמודד ידרשו שני מגישים אקראיים.
- חלוקת פאנל השופטים:

- מתאבן: 1 צלחת תוגש לכל אחת מה השופטים
- מנה עיקרית 1 צלחת תוגש לכל אחת מה השופטים
- קינוח 1 צלחת תוגש לכל אחת מה השופטים

צלחת אחת מכל מנה תישאר בחדר עבור צוות השופטים במידת הצורך, ועבור הצלם.

כל חבר בצוות השופטים יטעם כל מנה.

פרק הזמן בן מנה למנה יהיה 15 דקות; עם זאת, הצלחות יוסרו משולחנות צוות השופטים לאחר 13 דקות, על מנת לפנות מקום למנה הבאה.

- חברי צוות שופטי המטבח אינם מורשים לשוחח עם המתמודדים, למעט בנושאים טכניים הנוגעים לתחרות.
- בכל שאלה שתתעורר, צוות שופטי המטבח ישאיר את ההחלטה בידי מנהל התחרות.
- אין לראיין את המתמודדים במהלך התחרות.

לאחר התחרות

- כל המתמודדים יישארו במטבח עד שחרורם על ידי מנהל התחרות.
- צוות השופטים נדרש להישאר לאחר כל תחרות לדין עם המתמודדים.

הגשת ערעור

- החלטות שהתקבלו על ידי צוות השופטים הנן סופיות.
- לא יותרו כל שינויים או ערעורים, על בסיס השיפוט הקולינארי.
- ערעורים ניתן להפנות ליו"ר ועדת שפים הצעירים, על בסיס פרוטוקול או נוהל שסטו לכאורה מן החוקים הרשמיים.
- על הערעור להיות בכתב ולהתקבל על ידי היו"ר לא יאוחר משבעה ימים לאחר תאריך התחרות.



5. התיבה השחורה

תיבת המרכיבים השחורה חיונית למוטיב המרכזי בתחרות. התיבה צריכה להכיל מרכיבים המציבים בפני המתמודדים אתגר, ויספיקו לבחינת יכולתם של השפים הצעירים ברמה הטכנית שבה הם נמצאים או מעט למעלה ממנה. בנוסף לבחינת מיומנויות, התחרות מתקיימת גם למטרות חינוך.

- חייבת להיות תיבה שחורה אחת לכל מתמודד, תיבה שחורה אחת לתצוגה במהלך כתיבת התפריט, ותיבה שחורה אחת להצגה בפני צוות השופטים. במקרה שישנם שני צוותי שופטים, חייבת להיות תיבה שחורה אחת עבור צוות השופטים השני.
- הכמויות המותרות יתאימו לייצור מנות לארבעה אנשים (מתאבן, מנה עיקרית, קינוח).
- כל התיבות השחורות חייבות להיות זהות (מבחינת איכות וכמות המרכיבים).
- המרכיבים בתיבה השחורה חסויים עד ליום התחרות. כל מתמודד, שופט נושא משרה אחר, או כל אדם אחר שבידיו מידע כלשהו לגבי התיבה השחורה, אשר לא יכבד חיסיון זה, יודח מן התחרות.

בחירת מרכיבי התיבה השחורה

- עצב התיבה השחורה חייב להביא בחשבון מרכיבי התנהגות ודת בתרבויות מדינות אחרות ככל שהן נודעות למועמדים.
- חלק ממרכיבי התיבה השחורה צריך להיות פריטי מזון מקומיים בעלי ערך קולינארי
 - מרכיבים מקומיים יכולים להיות מרכיבי חובה כל עוד הם ניתנים להשגה ברחבי העולם
 - מרכיבים שהנם ייחודיים למדינה המארחת חייבים להופיע כאופציונאליים
 - סוג אחד של בשר וסוג אחד של דג צריכים להיות מרכיבי חובה
 - סוג אחד של בשר וסוג אחד של רכיכה צריכים להיות מרכיבי אופציונאלי שהנו ייחודי למקום
 - ניתן לכלול חלקים פנימיים של בהמה או מטעמי לבלב (sweetbreads), שניהם אינם חובה

שימוש במרכיבי התיבה השחורה

- השימוש בפריטים נבחרים בתיבה השחורה יוגדר כחובה; השימוש בפריטים שאינם מוגדרים כחובה, הוא אופציונאלי.
- בפריטים המוגדרים כחובה אין הכרח להשתמש בכל הכמות, אך יש להשתמש ב- 50% לפחות מכל פריט חובה.
- כאשר לא משתמשים בפריט חובה במצגת, ינכו שופטי המטבח 50% מן הניקוד על שימוש במוצרים. אין שולחן משותף.



