



**ΠΑΓΚΥΠΡΙΟΣ ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΚΟΣ
ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟΣ ΓΙΑ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΕΣ,
ΦΟΙΤΗΤΕΣ ΚΑΙ ΜΑΘΗΤΕΣ**

ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ 28 & 29 ΝΟΕΜΒΡΙΟΥ 2026

Πληροφορίες Διαγωνισμού

Τίτλος Διαγωνισμού

Ο διαγωνισμός ονομάζεται **Παγκύπριος Γαστρονομικός Διαγωνισμός Μαγειρικής 2026 για Επαγγελματίες, Φοιτητές και Μαθητές**. Αποτείνεται σε επαγγελματίες σεφ, φοιτητές και μαθητές.

Καλούνται και ενθαρρύνονται όλοι οι επαγγελματίες Μάγειρες/ Σεφ όπως επίσης Τεχνικές Σχολές και τριτοβάθμια ακαδημαϊκά ιδρύματα με αντικείμενο σπουδών στον τομέα αυτό να συμμετάσχουν.

Ημερομηνία Διαγωνισμού και χώρος διεξαγωγής διαγωνισμού

Ο διαγωνισμός προγραμματίστηκε να πραγματοποιηθεί το Σάββατο 28/11/2026 και την Κυριακή 29/11/2026 και ώρα 08:00 το πρωί μέχρι τις 18:00 (θα σταλεί το πρόγραμμα στους συμμετέχοντες με τις ώρες των διαγωνισμών μια εβδομάδα πριν).

Ο διαγωνισμός θα λάβει χώρα στην **ΚΡΑΤΙΚΗ ΕΚΘΕΣΗ ΚΥΠΡΟΥ** (Δήμος Έγκωμης). Ο Διαγωνισμός θα γίνει στον χώρο της έκθεσης και θα μπορούν να παρακολουθούν όλοι τους συμμετέχοντες όπου θα διαγωνίζονται κατά την διάρκεια του διαγωνισμού.

Φορέας Υλοποίησης

Ο Παγκύπριος Γαστρονομικός Διαγωνισμός 2026 διοργανώνεται από το Σύνδεσμο Αρχιμαγείρων/Γαστρονόμων Κύπρου Euro toques.

Στόχοι Διαγωνισμού

- Εμπλουτισμός των γνώσεων φοιτητών και παροχή δυνατότητας απόκτησης εμπειριών σε διαγωνισμούς.
- Αξιολόγηση των δεξιοτήτων των φοιτητών για να μπορέσουν να συνεχίσουν σε υψηλότερα επίπεδα.
- Προαγωγή και εξέλιξη της Μαγειρικής και Ζαχαροπλαστικής Τέχνης.
- Προαγωγή της Κυπριακής Κουζίνας και κουλτούρας.
- Προετοιμασία των φοιτητών για συμμετοχή σε εθνικούς και διεθνείς διαγωνισμούς.
- Προαγωγή της Μαγειρικής και Ζαχαροπλαστικής Τέχνης.
- Διασύνδεση της εκπαιδευτικής εργασίας με τη ξενοδοχειακή, επισιτιστική και ευρύτερη τουριστική βιομηχανία καθώς και την ευρύτερη κοινωνία.

Συμμετοχές στο διαγωνισμό

Ο διαγωνισμός είναι ανοικτός σε όλους τους Επαγγελματίες Μάγειρες / Σεφ, Μαθητές Τεχνικών Σχολών και Φοιτητές που φοιτούν σε δευτεροβάθμια και τριτοβάθμια εκπαιδευτικά ιδρύματα της Κύπρου.

Η καταληκτική ημερομηνία για τις αιτήσεις ορίζεται:

Κυριακή 22/11/2026 μέχρι η ώρα 12 τα μεσάνυχτα.

Οδηγίες συμπλήρωσης της αίτησης

Για να μπορέσει να συμμετάσχει κάποιος στο διαγωνισμό, η αίτησή του θα πρέπει να τηρεί τις πιο κάτω προϋποθέσεις:

- Να είναι άρτια συμπληρωμένη και να συνοδεύεται με το παράβολο της συμμετοχής. Το παράβολο θα πληρωθεί ηλεκτρονικά στο :

IBAN Number: **CY73 0050 0116 0001 16001 6703 1701**

Swift address: **HEBACYP CY2N**

REVOLUT: **@katia7srs**

Στην συνέχεια στέλνει το απόκομμα της τράπεζας μαζί με την αίτηση στο email: antoniskyriakou89@hotmail.com και info@arvani.com.cy διευκρινίζοντας καθαρά για ποια κατηγορίες/ιες έχει αποταθεί.

**ΑΙΤΗΣΗ ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟΥ
ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΣΧΟΛΕΣ**

ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΑΙΤΗΣΗΣ

ΟΝΟΜΑ ΔΙΑΓΩΝΙΖΟΜΕΝΟΥ.....

ΤΗΛΕΦΩΝΟ ΕΠΟΙΚΙΝΩΝΙΑΣ.....

