

GŁÓWNE ZASADY

www.sanpellegrino.com

- ★ Zapraszamy kandydatów poniżej 30. roku życia
- ★ Kandydat powinien być zatrudniony w pełnym wymiarze godzin w restauracji lub restauracjach na stanowisku: chef, sous chef, chef de cuisine, chef de partie lub commis, przynajmniej przez rok przed wysłaniem zgłoszenia, niekoniecznie w tej samej restauracji przez cały okres
- ★ Do konkursu nie można zgłaszać deserów i przystawek
- ★ Język angielski jest oficjalnym językiem konkursu i kandydaci muszą rozumieć i wypowiadać się w tym języku. Zgłoszenia są przyjmowane w języku angielskim, mandaryńskim, hiszpańskim, francuskim i włoskim.

Wszystkie wytyczne i zasady są dostępne na stronie www.sanpellegrino.com



Danie przygotowane przez Yasuhiro Fujio (Japonia), zwycięzcę edycji z 2018 roku



S.Pellegrino Young Chef 2018 – konkurs

INNE NAGRODY

przyznawane podczas finałów regionalnych



FINE DINING LOVERS FOOD FOR THOUGHT AWARD

Nagroda przyznawana przez społeczność internetową Fine Dining Lovers młodemu szefowi kuchni, który poprzez danie najlepiej wyrazi swoje osobiste przekonania



S.PELLEGRINO AWARD FOR SOCIAL RESPONSIBILITY

Nagroda przyznawana przez międzynarodowy autorytet w dziedzinie zrównoważonego rozwoju w branży kulinarniej, za danie, które odzwierciedla przekonanie, że jedzenie powinno być rezultatem zachowań odpowiedzialnych społecznie



ACQUA PANNA AWARD FOR CONNECTION IN GASTRONOMY

Nagroda przyznawana przez mentorów reprezentujących 50 krajów z całego świata. Zwycięskie danie powinno odzwierciedlać idealne połączenie różnych kultur. Nie chodzi o kuchnię fusion lecz zaprezentowanie rosnącego trendu w światowej gastronomii: „Szefowie bez granic”

WYŚLIJ
ZGŁOSZENIE NA

www.sanpellegrino.com

od 4 lutego do 30 kwietnia 2019


S.PELLEGRINO

YOUNG CHEF



Chcesz zdobyć tytuł S.Pellegrino Young Chef 2020?

Weź udział w najbardziej ekscytującym międzynarodowym poszukiwaniu talentów kulinarnych



WYŚLIJ
ZGŁOSZENIE NA

www.sanpellegrino.com

od 4 lutego do 30 kwietnia 2019


S. PELLEGRINO

YOUNG CHEF

GLOBALNE WYZWANIE

S. PELLEGRINO, PRODUCENT WODY GAZOWANEJ FINE DINING, OGŁASZA CZWARTĄ EDYCJĘ MIĘDZYNARODOWEGO KONKURSU TALENTÓW KULINARNYCH, KTÓREGO CELEM JEST ZNALEZIENIE NAJLEPSZEGO MŁODEGO SZEFA KUCHNI NA ŚWIECIE

MIĘDZYNARODOWY KONKURS, KTÓRY OSIĄGNĄŁ SUKCES

- ★ Wartość medialna – 9 mln euro
- ★ Ponad 200 krajów podzielonych na 12 regionów
- ★ Ponad 3 000 zgłoszeń
- ★ 12 szefów-mentorów wspierających 12 finalistów regionalnych
- ★ 7 szefów nagrodzonych gwiazdkami Michelin w jury Wielkiego Finału



KRYTERIA WYBORU

(każda umiejętność, na każdym etapie oceniana jest w skali od 1 do 10)

★ UMIEJĘTNOŚCI TECHNICZNE

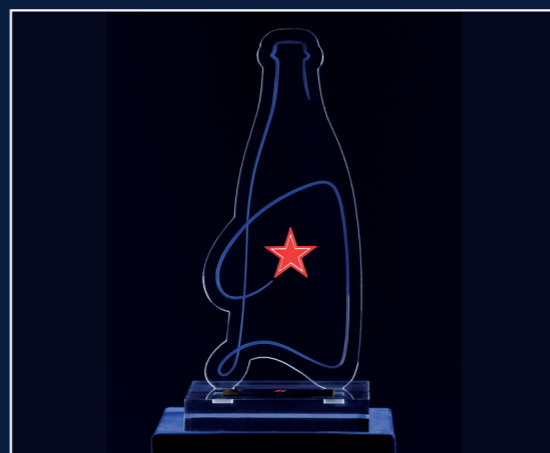
Umiejętność wybrania składników najlepszych pod względem jakości, świeżości i oryginalności oraz uzyskania dzięki nim doskonałych odczuć smakowych, a także wiedza i praktyka, która pozwala wydobyć smak składników przy jednoczesnym zachowaniu ich wyjątkowych właściwości.

★ KREATYWNOŚĆ

Umiejętność odkrywania oryginalnych, inspirujących i innowacyjnych kierunków, przy wykorzystaniu własnego, współczesnego stylu oraz przy zachowaniu idealnej równowagi pomiędzy smakiem a estetyką.

★ PRZEKONANIA

Umiejętność przekazania jasnego komunikatu, który podsumuje wizję pracy kandydata, tzn. jego ideę świata gastronomii i własnego wkładu w dzisiejsze życie społeczne, poprzez kulinaria.



JAK TO DZIAŁA?

★ 4 LUTEGO – 30 KWIECIA 2019

W tym okresie młodzi szefowie kuchni mogą zgłaszać swoje kandydatury do Międzynarodowego Konkursu Talentów. Kandydaci muszą zapoznać się z zasadami, zaakceptować je, wypełnić formularz, załączyć swoje CV, kopię dokumentu tożsamości, swój autorski przepis na konkursowe danie i zdjęcia.

★ 1 – 31 MAJA 2019

ALMA
(wiodące światowe centrum edukacyjno-szkoleniowe, specjalizujące się w kuchni włoskiej)
wybiera maksymalnie 10-15 półfinalistów w każdym z 12 regionów

★ 21 CZERWCA – 31 GRUDNIA 2019

Półfinaliści z poszczególnych regionów przygotowują swoje popisowe danie w obecności lokalnego jury, które wybiera jednego finalistę.



★ CZERWIEC 2020

Podczas Wielkiego Finału uczestnicy przygotowują swoje popisowe danie i są oceniani przez jury złożone z najlepszych szefów kuchni na świecie. Jury przyznaje jednemu z nich tytuł S. Pellegrino Young Chef 2020.

