

国际大赛 “S.PELLEGRINO 青年厨师学院竞赛 2022/2023”

完整赛事章程

Sanpellegrino Spa (“Sanpellegrino”), 注册办事处位于意大利圣佩莱格里诺泰尔梅 (贝加莫省) Loc. Ruspino, 行政总部位于意大利阿萨戈 (米兰省) Via del Mulino 6 号, 目前正在组织名为 “S.PELLEGRINO 青年厨师学院竞赛 2022/2023” 的项目。

此项目包括一场 “搜寻天才厨师” 国际赛事, 向成年的青年厨师开放, 具体年龄限制根据有关国家/地区的成年规定, 报名时最大年龄不超过 30 岁, 并符合以下要求。此项目计划自 2022 年 1 月 31 日起启动推广程序, 报名有效期限为 2022 年 2 月 7 日至 6 月 30 日。

赛事章程应在 www.sanpellegrinoyoungchefacademy.com (“网站”) 上公布。

请所有参赛者仔细阅读赛事章程: 通过参与此项目, 参赛者声明他们理解并接受其中包含的全部条款。

1. 项目目标

此项目的主旨在于促进才华横溢的青年厨师进入顶级餐饮行业, 通过嘉奖其技能才干促进其职业发展, 最重要的目的在于支持他们对美食世界的个人 “愿景” —— 这可能对整个社会产生积极影响。

2. 参赛时间

此项目计划自 2022 年 1 月 31 日起启动广告宣传。

如欲参与此项目, 参赛者应在网站 www.sanpellegrinoyoungchefacademy.com 的特定部分报名。仅在中国大陆境内, 可将完整的报名请求发送至该地址 SanpellegrinoYoungChefChina@waters.nestle.com。为制定区域入围名单并确定区域获胜者和决赛获胜者, 此项目应包括 4 个阶段, 如下所述:

- 在线报名 (第 1 阶段): 2022 年 2 月 7 日 00:01 (格林尼治标准时间+1) 至 2022 年 6 月 30 日 23:59 (格林尼治标准时间+1)。
- 区域入围名单的确定 (第 2 阶段): 2022 年 7 月 1 日-2022 年 7 月 22 日。
入选区域入围名单的参赛者的确定 (和通知): 自 2022 年 7 月 29 日起。
- 区域决赛 (第 3 阶段): 区域获胜者的选拔将于 2022 年 9 月 10 日至 2023 年 1 月 31 日进行。
- 颁发 S.Pellegrino 青年厨师学院奖 2022-23 的总决赛 (第 4 阶段) 目前定于 2023 年 6 月在米兰举行。然而, 活动的日期和地点可能会有所不同: 在这种情况下, 任何更改都应在网站上通知, 并直接通知参赛者。

结合总决赛的日期, 可能会组织与组织方相关的其他活动, 区域获胜者可能会受邀参与。因此, 从在线报名的第一阶段开始, 所有参赛者请务必确保能够出席上述期间的活动。

3. 参赛要求——请仔细阅读

此项目专门对符合以下要求的青年厨师开放:

- **年龄:** 参赛者必须达到法定成年年龄, 具体依照其参赛国家/地区的现行规定, 出生日期必须在 1992 年 2 月 1 日以后。
- **经验:** 参赛者必须至少在一家或多家餐厅/餐饮公司全职工作至少 1 年, 职位为 “commis” (助理厨师)、 “chef de cuisine” (厨师长)、 “chef de partie” (厨师主管) 或 “sous chef” (副厨师长) (参赛者不需要为同一家餐厅工作满 1 年)。
- **语言:** 赛事官方语言为英文, 因此参赛者必须能用英文口头和书面进行自我表达。尽管如此, 为促进并加快报名流程, 参赛者可使用以下任何一种语言申请: 英文、中文、西班牙文、法文、意大利文。

采用除以上语言之外的任何其他语言报名申请将被视为无效。

此外，为确保更透彻地理解赛事章程，除以上语言之外，赛事章程还将提供德文、日文和葡萄牙文版本。

参赛者必须同时满足以上所有要求，否则不得参与。

每位青年厨师将仅允许报名一次 2022/2023 大赛，使用一道菜品（“代表菜品”）。但是，在不影响年龄限制的情况下，参与往届大赛的厨师也可以参加本届大赛，但不包括往届 S.Pellegrino 青年厨师学院奖的获得者。每位参赛者有责任获得其雇主的授权，如其需要此授权才能参与。通过参与此项目，参赛者保证他们已获得雇主的同意，或者他们不需要雇主的同意。

每位参赛者还有责任持有适当的意外保险，组织方将要求提供该相关文件。

4. 参赛流程

第 1 阶段：在线报名 - 2022 年 2 月 7 日 00:01（格林尼治标准时间+1）至 2022 年 6 月 30 日 23:59（格林尼治标准时间+1）

如欲参与本赛事，符合上述要求的青年厨师必须通过填写网站上的参赛表格完成在线报名。参赛者有 3 个月期限完成报名：系统允许其保存之前的报名尝试内容并根据需要进行多次编辑，然后在适用的截止日期前提交最终报名申请。

提交申请的顺序与其接受情况无关，不会产生任何特殊待遇。

参赛表格必须用英文填写，并提供以下信息：

- 个人信息和联系方式详情（**必填**）
- 数字参考和链接（例如网站、社交媒体页面）（**选填**）
- 当前工作地点或上一个工作地点（如新冠疫情导致企业倒闭）
- （例如餐厅信息）（**必填**）
- 当前职位或上一个职位（如新冠疫情导致失业）（例如，**commis/chef/sous chef/chef de partie**）（**必填**）