EMAIL ΔΙΑΓΩΝΙΖΟΜΕΝΟΥ

ΚΩΔΙΚΟΣ	ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ/BLACK BOX	ΚΟΣΤΟΣ	ΕΠΙΛΟΓΗ
ST1	Traditional Cypriot Cuisine	€20,00 τη συμμετοχή	
ST2	Modern Cypriot Cuisine	€20,00 τη συμμετοχή	
ST3	Plated Dessert	€20,00 τη συμμετοχή	

ΣΧΟΛΕΙΟ / ΤΟΠΟΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ:

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ ΣΥΜΜΕΤΟΧΗΣ:

ΚΑΤΑΘΕΣΗ ΣΤΟ

IBAN Number: **CY73 0050 0116 0001 16001 6703 1701**

Swift address: **HEBACYP CY2N**

ΘΑ ΘΕΛΑΤΕ ΝΑ ΓΙΝΕΤΑΙ ΜΕΛΟΣ ΣΤΟΝ ΣΥΝΔΕΣΜΟ ΝΕΟΝCHEF ΝΑΙ / ΟΧΙ

Υπογραφή Συμμετέχοντα

Υπογραφή Μέλους Συνδέσμου.....

ΑΙΤΗΣΗ ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟΥ

ΦΟΙΤΗΤΕΣ

ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΑΙΤΗΣΗΣ

ΟΝΟΜΑ ΔΙΑΓΩΝΙΖΟΜΕΝΟΥ.....

ΤΗΛΕΦΩΝΟ ΕΠΟΙΚΙΝΩΝΙΑΣ.....

EMAIL ΔΙΑΓΩΝΙΖΟΜΕΝΟΥ

ΚΩΔΙΚΟΣ	ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ/BLACK BOX	ΚΟΣΤΟΣ	ΕΠΙΛΟΓΗ
SC1	Cyprus Basket Challenge	€25,00 τη συμμετοχή	
SC2	Traditional Cypriot Cuisine	€25,00 τη συμμετοχή	
SC3	Modern Cypriot Cuisine	€25,00 τη συμμετοχή	
SC4	Plated Dessert – Επιδόρπιο	€25,00 τη συμμετοχή	
SC5	Young Chef of the Year 2026	€40,00 τη συμμετοχή	
SC6	Young Pastry Chef of the Year 2026	€40,00 τη συμμετοχή	

ΣΧΟΛΕΙΟ / ΤΟΠΟΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ:

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ ΣΥΜΜΕΤΟΧΗΣ:

ΚΑΤΑΘΕΣΗ ΣΤΟ

IBAN Number: **CY73 0050 0116 0001 16001 6703 1701**

Swift address: **HEBACYP CY2N**

ΘΑ ΘΕΛΑΤΕ ΝΑ ΓΙΝΕΤΑΙ ΜΕΛΟΣ ΣΤΟΝ ΣΥΝΔΕΣΜΟ ΝΕΟΝCHEF ΝΑΙ / ΟΧΙ

Υπογραφή Συμμετέχοντα

Υπογραφή Μέλους Συνδέσμου.....

ΑΙΤΗΣΗ ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟΥ

ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΕΣ

ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΑΙΤΗΣΗΣ

ΟΝΟΜΑ ΔΙΑΓΩΝΙΖΟΜΕΝΟΥ

ΤΗΛΕΦΩΝΟ ΕΠΟΙΚΙΝΩΝΙΑΣ.....

EMAIL ΔΙΑΓΩΝΙΖΟΜΕΝΟΥ

ΚΩΔΙΚΟΣ	ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ/BLACK BOX	ΚΟΣΤΟΣ	ΕΠΙΛΟΓΗ
PC1	Cyprus Basket Challenge	€30,00 τη συμμετοχή	
PC2	Traditional Cypriot Cuisine	€30,00 τη συμμετοχή	
PC3	Modern Cypriot Cuisine	€30,00 τη συμμετοχή	
PC4	Plated Dessert – Επιδόρπιο	€30,00 τη συμμετοχή	
PC5	Chef of the Year 2026	€50,00 τη συμμετοχή	
PC6	Pastry Chef of the Year 2026	€50,00 τη συμμετοχή	

ΤΟΠΟΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ:

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ ΣΥΜΜΕΤΟΧΗΣ:

ΚΑΤΑΘΕΣΗ ΣΤΟ

IBAN Number: **CY73 0050 0116 0001 16001 6703 1701**

Swift address: **HEBACYPCY2N**

ΘΑ ΘΕΛΑΤΕ ΝΑ ΓΙΝΕΤΑΙ ΜΕΛΟΣ ΣΤΟΝ ΣΥΝΔΕΣΜΟ ΑΡΧΙΜΑΓΕΙΡΩΝ ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΩΝ ΚΥΠΡΟΥ
ΝΑΙ / ΟΧΙ

Υπογραφή Συμμετέχοντα

Υπογραφή Μέλους Συνδέσμου.....

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΛΙΣΤΑ ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΩΝ

ΚΑΤΗΓΟΡΙΕΣ

Μαθητές – [Κωδικός ST]	Φοιτητές – [Κωδικός SC]	Επαγγελματίες – [Κωδικός PC]
ST1 - Traditional Cypriot Cuisine	SC1 - Cyprus Basket Challenge	PC1 - Cyprus Basket Challenge
ST2 - Modern Cypriot Cuisine	SC2 - Traditional Cypriot Cuisine	PC2 - Traditional Cypriot Cuisine
ST3 - Plated Dessert	SC3 - Modern Cypriot Cuisine	PC3 - Modern Cypriot Cuisine
	SC4 - Plated Dessert – Επιδόρπιο	PC4 - Plated Dessert – Επιδόρπιο
	SC5 - Young Chef of the Year 2026	PC5 - Chef of the Year 2026
	SC6 - Young Pastry Chef of the Year 2026	PC6 - Pastry Chef of the Year 2026

ΚΟΣΤΟΣ ΣΥΜΜΕΤΟΧΗΣ ΑΝΑ ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ

Μαθητές – [Κωδικός ST]	Φοιτητές – [Κωδικός SC]	Επαγγελματίες – [Κωδικός PC]
ST1 - €20.00	SC1 - €25.00	PC1 - €30.00
ST2 - €20.00	SC2 - €25.00	PC2 - €30.00
ST3 - €20.00	SC3 - €25.00	PC3 - €30.00
	SC4 - €25.00	PC4 - €30.00
	SC5 - €40.00	PC5 - €50.00
	SC6 - €40.00	PC6 - €50.00

Σημαντική Ανακοίνωση

Για όλους τους ζωντανούς διαγωνισμούς – Black box τα υλικά θα παραχωρηθούν δωρεάν από τους διοργανωτές. Κανένας διαγωνιζόμενος δεν δικαιούται να φέρει μαζί του κάποιο υλικό.