שימוש במוצרים שאינם בתיבה השחורה

- המתמודדים רשאים להשתמש רק במרכיבי התיבה השחורה או במוצרים שנועדו לשימוש המתמודדים בתחנות הבישול שהם.
- מתמודדים שיעשו שימוש במוצרים אחרים ירחקו מן התחרות.

שיקולים נוספים לעניין התיבה השחורה

התיבה השחורה חייבת להיות מדויקת. כמות מרכיב מסוים המסופק למתמודדים חייב להתאים בדיוק לכמות המפורטת ברשימת המרכיבים.

שולחן משותף

שולחן משותף מצומצם יועמד לרשות המתמודדים בתחרות, ועליו מרכיבים שונים שאינם כלולים בתיבה השחורה. מרכיבים אלו יהיו זמינים למתמודדים לפי צורך, יחד עם זאת, חשוב לציין כי מרכיבים שגלוקו מן השולחן המשותף ולא נעשה בהם שימוש יחשבו כבזבז, ויביאו לניכוי נקודות בהתאם.

המרכיבים לשולחן המשותף מפורטים בנספח 2.



6. קריטריונים לשיפוט

כל מנה תישפט על פי הפירוט הבא:

טעם.

- איזון בין ארבעה טעמים בסיסיים.
- ניקוד מרבי של 15 נקודות, יוענק על ידי שופטי טעימות
- חייבת להיות הרמוניה בין הטעמים; ללא טעמים משתלטים
- אוכל מטובל כראוי
- הימנעות מטעמים המתמודדים זה בזה על גבי הצלחת
- מאכלים מבושלים באופן מדויק
- מאכלים חמים חייבים להיות מוגשים חמים, ומאכלים קרים חייבים להיות מוגשים קרים
- על המרקם לשקף את שיטת הבישול

הצגה

- ניקוד מרבי 5 נקודות, יוענק על ידי שופטי טעימות
- השופטים יחפשו בפרזנטציה את העין המראה יצירתיות וחדשנות. כל מנה מוגשת חייבת לשקף מיומנות טובה בשימוש ב: צבעים, צורות, טעמים וגדלים באופן ניגודי או משלים ובאמצעות מגוון אמצעים ובה בעת שמירה על מנות בגודל זהה
- גודל המנה צריך להתאים לצלחת
- יש לשים לב לערך, לגיוון, לאיזון (חלבונים ופחמימות), ולמתינות התזונתית
- השפעה חזותית חזקה והרמוניית צבעים
- צלחות נקיות
- מיצי בשר וירקות אינם צריכים לגרום למנה להיראות בלתי מגרה
- בשר פרוס צריך להיות מוצג נכון, ומאורגן לפי סוג וגודל
- נקודות ינוכו בגין ירקות שאינם חתוכים/פרוסים באופן אחיד, או שאינם תואמים למתואר בתפריט
- סידור הצלחת צריך להיות מעשי ויחד עם זאת מושך, ולהתאים למגמות קיימות בתעשייה
- ניקוד ינוכה בגין
- חוסר עקביות בגודל המנות
- חוסר פרופורציה בכמות הרוטב ובקישוט הפריט המרכזי
- גניבה ישירה מתכונים מפורסמים/מנות קלסיות
- הצגה לא מושכת
- קישוט שפת הצלחת

מקוריות

- יצירת מנות חדשות והכנת אוכל חדש
- ניקוד מרבי 10 נקודות, יוענק על ידי שופטי טעימות
- מבוסס בעיקר על מקוריות העבודה האומנותית ודרגת הקושי והמאמץ



טכניקות במטבח

- ניקוד מרבי 450 נקודות, יענק על ידי שופטי מטבח

טכניקת בישול

- השופטים יחפשו טכניקות ומיומנויות מקצועיות קלאסיות הכוללות חיתוך, ניקוי, פריסה, בישול, פריסת בשר, סידור בשכבות, הרכבה, הזלפה, קישוט וכל היבט של המנה המוגשת הכולל עבודה אחידה או מיומנות ידנית. כל מנה מוגשת חייבת להראות שליטה במיומנויות ובשיטות בישול באמצעים שונים.
- מיומנות בשימוש בכלים ידניים
- שימוש בכלי המתאים
- הכנת מאכלים ובישולם בטכניקות מקובלות
- שימוש בשיטת הבישול המתאימה לפריט המזון שנבחר