参赛者必须同时附上：

- **有效身份证件**副本，其上显示清晰可识别的出生日期
- **一张参赛者照片**（1 张高分辨率图片）
- 填写的**简历表格**（报名时从门户网站下载）
- 填写的**代表菜品菜谱表格**（报名时从门户网站下载）
- **代表菜品图片**（3 张高分辨率图片）

参赛者还必须回答以下问题：

- 您对未来怀抱怎样的职业梦想？（**必填**）
- 您想通过这道菜品表达什么？您想传达什么信息、历史和身份？（**必填**）

有关菜品（代表菜品）的具体细节：

- **代表菜品**应为主菜。不接受甜品。
- 代表菜品的原料不得包含被视为濒危物种的动物、动物血液或可食用黄金。参赛者在选择想使用的原料时，要考虑到意大利、欧盟和国际法制定的相关限制和禁令：
 - 1) 特定动植物物种保护 <http://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/?uri=URISERV:l11023>
 - 2) 食品健康和安法规 <https://eur-lex.europa.eu/summary/chapter/30.html?expand=3001>。

因此，所有参赛者必须在比赛前和比赛期间遵守以下有关卫生和正确处理食品的规定：

1. 严格遵守意大利第 327/80 号总统令规定的食品运输和储存温度；
 2. 动物源性原材料（肉、鱼、奶、蛋及其衍生物）必须来自经欧共体批准的授权设施，并附有任何适用法规要求的可追溯性文件。
 3. 如菜谱要求供应生鱼，则必须附有供应商的声明，说明已根据欧洲理事会第 853/2004 号条例的要求，将其冷冻至零下 20° 的温度至少 24 小时或零下 40° 的温度至少 9 小时。
 4. 允许使用发酵、干式熟成或酶加工食品或经过特殊处理以改变其感官特性的食品。仅对于总决赛，这些食品必须附有欧盟认可实验室的检测报告。分析必须在比赛前 48 小时内进行，并用于监测以下参数：霉菌、酵母菌、产气荚膜梭菌、凝固酶阳性葡萄球菌、肠杆菌、大肠杆菌、李斯特菌、沙门氏菌。
- 如在检查相关原料期间发现可能导致食品无法食用的严重情况时，ALMA（国际级意大利美食权威培训中心 -

www.alma.scuolacucina.it) 保留由欧盟级授权实验室进行进一步分析检测的权利。

5. 严格遵守食品行业的良好卫生习惯：戴头饰遮住所有头发，穿组织方提供的服装，定期清洗和消毒双手，遵守禁烟令，不戴戒指、手镯或吊坠等可能导致为身体和食物危害的首饰。

如因季节性或任何现行食品安全法规的限制而无法采购某些原料，则要求青年厨师更换有关原料。同样，如因青年厨师要求的特定类型的加工、酶促过程或特定转化而无法找到某些原料，组织方应提供相同的原料，而无需进行任何改变其状态的加工或制备。因此，提供的产品应尽可能与青年厨师的菜谱和工艺相似和合适，并提前通知他/她。

- 代表菜品可配以仅源自备菜过程的液体或饮料。因此，以下液体或饮料被排除在外：

- ✓ 与原料或备菜不符的液体或饮料；

- ✓ 含酒精的液体和饮料。

对于总决赛，与经过预先发酵过程的备菜相关和源自该过程的液体或饮料必须由欧盟认可实验室进行分析，实验室应评估并确保其被管理的可能性（请参阅 HACCP 规定第 4 点）。该分析程序应由青年厨师负责。

如有任何疑问或顾虑，参赛者可发电子邮件至 competition@spyoungchefacademy.com。

区域决赛和总决赛规定的备菜时间为 5 个小时。必要的备菜过程必须在规定比赛时间内完成，但参赛者允许携带可直接使用的酱料、发酵物、粉末和干制产品。

腌泡汁和烹饪汁必须现场制备。

对于总决赛，可直接使用的酱料、发酵物、粉末和干制产品必须附有微生物分析，以确定备菜的实际健康和感官质量。该类分析应由青年厨师负责，并且必须由欧盟认可实验室进行（请参阅 HACCP 规定第 4 点）。

自区域决赛以来使用的菜谱、准备、方法和设备必须针对并符合为总决赛阶段制定的条款。

所有备菜方法必须符合适用于总决赛的 HACCP 规定和食品安全法规。因此，建议从区域决赛开始，确定也可用于总决赛的备菜方法和流程。

用于总决赛阶段的设备规格（用于准备代表菜品）：

- 比赛举办场地内不得使用明火烹饪方法。组织方应注意在场地附近设置户外区域，并配备适合明火烹饪的设备。
- 如组织提供的设置中尚未列出，青年厨师必须提前明确准备其代表菜品所需的设备。
- 手动和/或典型地区设备的使用必须通过发送相关数据表和图片提前声明。在这种情况下，应进行设备的验证和授权过程。

作为一般程序，入选区域决赛的青年厨师应向组织方提供烹饪 10 份代表菜品所需的原料清单，组织方将采购这些原料。作为例外，经组织方评估和批准后，青年厨师可自行采购原料。无论哪种情况，每位青年厨师的最大许可支出额度为 250 欧；如青年厨师采购了部分原料，组织方将在其出示收据时为其报销。

赢得区域决赛的青年厨师将作为其所在区域的获胜者参与总决赛。他/她应向组织方提供烹饪 10 份代表菜品所需的原料清单，组织方将在意大利当地采购。作为例外，经组织方评估和批准后，青年厨师可自行采购原料。无论哪种情况，每位青年厨师的最大许可支出额度为 500 欧；如青年厨师采购了部分原料，组织方将在其出示收据时向其报销。