Ο οργανωτής διατηρεί το δικαίωμα να ακυρώσει κάποια κατηγορία ή να περιορίσει τον αριθμό συμμετοχών ή να επεκτείνει, να τροποποιήσει ή να ακυρώσει κάποιον από τους όρους χωρίς απαίτηση αποζημίωσης. Σε περίπτωση απόσυρσης της αίτησης ή σε περίπτωση μη παρουσίας διαγωνιζομένου ή ομάδας στο διαγωνισμό, το αντίτιμο συμμετοχής δεν επιστρέφεται.

ΚΑΤΗΓΟΡΙΕΣ ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΩΝ - BLACK BOX

Cyprus Basket Challenge

Θα δίνεται σε όλους τους συμμετέχοντες από **ένα μαύρο κουτί (Black Box)** όπου θα είναι σε όλους όσους πρόκειται να διαγωνιστούν **τα ίδια υλικά χωρίς καμιά διάκριση** και χωρίς να γνωρίζει κανένας προηγούμενος τα υλικά από το κουτί.

Μέσα στο κάθε Μαύρο κουτί θα υπάρχουν διάφορα κυπριακά υλικά όπως τα λαχανικά, Άμυλο, Πρωτεΐνη και υλικά για την σάλτσα.

Στον κάθε χώρο του διαγωνισμού θα βρίσκεται επίσης ένα μέρος με διάφορα κοινά υλικά για όλους τους συμμετέχοντες.

Για παράδειγμα:

Μπαχαρικά, Βότανα, κρασιά, πηκτικές ουσίες, και διάφορα άλλα έτσι ώστε να μπορούν να χρησιμοποιούν όλοι οι συμμετέχοντες για την δημιουργία των πιάτων.

Χρόνος διαγωνισμού

Ο κάθε διαγωνισμός Black box – με θέμα το Cyprus Basket Challenge θα είναι **1 ώρα**

Θα δίνεται το κάθε Μαύρο κουτί στον κάθε συμμετέχοντα και **θα έχει 10 λεπτά να συντάξει την ονομασία του πιάτου** του με βάση τα υλικά που θα έχει το κάθε κουτί.

Ο κάθε διαγωνιζόμενος θα πρέπει να δημιουργήσει 2 πιάτα με τα ίδια υλικά και με τον ίδιο τρόπο στησίματος

Το ένα πιάτο θα είναι για γευσιγνωσία από τους κριτές και το άλλο για φωτογράφιση.

Σημ. Τα πιάτα δεν πρέπει να είναι διαφορετικά.

Η ονομασία του κάθε πιάτου θα πρέπει να είναι σωστά διατυπωμένη έτσι ώστε να περιέχει διάφορες τεχνικές μαγειρέματος και μεθόδους. Να έχει στο κάθε πιάτο λαχανικά, Άμυλο, Πρωτεΐνη και την σάλτσα.

Ο κάθε συμμετέχοντας θα έχει μετά από την ολοκλήρωση της σύνταξης του μενού **50 λεπτά για να ολοκλήρωση και τα δύο πιάτα του.**

Σημ. Μετά την ολοκλήρωση των πιάτων οι διαγωνιζόμενοι θα πρέπει να καθαρίσουν το κάθε χώρο εργασίας τους και να τακτοποιήσουν την κουζίνα τους. (θα αφαιρεθούν βαθμοί από την τελική βαθμολογία σε όσους δεν τηρήσουν την σωστή διαδικασία)

Traditional Cypriot Cuisine

Θα δίνεται σε όλους τους συμμετέχοντες από **ένα μαύρο κουτί (Black Box)** όπου θα είναι σε όλους όσους πρόκειται να διαγωνιστούν **τα ίδια υλικά χωρίς καμιά διάκριση** και χωρίς να γνωρίζει κανένας προηγούμενος τα υλικά από το κουτί.

Μέσα στο κάθε Μαύρο κουτί θα υπάρχουν διάφορα κυπριακά υλικά όπως τα λαχανικά, Άμυλο, Πρωτεΐνη και υλικά για την σάλτσα.

Στον κάθε χώρο του διαγωνισμού θα βρίσκεται επίσης ένα μέρος με διάφορα κοινά υλικά για όλους τους συμμετέχοντες.

Για παράδειγμα:

Μπαχαρικά, Βότανα, κρασιά, πηκτικές ουσίες, και διάφορα άλλα έτσι ώστε να μπορούν να χρησιμοποιούν όλοι οι συμμετέχοντες για την δημιουργία των πιάτων.