מיומנויות ארגוניות

- תוכנית מפורטת בהישג יד, המפרטת את המטלות שיש לבצע בפרק הזמן הנתון
- סביבת עבודה מאורגנת היטב (שולחן, כיריים ושטחי אחסון)
- ניהול זמן יעיל ושיטתי
- השלמת המטלות שנקבעו במסגרת הזמן שהוקצתה
- שמירה על שולחן נקי מחפצים חיוניים
- אחסון נכון של מוצרים
- אחסון נכון של כלים

שימוש במוצרים

- צמצום בזבז למינימום, כולל מוצרים שנלקחו בכמות מוגזמת מן השולחן המשותף
- שימוש מרבי בכל המוצרים
- כאשר פריט חובה אינו משמש בהגשה, שופטי המטבח ינכו 50% מן הניקוד על שימוש במוצרים.

מקצועיות

- השופטים יחפשו מיומנויות מקצועיות כולל התנהגות, יחס, מדים, התנהלות, כבוד למתמודדים אחרים, וכבוד לצוות השופטים ולהנהלת התחרות.
- טיפוח אישי ולבוש הולם
- המדים שהמתמודדים נדרשים ללבוש הם כובע שף (toque), ז'קט לבן, מכנסיים
- שחורים או בעלי משבצות שחורות, סינר לבן, ומטפחת צוואר. מתמודדים שלא יופיעו בלבוש הנדרש לא יורשו להתחרות.



• תברואה

- עבודה נקייה, בייחוד במעבר בין סוגי מזון (בשר לירקות לחלבי)
- אחסון מזון באופן בטוח
- הימנעות מהתנהגות לא היגיינית
- שימוש בטוח בכלים וציוד
- קרשי חיתוך נקיים
- תיבת כלי עבודה נקייה והיגיינית מבפנים
- שימוש נכון במגבות וסינרים
- המתמודדים חייבים לנקות את שטח העבודה שלהם טרם עזיבתם את המטבח. דבר זה
- ייבדק על ידי שופטי המטבח ונקודות ינוכו בגין חוסר ניקיון

• תזמון

- במקרה של עיכוב בהצגת מנה, תנוכה נקודה אחת מניקוד המתמודד לכל דקת איחור.
- מתמודדים שצברו למעלה מ-30 דקות איחור במהלך התחרות, יתבקשו לפרוש מהתחרות, על פי שיקול דעתו של מנהל התחרות



7. תוצאות

התוצאות יוכרזו בטקס שבו יהיו נוכחים המתמודדים חברי צוות השופטים, כל חבר בעל עניין, ואורחים אחרים אשר הוזמנו על ידי מסדר אבירי הגריל.

מנהל התחרות מסדר אבירי הגריל או ממונה מטעמו כנציג מסדר אבירי הגריל יכריז על תוצאות .

סדר אבירי הגריל
Conferie de la Chaine des Rotisseurs
Bailliage d'Israel



8. פרסים

לזכרים יינתנו פרסים

סדר אבירי הגריל
Conferie de la Chaine des Rotisseurs
Bailliage d'Israel



נספחים



1. נספח

ציוד הזמין לרשות המתמודדים

- **ציוד אישי, לכל מתמודד**
 - כיריים גז או חשמל או אינדוקציה עם 4 מבערים ותנור
 - שולחן עבודה עם מפלדת אל-חלד
 - כיור לזוג
- **ציוד כללי**
 - שטח מקרר (לפחות שלושה מדפים לכל מתמודד, 120x65cm)
 - שטח מקפיא (לפחות מדף אחד למתמודד)
 - מיקסר יד (לפחות 1 ל-2 מתמודדים)
 - מעבד מזון (לפחות 1 ל-2 מתמודדים)
 - מערבול עם מקצף, מבחש (לפחות 1 ל-3 מתמודדים)
 - מכונת גלידה (לפחות 1 ל-3 מתמודדים) (אופציונאלי)
 - מאזני מטבח (לפחות 1 ל-2 מתמודדים)
- **ציוד קטן**
 - קרש חיתוך גדול
 - 2 מסננות, בגדלים שונים
 - 1 נפה עדינה (Chinois)
 - 3 קערות לערבוב, בגדלים שונים
 - 10 קערות קטנות או מיכלים קטנים (אפשר מפלסטיק)
 - קנקן מידה מטרי אחד
 - 2 תרודים
 - 1 מערוך
 - 2 כפות עץ
 - 2 מקצפים גדולים
 - 2 מקצפים קטנים
 - 3 מגשי אפיה 120x65cm
 - 2 מחבתות הקפצה גדולות
 - 2 מחבתות הקפצה קטנות יותר
 - 1 מחבת הקפצה ללא-שמן (non-stick)
 - 1 קלחת 2-ליטר
 - 1 קלחת 4-ליטר
 - 1 סיר לרוטב 1-ליטר
 - 1 מטחנת פלפל
 - 1 ניילון נצמד
 - 1 נייר אלומיניום
 - סכינים
 - סכיני חיתוך
 - שקית זילוף (בד, פלסטיק) וצינורית זילוף
 - קלפן ירקות
 -