在总决赛，青年厨师可拥有与本文件附件 1 相符的设备齐全的工作站。

如青年厨师入选区域入围名单，则菜谱和菜品照片将构成他们要准备的菜品。

菜谱必须包括以下信息：菜谱名称、菜品类型（第一道菜或第二道菜）、“个人信念”、组成、备菜和服务时间、原料和数量、备菜方法、装盘和食品展示以及可能需要的额外厨房工具。

菜品需要三张高分辨率图片，清楚地显示完成的菜品。通过发送参赛申请，即表示参赛者同意授权 Sanpellegrino 或其指定的第三方发布此菜谱和发送的照片，不受时间、地理区域和媒体方面的限制，且同意接受本文件所述的专以此项目相关目的和推广目的进行的采访。参赛者有责任在参赛过程中提供准确信息：通过其参与，参赛者对其提供的信息和发送的资料真实性负全责。

组织方不对为参赛提供的信息和/或联系方式的正确性、准确性等负责。

在这方面，请注意（参赛者的）发布证明无法被视作实际参赛的证据。所发送的资料不予退还，建议参赛者自行保留全

部资料的副本。

在任何情况下，组织方保留对申请和参赛过程（包括参赛者身份、年龄和居住地）有效性进行核查的权利，即组织方有权要求参赛者提供任何组织方视为必要的证据来核实在线参赛表格提供的声明，如发现有违反赛事章程或未遵守报名流程的任何参赛者，将取消其参赛资格。

第 2 阶段：区域入围名单的确定（截至 2022 年 7 月 22 日）

为创建最初的区域入围名单，所有在第 1 阶段收到的参赛申请被分为 15 组，对应 15 个参赛区域（如附件 1 中所列）。工作地点（而非原籍地）决定每位参赛者所属的国家/地区和参赛区域。由 ALMA（意大利美食权威国际培训中心）独立成员组成的裁判团，将为 15 个参赛区域各确定一份包含 10-15 位青年厨师的入围名单，参赛区域见附录列表。

如一个或多个参赛区域的有效申请数量少于 10 人，则入围名单可以少于 10 位参赛者。

如入选的区域获胜者无法继续参赛或在 15 天内无法通过报名阶段提供的地址/电话号码联系到，则该区域获胜者将被自动取消参赛资格，参赛权随即转移至排名在他/她后面一位的参赛者。

上述选拔流程由 ALMA 负责管理，ALMA 拥有无可争议的独家裁量权，以充分利用当地专家或实体的支持。

为确定区域入围名单，参赛申请将基于以下 3 个标准（金规则）予以评估，裁判团成员将对每项标准给予 1 至 10 分的评判。

- 1. 技能：**在品质、新鲜度和独特性方面选择最佳原料的能力，以烹饪出上等美味，结合技能能够突出原料的独特口味，同时保持其本来的品质。
- 2. 创造力：**探索原创、有启发性和创新方式的能力，体现个性化现代风格，同时保持口味和品相美感的最佳平衡。
- 3. 个人信念：**清晰传达概括其工作“愿景”的讯息的能力，即对美食世界的愿景以及通过美食对整个当今社会作出的贡献。

根据上述标准给每位参赛者的评分总值，将从各区域组别生成参赛者入围名单，晋级到接下来的项目比赛阶段。组织方当地办事处通过电话和/或电子邮件联系入围名单上的参赛者，其姓名将在网站和 www.finedininglovers.com 上公布。

注意：2022-23 大赛为来自中国大陆（原大中华区）和太平洋地区因新冠疫情而无法参加 2021 年总决赛的 2019 年区域获胜者保留其参加 2022 年各自区域决赛的机会，而无需经过选拔阶段。因此，如希望利用此机会，在不迟于申请截止日期之前遵循网站标准申请程序，有关各方可以选择是否以已提交的 2019-21 大赛代表菜品（也可改进）或新的菜品参赛。

第 3 阶段：区域决赛（2022 年 9 月 10 日至 2023 年 1 月 31 日）

区域决赛将在第 3 阶段举行。全球分为 15 个区域，包括 50 个在烹饪领域较为领先的关键国家/地区。每个区域都选出了一个获胜国家/地区，负责组织区域决赛。

在每个区域，必须优先考虑从关键国家/地区（见附录 1 中的名单）入围参赛者；如因其不符合选拔标准而未入选，则将由其所在区域其他国家/地区的参赛者代替。每个区域至少应有 10 位参赛者，以为第 2 阶段确定的入围名单选出一位青年厨师获胜者。

为了增加烹饪界女性天才厨师的代表性，每组区域获胜者中应包括至少 33% 三名女性（10 位参赛者中的 3 位或 15 位参赛者中的 5 位）。如申请参赛的女性人数不足，男性参赛者将占用剩余名额。

区域决赛可能会以不同的流程进行，在临时组织的特定区域活动期间，或在现有活动的过程中，由组织方酌量裁定，但必须符合第 4 段（**参赛流程**）和**一般导则**的规定。

区域决赛的具体日期、地点和任何其他细节由组织方当地办事处通知。

区域决赛期间，青年厨师需烹饪其“代表菜品”，如参赛阶段部分所述。

代表菜品应由至少 3 名国家和/或地区知名厨师组成的当地裁判团评定。

区域决赛的裁判团将品尝每位青年厨师的菜品，具体评判基于前述段落的 3 项标准，每项标准将给予 1 至 10 分的评判。

根据上述标准给每位参赛者的评分总值，当地裁判团会确定一位获胜者。排名第一的参赛者将被冠以“区域获胜者”的称号，并有资格参与米兰总决赛。入选的区域获胜者将获得由组织方指派的“导师”厨师的支持，“导师”将负责提出菜谱改进意见，完善菜品的展示方式或对原料进行略微改动，但**不得改变菜品名称或主要原料，否则将面临取消资格的处罚。每次改变都应由 ALMA 进行评估和验证。**