Χρόνος διαγωνισμού

Ο κάθε διαγωνισμός Black box – με θέμα το Traditional Cyprus Cuisine θα είναι **1 ώρα**

Θα δίνεται το κάθε Μαύρο κουτί στον κάθε συμμετέχοντα και **θα έχει 10 λεπτά να συντάξει την ονομασία του πιάτου** του με βάση τα υλικά που θα έχει το κάθε κουτί.

Ο κάθε διαγωνιζόμενος θα πρέπει να δημιουργήσει 2 πιάτα με τα ίδια υλικά και με τον ίδιο τρόπο στησίματος

Το ένα πιάτο θα είναι για γευσιγνωσία από τους κριτές και το άλλο για φωτογράφιση.

Σημ. Τα πιάτα δεν πρέπει να είναι διαφορετικά.

Η ονομασία του κάθε πιάτου θα πρέπει να είναι σωστά διατυπωμένη έτσι ώστε να περιέχει διάφορες τεχνικές μαγειρέματος και μεθόδους. Να έχει στο κάθε πιάτο λαχανικά, Άμυλο, Πρωτεΐνη και την σάλτσα.

Ο κάθε συμμετέχοντας θα έχει μετά από την ολοκλήρωση της σύνταξης του μενού **50 λεπτά για να ολοκλήρωση και τα δύο πιάτα του.**

Σημ. Μετά την ολοκλήρωση των πιάτων οι διαγωνιζόμενοι θα πρέπει να καθαρίσουν το κάθε χώρο εργασίας τους και να τακτοποιήσουν την κουζίνα τους. (θα αφαιρεθούν βαθμοί από την τελική βαθμολογία σε όσους δεν τηρήσουν την σωστή διαδικασία)

Modern Cypriot Cuisine

Θα δίνεται σε όλους τους συμμετέχοντες από **ένα μαύρο κουτί (Black Box)** όπου θα είναι σε όλους όσους πρόκειται να διαγωνιστούν **τα ίδια υλικά χωρίς καμιά διάκριση** και χωρίς να γνωρίζει κανένας προηγούμενος τα υλικά από το κουτί.

Μέσα στο κάθε Μαύρο κουτί θα υπάρχουν διάφορα λαχανικά, Άμυλο, Πρωτεΐνη και υλικά για την σάλτσα.

Στον κάθε χώρο του διαγωνισμού θα βρίσκεται επίσης ένα μέρος με διάφορα κοινά υλικά για όλους τους συμμετέχοντες.

Για παράδειγμα:

Μπαχαρικά, Βότανα, κρασιά, πηκτικές ουσίες, και διάφορα άλλα έτσι ώστε να μπορούν να χρησιμοποιούν όλοι οι συμμετέχοντες για την δημιουργία των πιάτων.

Χρόνος διαγωνισμού

Ο κάθε διαγωνισμός Black box – με θέμα το Modern Cypriot Cuisine θα είναι **1 ώρα**

Θα δίνεται το κάθε Μαύρο κουτί στον κάθε συμμετέχοντα και **θα έχει 10 λεπτά να συντάξει την ονομασία του πιάτου** του με βάση τα υλικά που θα έχει το κάθε κουτί.

Ο κάθε διαγωνιζόμενος θα πρέπει να δημιουργήσει 2 πιάτα με τα ίδια υλικά και με τον ίδιο τρόπο στησίματος

Το ένα πιάτο θα είναι για γευσιγνωσία από τους κριτές και το άλλο για φωτογράφιση.

Σημ. Τα πιάτα δεν πρέπει να είναι διαφορετικά.

Η ονομασία του κάθε πιάτου θα πρέπει να είναι σωστά διατυπωμένη έτσι ώστε να περιέχει διάφορες τεχνικές μαγειρέματος και μεθόδους. Να έχει στο κάθε πιάτο λαχανικά, Άμυλο, Πρωτεΐνη και την σάλτσα.

Ο κάθε συμμετέχοντας θα έχει μετά από την ολοκλήρωση της σύνταξης του μενού **50 λεπτά για να ολοκλήρωση και τα δύο πιάτα του.**

Σημ. Μετά την ολοκλήρωση των πιάτων οι διαγωνιζόμενοι θα πρέπει να καθαρίσουν το κάθε χώρο εργασίας τους και να τακτοποιήσουν την κουζίνα τους. (θα αφαιρεθούν βαθμοί από την τελική βαθμολογία σε όσους δεν τηρήσουν την σωστή διαδικασία)

Plating & Dessert

Θα δίνεται σε όλους τους συμμετέχοντες από **ένα μαύρο κουτί (Black Box)** όπου θα είναι σε όλους όσους πρόκειται να διαγωνιστούν **τα ίδια υλικά χωρίς καμιά διάκριση** και χωρίς να γνωρίζει κανένας προηγούμενος τα υλικά από το κουτί.

Μέσα στο κάθε Μαύρο κουτί θα υπάρχουν διάφορα φρούτα και είδη ζαχαροπλαστικής.

Στον κάθε χώρο του διαγωνισμού θα βρίσκεται επίσης ένα μέρος με διάφορα κοινά υλικά για όλους τους συμμετέχοντες.

Για παράδειγμα:

Μπαχαρικά, Βότανα, κρασιά, πηκτικές ουσίες, και διάφορα άλλα έτσι ώστε να μπορούν να χρησιμοποιούν όλοι οι συμμετέχοντες για την δημιουργία των πιάτων.

Χρόνος διαγωνισμού

Ο κάθε διαγωνισμός Black box – με θέμα το Plating & Dessert θα είναι **1 ώρα**

Θα δίνεται το κάθε Μαύρο κουτί στον κάθε συμμετέχοντα και **θα έχει 10 λεπτά να συντάξει την ονομασία του πιάτου** του με βάση τα υλικά που θα έχει το κάθε κουτί.