• **ציוד ניקוי וציוד כללי, לכל מתמודד**

- פח אשפה
- ספוגיות קרצוף (scouring pads)
- סבון ידיים נוזלי
- 1 גליל מגבת נייר
- סבון כלים נוזלי
- מגבות כלים

• **כלים ידניים מותרים לשימוש המתמודדים אשר יובאו על ידיהם**

- תבנית, תבנית קפיץ
- שיפוד (לבישול בלבד)
- חוט
- אצטט (סרט פלסטי שקוף)
- נייר פרגמנט (לא נייר העברה)
- מריות (מתכת, גומי וכו')
- כף הגשה, קטנה
- מגבות מטבח (oven towels)

• **כלים ידניים שאינם מותרים לשימוש המתמודדים**

- מבער
- פורס וקוצץ ירקות ידני
- כלי מטבח (מחבת טיגון, קלחת, תבנית אפיה)
- מנדולינה (מכל סוג)
- מיכל מכל סוג שהוא, פלסטיק, מתכת, וכו'
- מכונת פסטה
- מכונת גלידה
- קערה חסינת אש (לתצוגה)
- נייר אצטט לאפיה עם שוקולד
- מפה, מפיות,
- קלחת, תבניות צלייה, קערות



צלחות זמינות לרשות המתמודדים

הצלחות חייבות להיות לבנות, ללא סימנים או עיטורים, עגולות, ובגדלים הבאים בלבד:

סוג הצלחת	גודל באינצ'ים	גודל בס"מ	כמות
מתאבנים	10" – 12"	26"ס"מ – 32"ס"מ	4 למתמודד
מנה עיקרית	12"	32"ס"מ	4 למתמודד
קינוח	10" – 12"	26"ס"מ – 32"ס"מ	4 למתמודד
בנוסף צלחת עמוקה אופציונאלי	לא למעלה מ- 12"	לא למעלה מ- 32"ס"מ	4 למתמודד

ציוד מנהלתי הזמין לרשות המתמודדים

- תיקיה לכל מתמודד, המכילה
 - דפי רשימות/ בלוק כתיבה
 - רשימת המצרכים בתיבה השחורה, בשפת מולדתו/העדפתו של המתמודד/ת
 - לוח זמנים
 - עט



נספח 3

טופס הרשמה לתחרות שפים צעירים של מסדר אבירי הגריל 2016

אל: מסדר אבירי הגריל בישראל

פקס: 03-9373873

או במייל chefgenady@chaine.org.il

אני, _____, מבקש להשתתף לתחרות השף הצעיר של מסדר אבירי הגריל 2016.

טלפון: _____ מייל: _____

כתובת מגורים: _____ מקום עבודה: _____

דמי השתתפות: 250 ש"ח

נא לצרף המחאה לפקודת מסדר אבירי הגריל בע"מ

נא לחייב את כרטיס אשראי שלי.

שם הכרטיס _____

מס' _____

תוקף _____

ת.ז. _____

לטופס בקשת ההשתתפות יש לצרף:

- צילום דרכון בתוקף של מגיש הבקשה
- תיאור קו"ח קצר המדגיש את ניסיון העבודה של המועמד
- אישור השתתפות ממקום עבודה.
- 3 תמונות של מנות שבוצעו ע"י מתמודד.

ידוע לי שהתחרות הבינ"ל באנגליה אינה כשרה.

אני הח"מ מאשר כי קראתי את התקנון וכי הוא מובן ומוסכם עלי

שם _____ חתימה _____ תאריך _____