各区域的区域获胜者由组织方通过电话和/或电子邮件通知。15 位区域获胜者名单在网站和 www.finedininglovers.com 上公布。区域获胜者**同意在其获胜后仍可参加活动，并在各方协议的程序中，参加至少 3 项由 Sanpellegrino 或其指定第三方组织的国际活动**（据此理解，国际活动的组织及活动数量均为 Sanpellegrino 的权利而非义务）。因此，我们建议参赛者即刻通知其雇主这一信息。

在区域决赛期间，还将颁发另外 3 个特别奖项：

- 1. S. PELLEGRINO 社会责任奖：**由可持续餐厅协会授予，该协会管理 Food Made Good——餐饮业影响最深远的可持续发展计划和引导酒店业可持续发展的全球社区，将奖励**最能诠释以下原则的菜品，即当食品包含社会、环境和食品供应主题的社会责任实践的成果时，食品处于最佳状态。**这些菜品将根据 8 项标准进行评估：资源利用、气候影响、生物多样性、食物浪费、营养、合作、可持续实践推广和创新。
- 2. FINE DINING LOVERS 创想美食奖：**是 Fine Dining Lovers 在线社区授予青年厨师的荣誉，其菜品最能代表和表达其个人愿景和美食理念。
- 3. ACQUA PANNA 美食关联奖：**是导师授予厨师的荣誉，其菜品最能表达其原籍国美食传统。这道菜品必须通过创造一条连接过去和未来之间的主线以个人当代愿景的方式来表达传统烹饪实践。

第 4 阶段：总决赛

总决赛定于 2023 年 6 月在米兰举行。但是，由于新冠病毒突发卫生事件，总决赛（以及区域决赛）的日期和地点可能会有所不同。Sanpellegrino 将会根据主要安全要求以及当局在全国或地方可能会采取的限制性措施，对这些情况及以下所述的实际参赛规则随时进行修改。这方面的任何变化除了会直接通知当事人外，还将在网站和 www.finedininglovers.com 上发布。与此同时可能会组织其他衍生活动，届时将邀请区域获胜者参加。因此，所有参赛者请务必确保能够出席上述期间的活动。

总决赛将包括：

- 15 位 S.Pellegrino 青年厨师学院奖区域获胜者。

组织方保留考虑邀请参加总决赛的权利：

- 15 位 S.Pellegrino 社会责任奖区域获胜者。
- 15 位 Fine Dining Lovers 创想美食奖区域区获胜者；
- 15 位 Acqua Panna 美食关联奖区域获胜者；

适用的参赛流程将在总决赛开赛前 3 个月予以通知。

总决赛期间，仅 15 位 S.Pellegrino 青年厨师学院奖区域获胜者将烹饪其代表菜品，由 7 位国际知名厨师（“决赛裁判团”）进行评估。

在准备菜品的 5 小时结束时，青年厨师将有 15 分钟的时间向决赛裁判团展示其代表菜品。任何备菜延迟应从展示时间中扣除。

在代表菜品展示和品尝的 15 分钟结束时，即使品尝尚未完成，服务人员也应负责清理过程。这将确保比赛时间的顺利运行和最佳管理。

在 5 小时结束时，参赛者及其导师应将其菜品带到指定地点，以向决赛裁判团展示。

待品尝的菜品应由指定的房间工作人员提供给决赛裁判团。

品鉴环节中，决赛裁判团的每位成员将品尝 15 位区域获胜者的菜品，根据前述段落的 3 项标准（金规则）评估，每项标准将给予 1 至 10 分的评判。

根据每位区域获胜者的评分总值产生排名，排名第一的参赛者为总冠军。

获胜者将获得 S.Pellegrino 青年厨师学院奖 2022-23。

当天晚上，继上述称号授予后，还将颁发 S.Pellegrino 社会责任奖、Acqua Panna 美食关联奖和 Fine Dining Lovers 创

想美食奖；可能还有其他衍生称号和奖项，将在网站和 www.finedininglovers.com 上通知，并直接通知参赛者。总决赛的结果将在活动日期后在网站和 www.finedininglovers.com 上公布。

S.Pellegrino 青年厨师学院奖 2022-23 的获得者同意在他/她获胜后仍可参加活动，并在各方协议的程序中，参加至少 3 项由 Sanpellegrino 或其指定第三方组织的国际活动（据此理解，国际活动的组织及活动数量均为 Sanpellegrino 的权利而非义务）。

5. 推广计划

应组织让获胜的青年厨师获得知名度的活动，这将有助于表达他/她的“个人信念”。然后，获胜者将参与国际活动，在那里他/她将烹饪或谈论他/她的经验，与其他 S.Pellegrino 青年厨师学院奖获得者分享培训经验，并在 Fine Dining Lovers 和 S.Pellegrino 青年厨师学院平台获得知名度。

6. 数据保护

组织方和集团公司以及此项目组织管理相关的供应商和所有各方采集和使用参赛者的个人数据，并确保遵照组织方制定的数据保护政策规定，请访问：www.sanpellegrino.com/youngchefapplication。通过参与此项目，参赛者声明理解并接受组织方制定的赛事章程和数据保护政策，并授权处理其个人数据，用于与此项目相关的目的。

在报名阶段，参赛者会受邀许可（可选）接收来自组织方、选定合作伙伴的额外推广通讯，以及注册接收 www.finedininglovers.com 网站的新闻通讯。

如许可（可选），即表示参赛者同意接收有关组织方产品、服务和活动的电子邮件和/或商业通讯。请注意，此许可并非参赛的必要条件，亦不会提升获胜几率。

7. 资料出版

申请阶段发送的内容不得包含被视为有攻击性或有违公共道德（粗俗、暴力场面、非法活动、宗教或种族歧视等）的图像，这些图像以展示诽谤性内容、侵犯隐私或侵犯任何版权的方式侵犯第三方的权利。