Ο κάθε διαγωνιζόμενος θα πρέπει να δημιουργήσει 2 πιάτα με τα ίδια υλικά και με τον ίδιο τρόπο στησίματος

Το ένα πιάτο θα είναι για γευσιγνωσία από τους κριτές και το άλλο για φωτογράφιση.

Σημ. Τα πιάτα δεν πρέπει να είναι διαφορετικά.

Η ονομασία του κάθε πιάτου θα πρέπει να είναι σωστά διατυπωμένη έτσι ώστε να περιέχει διάφορες τεχνικές μαγειρέματος και μεθόδους. Να έχει στο κάθε πιάτο λαχανικά, Άμυλο, Πρωτεΐνη και την σάλτσα.

Ο κάθε συμμετέχοντας θα έχει μετά από την ολοκλήρωση της σύνταξης του μενού **50 λεπτά για να ολοκλήρωση και τα δύο πιάτα του.**

Σημ. Μετά την ολοκλήρωση των πιάτων οι διαγωνιζόμενοι θα πρέπει να καθαρίσουν το κάθε χώρο εργασίας τους και να τακτοποιήσουν την κουζίνα τους. (θα αφαιρεθούν βαθμοί από την τελική βαθμολογία σε όσους δεν τηρήσουν την σωστή διαδικασία)

Young Chef of the Year 2026

Θα δίνεται σε όλους τους συμμετέχοντες από **ένα μαύρο κουτί (Black Box)** όπου θα είναι σε όλους όσους πρόκειται να διαγωνιστούν **τα ίδια υλικά χωρίς καμιά διάκριση** και χωρίς να γνωρίζει κανένας προηγούμενος τα υλικά από το κουτί.

Μέσα στο κάθε Μαύρο κουτί θα υπάρχουν διάφορα λαχανικά, Άμυλο, Πρωτεΐνη και υλικά για την σάλτσα.

Στον κάθε χώρο του διαγωνισμού θα βρίσκεται επίσης ένα μέρος με διάφορα κοινά υλικά για όλους τους συμμετέχοντες.

Για παράδειγμα:

Μπαχαρικά, Βότανα, κρασιά, πηκτικές ουσίες, και διάφορα άλλα έτσι ώστε να μπορούν να χρησιμοποιούν όλοι οι συμμετέχοντες για την δημιουργία των πιάτων.

Χρόνος διαγωνισμού

Ο κάθε διαγωνισμός Black box – με θέμα το Young Chef Of the Year θα είναι **2 ώρες**

Θα δίνεται το κάθε Μαύρο κουτί στον κάθε συμμετέχοντα και **θα έχει 20 λεπτά να συντάξει την ονομασία του πιάτου** του με βάση τα υλικά που θα έχει το κάθε κουτί.

Ο κάθε διαγωνιζόμενος θα πρέπει να δημιουργήσει 2 πιάτα ορεκτικό, 2 πιάτα κυρίως και 2 πιάτα γλυκό με τα ίδια υλικά και με τον ίδιο τρόπο στησίματος

Το ένα πιάτο θα είναι για γευσιγνωσία από τους κριτές και το άλλο για φωτογράφιση.

Σημ. Τα πιάτα δεν πρέπει να είναι διαφορετικά.

Η ονομασία του κάθε πιάτου θα πρέπει να είναι σωστά διατυπωμένη έτσι ώστε να περιέχει διάφορες τεχνικές μαγειρέματος και μεθόδους. Να έχει στο κάθε πιάτο λαχανικά, Άμυλο, Πρωτεΐνη και την σάλτσα.

Ο κάθε συμμετέχοντας θα έχει μετά από την ολοκλήρωση της σύνταξης του μενού **1 ώρα και 40 λεπτά για να ολοκλήρωση και τα δύο πιάτα του.**

Σημ. Μετά την ολοκλήρωση των πιάτων οι διαγωνιζόμενοι θα πρέπει να καθαρίσουν το κάθε χώρο εργασίας τους και να τακτοποιήσουν την κουζίνα τους. (θα αφαιρεθούν βαθμοί από την τελική βαθμολογία σε όσους δεν τηρήσουν την σωστή διαδικασία)

Young Pastry Chef of the year 2026

Θα δίνεται σε όλους τους συμμετέχοντες από **ένα μαύρο κουτί (Black Box)** όπου θα είναι σε όλους όσους πρόκειται να διαγωνιστούν **τα ίδια υλικά χωρίς καμιά διάκριση** και χωρίς να γνωρίζει κανένας προηγούμενος τα υλικά από το κουτί.

Μέσα στο κάθε Μαύρο κουτί θα υπάρχουν διάφορα φρούτα και είδη ζαχαροπλαστικής.

Στον κάθε χώρο του διαγωνισμού θα βρίσκεται επίσης ένα μέρος με διάφορα κοινά υλικά για όλους τους συμμετέχοντες.

Για παράδειγμα:

Μπαχαρικά, Βότανα, κρασιά, πηκτικές ουσίες, και διάφορα άλλα έτσι ώστε να μπορούν να χρησιμοποιούν όλοι οι συμμετέχοντες για την δημιουργία των πιάτων.

Χρόνος διαγωνισμού

Ο κάθε διαγωνισμός Black box – με θέμα το Young Pastry Chef of the Year θα είναι **2 ώρες**

θα δίνεται το κάθε Μαύρο κουτί στον κάθε συμμετέχοντα και **θα έχει 20 λεπτά να συντάξει την ονομασία του πιάτου** του με βάση τα υλικά που θα έχει το κάθε κουτί.