组织方保留淡化、拒绝或取消任何申请内容的权利，其前提是，根据其酌量裁定权，组织方认为某项申请不雅、具有攻击性、不恰当或有违此项目的精神，或可能对组织方、此项目或第三方的形象或声誉造成潜在损害。

如入选区域入围名单或区域决赛的参赛者在区域决赛或总决赛期间参与违反社会公德或不恰当的活动，组织方保留取消其参赛资格和/或采取任何必要行动以维护组织方之权益的权力。

所有提交参赛的资料必须是新的、原创的，并且不侵犯任何第三方的权利。

通过参与此项目，参赛者声明并确认：

(a) 发送的作品（资料/菜谱）是新的、原创的，不违反任何自然人或法人的版权和/或关联权利和/或商标权/行业机密/肖像权或任何其他商业和/或行业知识产权；

(b) 确保组织公司及其指定机构完全免受因违背此声明和保证而造成的任何负面影响、费用和损失。尤其是，参赛者应为推广方辩护并完全赔偿推广方需要向第三方支付以下损失（包括费用）：

- 基于推广方简单拥有或使用内容这一事实的行动或警告违反或已违反注册商标的版权或权利；
- 侵犯任何专利、专有技术、发明和肖像权以及第三方的任何其他专有权；
- 任何因出版内容被认定有攻击性或有违公共道德（粗俗、暴力场面、非法活动等）造成的负面影响。

资料仅限以电子形式发送。任何以其他形式发送的资料将不予使用。

发送的图像和菜谱以及参赛者的姓名和照片、活动（区域决赛、总决赛）图片/视频片段等描述参赛者及其菜谱的内容可由组织方自行裁量加以使用，以推广此项目和组织方提供的任何产品或服务，可采用任何发布形式，时间期限不受限制，且组织方无需支付任何报酬给参赛者。

通过发送其内容，参赛者放弃其相关权利（这些权利将转移给推广方），且不得对其未来使用提出任何财务要求。此内容免受版权限制，不会退还给参赛者。

参赛者也可能参与与当地活动和总决赛相关的潜在推广和宣传活动。

8. 一般条款

本文件包含所有参与此项目的全部必要信息。通过参与此项目，参赛者接受本文件包含的全部条款。

组织方和 ALMA 雇员及其直系亲属和所有参与此项目制作和管理的人员都不得参与此项目。不仅如此，任何与区域决赛和/或总决赛裁判团成员有亲属或雇佣关系的人员都不得参与此项目。

对于每位参赛者，组织方应负责：

- (a) 为区域决赛和总决赛安排往返各个场地的接送服务；
- (b) 承担与参加区域决赛和总决赛相关的差旅、食宿费用。

参加区域决赛和总决赛资格以及所授予的称号不得转让。

组织方对任何参赛者因参与此项目而遭受的任何伤害或损失不承担任何责任，但不影响组织方因其疏忽而使参赛者遭受死亡或伤害事故承担相关的责任。

组织方不对可能影响网站正确报名或导致所获取数据丢失或损坏的任何技术问题、人为错误或未授权的干预行为负责。

组织方就任何推广方面而作出的任何决定均应被视为最终决定，不可撤销。

组织方对任何超出其合理控制范围的干扰、作为或不作为、事件或情况（例如由于战争、恐怖主义、紧急状态或灾难——包括自然灾害、电脑病毒、漏洞、篡改、未授权的干预、技术问题或任何可能此项目管理、安全、正确、公正或顺利运行的事件）造成的任何延误或无法履行其义务不承担任何责任。

此外，组织方保留根据法律自行酌情决定的权利，以

- (a) 取消任何干扰项目正常进行的参赛者的资格和/或
- (b) 经主管机构授权，修改、暂停或取消此项目。

赛事章程依照英国法律拟定。此项目受英国法院的非独占管辖。

组织方：Sanpellegrino Spa (“Sanpellegrino”)，注册办事处位于意大利圣佩莱格里诺泰尔梅（贝加莫省）
Lococalità Ruspino, 24016，二级办事处位于意大利阿萨戈 (米兰省)**Via del Mulino 6 号, 20057**。

附录 1

15 个区域，每个区域都有其获胜国家/地区（区域决赛的主办国家/地区和组织方）和 50 个关键国家/地区。参与大赛的国家/地区的完整名单可以在以下和随后页面的表格中找到。

1. 非洲、中东和南亚：阿联酋（获胜国）、印度、黎巴嫩、摩洛哥、南非、土耳其
2. 亚洲：香港特别行政区、印度尼西亚、日本、马来西亚、菲律宾、新加坡、韩国、台湾（中国）、泰国(获胜国家/地区待定)
3. 加拿大：加拿大（获胜国）
4. 中欧：德国（获胜国）、奥地利
5. 法国：法国（获胜国）
6. 伊比利亚国家：西班牙（获胜国）、葡萄牙
7. 意大利：意大利（获胜国）
8. 拉丁美洲和加勒比地区：哥伦比亚（获胜国）、阿根廷、巴西、智利、墨西哥、秘鲁
9. 中国大陆：中国（获胜国）
10. 北欧：丹麦（获胜国）、爱尔兰、荷兰、挪威、瑞典、芬兰、拉脱维亚
11. 太平洋：澳大利亚（获胜国）、新西兰
12. 东南欧和地中海：克罗地亚（获胜国）、希腊、匈牙利、以色列、波兰、罗马尼亚、斯洛文尼亚
13. 英国：英国（获胜国）
14. 美国：美国（获胜国）
15. 西欧：比利时（获胜国）、瑞士

国家/地区代码	国家/地区名称	S.PELLEGRINO 市场区域 22-23
AF	阿富汗	非洲、中东和南亚
AL	阿尔巴尼亚	东南欧和地中海
DZ	阿尔及利亚	非洲、中东和南亚
AS	美属萨摩亚	太平洋
AD	安道尔	伊比利亚国家
AO	安哥拉	非洲、中东和南亚
AI	安圭拉	拉丁美洲和加勒比地区
AG	安提瓜和巴布达	拉丁美洲和加勒比地区
AR	阿根廷	拉丁美洲和加勒比地区
AM	亚美尼亚	东南欧和地中海
AW	阿鲁巴	拉丁美洲和加勒比地区
AU	澳大利亚	太平洋
AT	奥地利	中欧
AZ	阿塞拜疆	东南欧和地中海
BS	巴哈马	美国
BH	巴林	非洲、中东和南亚

BD	孟加拉国	亚洲
BB	巴巴多斯	拉丁美洲和加勒比地区
BE	比利时	西欧
BZ	伯利兹	拉丁美洲和加勒比地区
BJ	贝宁	非洲、中东和南亚
BM	百慕大	拉丁美洲和加勒比地区
BT	不丹	亚洲
BO	玻利维亚	拉丁美洲和加勒比地区
BA	波斯尼亚和黑塞哥维那	东南欧和地中海
BW	博茨瓦纳	非洲、中东和南亚
BV	布韦岛	北欧
BR	巴西	拉丁美洲和加勒比地区
IO	英属印度洋领地	太平洋
BN	文莱	亚洲
BG	保加利亚	东南欧和地中海
BF	布基纳法索	非洲、中东和南亚
MM	缅甸	亚洲
BI	布隆迪	非洲、中东和南亚
KH	柬埔寨	亚洲
CM	喀麦隆	非洲、中东和南亚
CA	加拿大	加拿大
CV	佛得角	非洲、中东和南亚
AN	荷兰加勒比区（博奈尔、萨巴、圣尤斯特歇斯）	拉丁美洲和加勒比地区
KY	开曼群岛	美国
CF	中非共和国	非洲、中东和南亚
TD	乍得	非洲、中东和南亚
CL	智利	拉丁美洲和加勒比地区
CN	中国	中国大陆
CX	圣诞岛	太平洋
CC	科科斯（基林）群岛	太平洋
CO	哥伦比亚	拉丁美洲和加勒比地区

KM	科摩罗	非洲、中东和南亚
CD	刚果民主共和国	非洲、中东和南亚
CG	刚果共和国	非洲、中东和南亚
CK	库克群岛	太平洋
CR	哥斯达黎加	拉丁美洲和加勒比地区
HR	克罗地亚	东南欧和地中海
CU	古巴	拉丁美洲和加勒比地区
CW	库拉索	拉丁美洲和加勒比地区
CY	塞浦路斯	东南欧和地中海
CZ	捷克共和国	东南欧和地中海
DK	丹麦	北欧
DJ	吉布提	非洲、中东和南亚
DM	多米尼克	拉丁美洲和加勒比地区
DO	多米尼加共和国	拉丁美洲和加勒比地区
TL	东帝汶	亚洲
EC	厄瓜多尔	拉丁美洲和加勒比地区
EG	埃及	非洲、中东和南亚
SV	萨尔瓦多	拉丁美洲和加勒比地区
GQ	赤道几内亚	非洲、中东和南亚
ER	厄立特里亚	非洲、中东和南亚
EE	爱沙尼亚	北欧
ET	埃塞俄比亚	非洲、中东和南亚
FK	福克兰群岛	拉丁美洲和加勒比地区
FO	法罗群岛	北欧
FJ	斐济	太平洋
FI	芬兰	北欧
FR	法国	法国
GF	法属圭亚那	拉丁美洲和加勒比地区
PF	法属波利尼西亚	太平洋
TF	法属南部领地	法国
GA	加蓬	非洲、中东和南亚

GM	冈比亚	非洲、中东和南亚
GE	格鲁吉亚	东南欧和地中海
DE	德国	中欧
GH	加纳	非洲、中东和南亚
GI	直布罗陀	英国
GR	希腊	东南欧和地中海
GL	格陵兰	北欧
GD	格林纳达	拉丁美洲和加勒比地区
GP	瓜德罗普	拉丁美洲和加勒比地区
GU	关岛	太平洋
GT	危地马拉	拉丁美洲和加勒比地区
GG	根西	英国
GN	几内亚	非洲、中东和南亚
GW	几内亚比绍	非洲、中东和南亚
GY	圭亚那	拉丁美洲和加勒比地区
HT	海地	拉丁美洲和加勒比地区
HM	赫德岛和麦克唐纳群岛	太平洋
HN	洪都拉斯	拉丁美洲和加勒比地区
HK	香港特别行政区	亚洲
HU	匈牙利	东南欧和地中海
IS	冰岛	北欧
IN	印度	非洲、中东和南亚
ID	印度尼西亚	亚洲
IR	伊朗	非洲、中东和南亚
IQ	伊拉克	非洲、中东和南亚
IE	爱尔兰	北欧
IL	以色列	东南欧和地中海
IT	意大利	意大利
CI	科特迪瓦	非洲、中东和南亚
JM	牙买加	美国
JP	日本	亚洲