Ο κάθε διαγωνιζόμενος θα πρέπει να δημιουργήσει

- **1 επιδόρπιο με βάση την σοκολάτα της επιλογής του από το Black box πιάτα με τα ίδια υλικά και με τον ίδιο τρόπο στησίματος.**
- **1 επιδόρπιο με βάση την Κυπριακή κουζίνα και γενικότερα την ζαχαροπλαστική σε μοντέρνα εκτέλεση.**

Όλα τα επιδόρπια θα πρέπει να παρουσιαστούν σε 2 πιάτα το κάθε ένα επιδόρπιο ξεχωριστά.

Το ένα πιάτο θα είναι για γευσιγνωσία από τους κριτές και το άλλο για φωτογράφιση.

Σημ. Τα πιάτα δεν πρέπει να είναι διαφορετικά.

Η ονομασία του κάθε πιάτου θα πρέπει να είναι σωστά διατυπωμένη έτσι ώστε να περιέχει διάφορες τεχνικές μαγειρέματος και μεθόδους.

Ο κάθε συμμετέχοντας θα έχει μετά από την ολοκλήρωση της σύνταξης του μενού **1 ώρα και 40 λεπτά για να ολοκλήρωση και τα δύο πιάτα του.**

Σημ. Μετά την ολοκλήρωση των πιάτων οι διαγωνιζόμενοι θα πρέπει να καθαρίσουν το κάθε χώρο εργασίας τους και να τακτοποιήσουν την κουζίνα τους. (θα αφαιρεθούν βαθμοί από την τελική βαθμολογία σε όσους δεν τηρήσουν την σωστή διαδικασία)

Chef of the Year 2026

Θα δίνεται σε όλους τους συμμετέχοντες από **ένα μαύρο κουτί (Black Box)** όπου θα είναι σε όλους όσους πρόκειται να διαγωνιστούν **τα ίδια υλικά χωρίς καμιά διάκριση** και χωρίς να γνωρίζει κανένας προηγούμενος τα υλικά από το κουτί.

Μέσα στο κάθε Μαύρο κουτί θα υπάρχουν διάφορα λαχανικά, Άμυλο, Πρωτεΐνη και υλικά για την σάλτσα.

Στον κάθε χώρο του διαγωνισμού θα βρίσκεται επίσης ένα μέρος με διάφορα κοινά υλικά για όλους τους συμμετέχοντες.

Για παράδειγμα:

Μπαχαρικά, Βότανα, κρασιά, πηκτικές ουσίες, και διάφορα άλλα έτσι ώστε να μπορούν να χρησιμοποιούν όλοι οι συμμετέχοντες για την δημιουργία των πιάτων.

Χρόνος διαγωνισμού

Ο κάθε διαγωνισμός Black box – με θέμα το Chef of the Year θα είναι **3 ώρες**

Θα δίνεται το κάθε Μαύρο κουτί στον κάθε συμμετέχοντα και **θα έχει 20 λεπτά να συντάξει την ονομασία του πιάτου** του με βάση τα υλικά που θα έχει το κάθε κουτί.

Ο κάθε διαγωνιζόμενος θα πρέπει να δημιουργήσει 2 πιάτα ορεκτικό, 2 πιάτα κυρίως και 2 πιάτα γλυκό με τα ίδια υλικά και με τον ίδιο τρόπο στησίματος

Το ένα πιάτο θα είναι για γευσιγνωσία από τους κριτές και το άλλο για φωτογράφιση.

Σημ. Τα πιάτα δεν πρέπει να είναι διαφορετικά.

Η ονομασία του κάθε πιάτου θα πρέπει να είναι σωστά διατυπωμένη έτσι ώστε να περιέχει διάφορες τεχνικές μαγειρέματος και μεθόδους. Να έχει στο κάθε πιάτο λαχανικά, Άμυλο, Πρωτεΐνη και την σάλτσα.

Ο κάθε συμμετέχοντας θα έχει μετά από την ολοκλήρωση της σύνταξης του μενού **2 ώρες και 40 λεπτά για να ολοκλήρωση και τα δύο πιάτα του.**

Σημ. Μετά την ολοκλήρωση των πιάτων οι διαγωνιζόμενοι θα πρέπει να καθαρίσουν το κάθε χώρο εργασίας τους και να τακτοποιήσουν την κουζίνα τους. (θα αφαιρεθούν βαθμοί από την τελική βαθμολογία σε όσους δεν τηρήσουν την σωστή διαδικασία)

Pastry Chef of the year 2026

Θα δίνεται σε όλους τους συμμετέχοντες από **ένα μαύρο κουτί (Black Box)** όπου θα είναι σε όλους όσους πρόκειται να διαγωνιστούν **τα ίδια υλικά χωρίς καμιά διάκριση** και χωρίς να γνωρίζει κανένας προηγούμενος τα υλικά από το κουτί.

Μέσα στο κάθε Μαύρο κουτί θα υπάρχουν διάφορα φρούτα και είδη ζαχαροπλαστικής.

Στον κάθε χώρο του διαγωνισμού θα βρίσκεται επίσης ένα μέρος με διάφορα κοινά υλικά για όλους τους συμμετέχοντες.

Για παράδειγμα:

Μπαχαρικά, Βότανα, κρασιά, πηκτικές ουσίες, και διάφορα άλλα έτσι ώστε να μπορούν να χρησιμοποιούν όλοι οι συμμετέχοντες για την δημιουργία των πιάτων.