JE	泽西	英国
JO	约旦	非洲、中东和南亚
KZ	哈萨克斯坦	东南欧和地中海
KE	肯尼亚	非洲、中东和南亚
KGI	乔治王岛	英国
KI	基里巴斯	太平洋
KP	朝鲜民主主义人民共和国	亚洲
KW	科威特	非洲、中东和南亚
KG	吉尔吉斯斯坦	东南欧和地中海
LA	老挝	亚洲
LV	拉脱维亚	北欧
LB	黎巴嫩	非洲、中东和南亚
LS	莱索托	非洲、中东和南亚
LR	利比里亚	非洲、中东和南亚
LY	利比亚	非洲、中东和南亚
LI	列支敦士登	西欧
LT	立陶宛	北欧
LU	卢森堡	西欧
MO	澳门特别行政区	亚洲
MK	马其顿	东南欧和地中海
MG	马达加斯加	非洲、中东和南亚
MW	马拉维	非洲、中东和南亚
MY	马来西亚	亚洲
MV	马尔代夫	亚洲
ML	马里	非洲、中东和南亚
MT	马耳他	东南欧和地中海
IM	马恩岛	英国
MH	马绍尔群岛	太平洋
MQ	马提尼克	拉丁美洲和加勒比地区
MR	毛里塔尼亚	非洲、中东和南亚
MU	毛里求斯	非洲、中东和南亚

YT	马约特	非洲、中东和南亚
MX	墨西哥	拉丁美洲和加勒比地区
FM	密克罗尼西亚	太平洋
MD	摩尔多瓦	东南欧和地中海
MC	摩纳哥	法国
MN	蒙古	亚洲
ME	黑山	东南欧和地中海
MS	蒙塞拉特	拉丁美洲和加勒比地区
MA	摩洛哥	非洲、中东和南亚
MZ	莫桑比克	非洲、中东和南亚
NA	纳米比亚	非洲、中东和南亚
NR	瑙鲁	太平洋
NP	尼泊尔	非洲、中东和南亚
NL	荷兰	北欧
NC	新喀里多尼亚	太平洋
NZ	新西兰	太平洋
NI	尼加拉瓜	拉丁美洲和加勒比地区
NE	尼日尔	非洲、中东和南亚
NG	尼日利亚	非洲、中东和南亚
NU	纽埃	太平洋
NF	诺福克岛	太平洋
MP	北马里亚纳群岛	亚洲
NO	挪威	北欧
OM	阿曼	非洲、中东和南亚
PK	巴基斯坦	非洲、中东和南亚
PW	帕劳	亚洲
PS	巴勒斯坦领土	非洲、中东和南亚
PA	巴拿马	拉丁美洲和加勒比地区
PG	巴布亚新几内亚	太平洋
PY	巴拉圭	拉丁美洲和加勒比地区
PE	秘鲁	拉丁美洲和加勒比地区

PH	菲律宾	亚洲
PN	皮特凯恩	太平洋
PL	波兰	东南欧和地中海
PT	葡萄牙	伊比利亚国家
PR	波多黎各	美国
QA	卡塔尔	非洲、中东和南亚
RE	留尼汪岛	非洲、中东和南亚
RO	罗马尼亚	东南欧和地中海
RW	卢旺达	非洲、中东和南亚
BL	圣巴泰勒米	拉丁美洲和加勒比地区
KN	圣基茨和尼维斯	拉丁美洲和加勒比地区
LC	圣卢西亚	拉丁美洲和加勒比地区
MF	圣马丁	拉丁美洲和加勒比地区
PM	圣皮埃尔和密克隆	加拿大
VC	圣文森特和格林纳丁斯	拉丁美洲和加勒比地区
WS	萨摩亚	太平洋
SM	圣马力诺	意大利
ST	圣多美和普林西比	非洲、中东和南亚
SA	沙特阿拉伯	非洲、中东和南亚
SN	塞内加尔	非洲、中东和南亚
RS	塞尔维亚	东南欧和地中海
SC	塞舌尔	非洲、中东和南亚
SL	塞拉利昂	非洲、中东和南亚
SG	新加坡	亚洲
SK	斯洛伐克	东南欧和地中海
SI	斯洛文尼亚	东南欧和地中海
SB	所罗门群岛	太平洋
SO	索马里	非洲、中东和南亚
ZA	南非	非洲、中东和南亚
GS	南乔治亚和南桑威奇群岛	拉丁美洲和加勒比地区
KR	韩国	亚洲

ES	西班牙	伊比利亚国家
LK	斯里兰卡	非洲、中东和南亚
SD	苏丹	非洲、中东和南亚
SR	苏里南	拉丁美洲和加勒比地区
SJ	斯瓦尔巴和扬马延	北欧
SZ	斯威士兰	非洲、中东和南亚
SE	瑞典	北欧
CH	瑞士	西欧
SY	叙利亚	非洲、中东和南亚
TW	台湾（中国）	亚洲
TJ	塔吉克斯坦	东南欧和地中海
TZ	坦桑尼亚	非洲、中东和南亚
TH	泰国	亚洲
TG	多哥	非洲、中东和南亚
TK	托克劳	太平洋
TO	汤加	太平洋
TT	特立尼达和多巴哥	拉丁美洲和加勒比地区
TN	突尼斯	非洲、中东和南亚
TR	土耳其	非洲、中东和南亚
TM	土库曼斯坦	东南欧和地中海
TC	特克斯和凯科斯群岛	拉丁美洲和加勒比地区
TV	图瓦卢	太平洋
UG	乌干达	非洲、中东和南亚
UA	乌克兰	东南欧和地中海
AE	阿拉伯联合酋长国	非洲、中东和南亚
GB	英国	英国
US	美国	美国
UY	乌拉圭	拉丁美洲和加勒比地区
UZ	乌兹别克斯坦	东南欧和地中海
VU	瓦努阿图	太平洋
VA	梵蒂冈	意大利