Χρόνος διαγωνισμού

Ο κάθε διαγωνισμός Black box – με θέμα το Pastry Chef of the Year θα είναι **3 ώρες**

θα δίνεται το κάθε Μαύρο κουτί στον κάθε συμμετέχοντα **και θα έχει 20 λεπτά να συντάξει την ονομασία του πιάτου** του με βάση τα υλικά που θα έχει το κάθε κουτί.

Ο κάθε διαγωνιζόμενος θα πρέπει να δημιουργήσει

- 1 επιδόρπιο με βάση το φρούτο της επιλογής του από το Black box.
- 1 επιδόρπιο με βάση την Σοκολάτα της επιλογής του από το Black box.
- 1 επιδόρπιο με βάση την Κυπριακή κουζίνα και γενικότερα την ζαχαροπλαστική σε μοντέρνα εκτέλεση.

Όλα τα επιδόρπια θα πρέπει να παρουσιαστούν σε 2 πιάτα το κάθε ένα επιδόρπιο ξεχωριστά.

Το ένα πιάτο θα είναι για γευσιγνωσία από τους κριτές και το άλλο για φωτογράφιση.

Σημ. Τα πιάτα δεν πρέπει να είναι διαφορετικά.

Η ονομασία του κάθε πιάτου θα πρέπει να είναι σωστά διατυπωμένη έτσι ώστε να περιέχει διάφορες τεχνικές μαγειρέματος και μεθόδους.

Ο κάθε συμμετέχοντας θα έχει μετά από την ολοκλήρωση της σύνταξης του μενού **2 ώρα και 40 λεπτά για να ολοκλήρωση και τα δύο πιάτα του.**

Σημ. Μετά την ολοκλήρωση των πιάτων οι διαγωνιζόμενοι θα πρέπει να καθαρίσουν το κάθε χώρο εργασίας τους και να τακτοποιήσουν την κουζίνα τους. (θα αφαιρεθούν βαθμοί από την τελική βαθμολογία σε όσους δεν τηρήσουν την σωστή διαδικασία)

Κριτική Επιτροπή

Η κριτική επιτροπή θα αποτελείται από άξια καταρτισμένους Σεφ από Κύπρο και Ελλάδα.

Ο βαθμός που θα δίνεται από κάθε μέλος της επιτροπής θα είναι προσωπικός. Το συνολικό τελικό αποτέλεσμα υπολογίζεται από τον Επικεφαλής της Οργανωτικής Επιτροπής. Η απόφαση των κριτών είναι οριστική και αμετάκλητη.

Στους ζωντανούς διαγωνισμούς θα υπάρχουν δύο επιτροπές, ανεξάρτητες η μία από την άλλη για εμπέδωση του επαγγελματισμού και της μη διάκρισης.

Βαθμολογία – Κριτήρια Αξιολόγησης

- **Τακτοποιημένος και οργανωμένος χώρος εργασίας.**

Διαχείριση και τακτοποίηση όλων των υλικών και εργαλείων, ορθή και ασφαλής χρήση του εξοπλισμού, ασφάλεια και υγιεινή, διαχείριση των παραμέτρων οικονομίας και φθοράς, ορθή χρήση υλικών. Σωστή διαχείριση χρόνου για τη διασφάλιση ακριβούς ολοκλήρωσης. Διατήρηση καθαρού και συμμαζεμένου χώρου εργασίας.

- **Σωστή προετοιμασία, σύνθεση και υγιεινή.**

Σωστή βασική προετοιμασία του φαγητού, κατάλληλοι τρόποι και τεχνικές μαγειρέματος. Οι τεχνικές μαγειρέματος πρέπει να ανταποκρίνονται στα υλικά. Η υγιεινή των τροφίμων είναι καθοριστικός παράγοντας επιτυχίας.

- **Δημιουργικότητα και παρουσίαση.**

Αυθεντικότητα και πρακτικότητα. Καθαρές και όχι χρονοβόρες δημιουργίες. Ο συνδυασμός να είναι κατάλληλος για το πιάτο.

- **Σερβίρισμα.**

Τα πιάτα θα σερβίρονται ζεστά ή κρύα, όπως απαιτείται.

- **Γεύση**

Η τυπική γεύση του φαγητού πρέπει να διατηρείται. Πρέπει να έχει την κατάλληλη γεύση και καρυκεύματα.

Όλοι οι διαγωνιζόμενοι πρέπει να πληρούν τις κατάλληλες επαγγελματικές προδιαγραφές ένδυσης, υπόδησης και προσωπικής εμφάνισης κατά τη διάρκεια του διαγωνισμού και της απονομής βραβείων. Οι διαγωνιζόμενοι που επιθυμούν να έχουν σχόλια από τους κριτές σχετικά με τα πιάτα τους πρέπει να συναντήσουν τον Επικεφαλής

Κριτή στο χώρο του διαγωνισμού αμέσως μετά την ανακοίνωση των αποτελεσμάτων. Τα αποτελέσματα θα αναρτώνται στην κεντρική πινακίδα του διαγωνισμού μόλις ολοκληρωθεί η διαδικασία.

Τρόπος Βαθμολογίας

Το κάθε πιάτο θα κριθεί και θα βαθμολογηθεί **(συνολικά 100 βαθμοί)** με τα ακόλουθα κριτήρια:

Παρουσίαση και θερμοκρασία: 10 ΒΑΘΜΟΙ

Όλα τα τρόφιμα πρέπει να παρουσιάζονται όπως περιγράφονται στο μενού. Η θερμοκρασία του κάθε πιάτου θα πρέπει να είναι η κατάλληλη για αποφυγή τυχόν προβλημάτων.

Γεύση: 40 ΒΑΘΜΟΙ

Τα προφίλ της γεύσης και η αρμονία των γεύσεων θα πρέπει να αντικατοπτρίζουν το συγκεκριμένο φαγητό.

Οργανωτικές δεξιότητες: 10 ΒΑΘΜΟΙ

Η Προετοιμασία (mise en place), η διαχείριση των υλικών, η αποθήκευση των υλικών, η επαναχρησιμοποίηση και γενικά η διαχείριση του χρόνου εργασίας.

Ασφάλεια και υγιεινή: 20 ΒΑΘΜΟΙ

Οι διαγωνιζόμενοι θα πρέπει να φοράνε καθαρή επαγγελματική στολή του μάγειρα, με ποδιά, πετσέτα και καπέλο για την σωστή υγιεινή και ασφάλεια κατά την διάρκεια του διαγωνισμού.

Θα πρέπει να επιδεικνύουν σωστό χειρισμό και αποθήκευση των τροφίμων.

Να διαχειρίζονται σωστά τον εξοπλισμό κατά τη διάρκεια του διαγωνισμού.

Να χρησιμοποιούν κουτάλια μιας χρήσης για γευσιγνωσία των πιάτων τους, σωστές σανίδες κοπής για το κάθε τεμαχισμό που χρησιμοποιούνται για το νωπό κρέας, το πλύσιμο των κουταλιών, τη σωστή χρήση για υλικά που χρειάζονται αποθήκευση σε ψυγείο.

Εμφάνιση πιάτου: 20 ΒΑΘΜΟΙ

Η εμφάνιση του πιάτου πρέπει να είναι και στα δυο πιάτα η ίδια. Να είναι ευπαρουσίαστα, καθαρά και να είναι σε θέση το κάθε πιάτο του διαγωνιζόμενου που να φαίνονται οι τεχνικές και μέθοδοι μαγειρέματος οπτικά.

Ποινές

Σε περίπτωση μη συμμόρφωσης, κατά τη διάρκεια του διαγωνισμού, με τους γενικούς όρους και κανονισμούς ή σε περίπτωση που προκύψουν προβλήματα που δεν είχαν προβλεφθεί, οι διοργανωτές είναι οι μόνοι υπεύθυνοι να επιληφθούν των σχετικών θεμάτων και να βρουν τις κατάλληλες λύσεις. Οι οργανωτές έχουν το δικαίωμα να σταματήσουν και να αποκλείσουν όποια ομάδα ή διαγωνιζόμενο που δε συμμορφώνεται πριν, κατά τη διάρκεια ή μετά το διαγωνισμό, με τη συγκατάθεση του Γενικού Διευθυντού. Σημειώνεται ότι εάν ο διαγωνιζόμενος προκαλέσει είτε κακόβουλα είτε εξ αμελείας ζημιά / φθορά στον εξοπλισμό που θα του παραχωρείται, θα του επιβάλλεται η ανάλογη χρηματική ποινή από την οργανωτική επιτροπή.

Χώρος Διοργάνωσης

ΚΡΑΤΙΚΗ ΕΚΘΕΣΗ ΚΥΠΡΟΥ (Δήμος Έγκωμης)

Οι διαγωνιζόμενοι παραχωρούν όλα τα δικαιώματα που αφορούν μενού, συνταγές, βίντεο, φωτογραφίες κλπ. στους διοργανωτές.

Μικροεξοπλισμός / Μηχανήματα

Η οργανωτική επιτροπή θα παραχωρήσει στους διαγωνιζομένους:

- επαγγελματική εστία γκαζιού ή inductions
- επαγγελματικό φούρνο
- φριτέζα
- ψυγείο πάγκος
- κατάψυξη
- Chiller
- πάγκο εργασίας

Απονομή Βραβείων

Τα μετάλλια θα δοθούν με βάση το επίπεδο επιτυχίας. Στις περιπτώσεις που δε θα υπάρξει το αναμενόμενο αποτέλεσμα, δε θα δοθεί βραβείο αλλά βεβαίωση συμμετοχής. Τρόπαια θα δοθούν σε όλες τις κατηγορίες που θα επιτύχουν την υψηλότερη βαθμολογία.

Χρυσό Μετάλλιο με διάκριση

100 Βαθμοί

Χρυσό Μετάλλιο

90 – 99 Βαθμοί

Ασημένιο

Μετάλλιο 80 – 89 βαθμοί

Χάλκινο

Μετάλλιο 70 – 79 βαθμοί

Βεβαίωση – Έπαινος

60 – 69 βαθμοί

Τελετή Απονομής Βραβείων

Η τελετή απονομής των βραβείων για όλες τις κατηγορίες των διαγωνισμών **(πλην των χρυσών)** θα πραγματοποιείται στην τελετή λήξης κάθε διαγωνισμού την ίδια μέρα.

Η τελετή απονομής των χρυσών βραβείων για όλες τις κατηγορίες των διαγωνισμών θα πραγματοποιηθεί στην τελετή λήξης που θα γίνει την **Κυριακή 29/11/2026 και ώρα 19:00**

Όλοι οι διαγωνιζόμενοι θα πρέπει να τηρούν τις κατάλληλες επαγγελματικές προδιαγραφές ένδυσης, υπόδησης και γενικής εμφάνισης.