VE	委内瑞拉	拉丁美洲和加勒比地区
VN	越南	亚洲
VG	英属维尔京群岛	拉丁美洲和加勒比地区
VI	美属维尔京群岛	美国
WF	瓦利斯和富图纳	太平洋
EH	西撒哈拉	非洲、中东和南亚
YE	也门	非洲、中东和南亚
ZM	赞比亚	非洲、中东和南亚
ZW	津巴布韦	非洲、中东和南亚

附录 2

每个区域的参赛者数量

区域 (S.PELLEGRINO 市场区域) 2022-23	参赛者数量
非洲、中东和南亚	10-15
亚洲	10-15
加拿大	10
中欧	10
法国	10
伊比利亚国家	10
意大利	10
拉丁美洲和加勒比地区	10-15
中国大陆	10
北欧	10-15
太平洋	10
东南欧和地中海	10
英国	10
美国	10
西欧	10

附录 3

关于意大利，请注意，根据意大利 2001 年第 430 号总统令第 6 条第 1 款 a) 的规定，此活动被排除在有奖竞赛的法律范围之外，因为“奖项”仅包含“称号”，代表对获胜者所表现出的个人价值和专业精神的认可。

附件 1 - 参赛者工作站设备

所有青年厨师共用	
数量	设备描述
3	钢刀 3.5 升 每分钟转速 1400 马力 0.5
3	压面机 (宽 320 毫米)
3	钢制通用推车 - 2 层
6	容量 5 升搅拌机, 带可移除的抛光不锈钢碗
6	专业微波炉 1600/1850 瓦
6	Roner (真空烹饪机)
3	Thermomix mycook 多功能料理机
1	制冰机 90 千克/24 小时制冰 55 千克
2	电面火炉
6	Pacojet 冰泥机
24	Pacojet 冰泥机容器 - 6 套, 每套 4 件
1	专业垂直切片机.刀片直径 360
1	台式真空包装机
2	压力锅 5 升
10	喷灯
1	电动榨汁机
1	不锈钢食物研磨器
5	CHEF 面条机 (宽 320 毫米)
附加设备	
<p>保鲜膜、烘培纸、铝箔、一次性手套、一般清洁设备、吸油纸 (油炸用)、吸水纸 (干手用)、调羹、餐叉、粗棉布、细绳。 根据要求, 可以提供 (仅限) 此特定类型烟熏锅: www.horeca-service.it/affumicatore-professionale.html</p>	
公共清洁区	
供所有参赛者使用, 配备洗碗机和洗碗员工	

个人厨房空间设置	
数量	设备描述
1	900XP 四电炉头灶具
1	电对流/蒸汽烤箱 6 托盘 gn 1/1

1	灶具旁的不锈钢工作台空间（160 厘米）
1	单槽水池
2	带下层储物板的不锈钢工作台（每个工作台 120 厘米）
2	不锈钢工作台（每个工作台 80 厘米）
1	商用抽油烟机 2 米
1	带滑动门的钢制顶板保温柜
1	2 门 / 容量 280 升钢制台式冰柜
1	烹饪平台/带镀铬不沾煎盘的不锈钢煎盘 3600 瓦
1	不锈钢垃圾桶
1	虹吸管
3	烤盘 Gn1/1 高 2
3	烤盘 Gn1/1 高 4
4	烤盘 Gn1/1 高 6.5
2	案板 - 塑料
1	带盖丙烯储物箱 Gn 1/2 高 20 厘米
1	带盖丙烯储物箱 Gn 1/2 高 15 厘米
1	带盖丙烯储物箱 Gn 1/6 高 15 厘米
2	1 升 塑料壶
2	不锈钢碗 直径 21 高 9 厘米
1	不锈钢碗 直径 24 高 10
1	不锈钢碗 直径 27 高 10 厘米
1	胡椒研磨器
1	盐研磨器 10 厘米
1	手持式搅拌机 400 瓦
1	切片器
1	面粉筛
2	沙拉碗 直径 20
2	沙拉碗 直径 30
3	塑料挤压瓶 0.36 升
1	不锈钢过滤器 14 厘米
1	马铃薯削皮器
1	刨丝器
1	马铃薯捣碎器

1	中号打蛋器
4	抹布
1	厨房剪刀
1	专业中式滤锅 - 直径 20 厘米
1	带网专业中式滤锅 - 直径 20 厘米
1	砂锅, 2 个手柄 - 直径 36 厘米
2	焙盘, 1 个管状手柄 - 直径 20 厘米
2	焙盘, 1 个管状手柄 - 直径 24 厘米
1	锥形焙盘, 1 个手柄 - 直径 18 厘米
1	砂锅, 2 个手柄 - 直径 24 厘米
2	直身煎锅, 厚 3 毫米, 感应锅底, “Cool” 手柄 - 直径 24 厘米
1	直身煎锅, 厚 3 毫米, 感应锅底, “Cool” 手柄 - 直径 32 厘米
1	深平底锅, “Cool” 不锈钢管状手柄。厚 5 毫米 - 直径 20 厘米
1	深平底锅, 2 个手柄 - 直径 32 厘米
1	半球形搅拌碗, 2 个手柄 - 直径 26 厘米
1	半球形搅拌碗, 2 个手柄 - 直径 36 厘米
1	搅拌碗底座 - 直径 16 厘米
1	盖 16 厘米
1	盖 20 厘米
2	盖 24 厘米
1	盖 32 厘米
1	盖 36 厘米
1	盖 全黑 24 厘米
1	盖 全黑 32 厘米
1	汤勺 直径 10
1	汤勺 直径 8
3	厨房撇油器
2	锅铲 28 厘米
2	锅铲 35 厘米
1	电子秤最大 5 千克 (1G)
1	厨房刀具套件 (8 件)
1	11 件套烹饪环
1	11 件套带条纹烹饪环

3	热灯
2	锥形不锈钢碗 直径 22 厘米 2 升
2	大号调羹
2	调羹