国际大赛
“2024-2025 年度圣培露世界青年厨师学院大赛”

完整赛事章程

Sanpellegrino Spa（“Sanpellegrino”圣培露），注册办事处位于意大利圣佩莱格里诺泰尔梅（贝加莫省）的 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“2024-2025 年度圣培露世界青年厨师学院大赛”的项目。
这项活动包括一次国际性的 "人才选拔"，具体年龄限制根据相关国家和地区的成年规定，报名时年龄不超过 30 岁的成年青年厨师均可参加，他们必须符合下列要求。
赛事章程应在 www.sanpellegrinoyoungchefacademy.com (“网站”)上公布。
请所有参赛者仔细阅读这些规定：参赛者一旦参加活动，即表示他们理解并接受本规定中的所有条款。

1. 项目目的

此项目的主旨在于促进才华横溢的青年厨师进入精致餐饮行业，通过表彰、嘉奖其技能才干促进激励其职业发展，最重要的目的在于支持他们对美食世界的个人“愿景”——这将对整个社会产生积极影响。

2. 参赛时间

此项目计划自 2024 年 2 月 21 日起启动。
如欲参与此项目，参赛者应在网站 www.sanpellegrinoyoungchefacademy.com 的特定栏目注册报名。仅在中国大陆赛区参赛的选手，可将完整的报名请求发送至该地址 SanpellegrinoYoungChefChina@waters.nestle.com。为拟定区域入围名单并确定区域决赛入围选手和决赛获胜者，本活动将分为如下四个阶段进行：

- 在线报名（第 1 阶段）：2024 年 2 月 21 日上午 09:00（格林尼治标准时间+1）至 2024 年 6 月 19 日下午 06:00（格林尼治标准时间+1）。登录网站提交参赛资料。
- 区域决赛入围名单确定（第 2 阶段）：2024 年 6 月 19 日-2024 年 7 月 22 日。
  通知入选区域决赛入围的参赛者：自 2024 年 7 月 22 日起。
- 区域决赛（第 3 阶段）：区域决赛将于 2024 年 9 月 9 日至 2025 年 1 月 31 日进行。
- 颁发圣培露世界青年厨师学院奖 2024-25 的全球总决赛（第 4 阶段）目前定于 2025 年 11 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。**

在确定总决赛日期的同时，主办方还可能组织相关的其他活动，并邀请区域决赛选手参与。**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

具备以下条件的青年厨师才可参加本活动：

- **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 1994 年 2 月 20 日以后。

- **经验：**参赛者必须至少在一家或多家餐厅/餐饮公司担任过至少 1 年的全职工作，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提出报名申请：**英文、中文、西班牙文、法文、意大利文、德文**。

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，赛事章程还将提供俄文、日文和葡萄牙文版本。

参赛者必须同时满足以上所有要求，否则不得参赛。

每位青年厨师将仅允许报名一次 2024/2025 大赛，并只能使用一道菜品（“照片菜”）。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**圣培露世界青年厨师学院**奖的获得者。如果参加比赛需要得到雇主的授权，则每位参赛者均有责任获得该授权。**参赛者在参加该项目时，应保证已获得雇主的同意，或无需获得雇主的同意。**

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 - 2024 年 2 月 21 日上午 09:00（格林尼治标准时间+1）至 2024 年 6 月 19 日下午 06:00（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 4 个月期限完成报名：系统允许其保存之前的报名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。

提交申请的先后顺序与申请是否被接受无关，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（**必填**）
- 个人线上的资料和链接（例如网站、社交媒体页面）（**选填**）
- 当前工作地点（例如餐厅信息）（**必填**）
- 当前职位（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**扫描件/照片，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**（可在注册时从官方网站下载）
- 填写完整的**招牌菜的菜谱**（必填）
- **招牌菜品图片**（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：
- 招牌菜品应为主菜——菜单中最重要的部分。不允许使用甜品和开胃菜/前菜。
- 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) 食品健康和安全法规 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. 对于区域决赛和总决赛：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（固体或液体）的食品，必须与以下相关：

   - 由认可实验室进行的微生物分析，充分证明其卫生要求；

- 标签描述：原料和发酵天数。

该文件将由青年厨师负责，并且必须提交给组织方指定的原材料控制官员。
任何缺乏实验室分析和/或标签的原材料将被排除在比赛之外，因为无法证明其卫生性，从而无法确保裁判的食品安全。

分析必须在比赛前 72 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（The School of Italian Culinary Arts - 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：戴头套遮住所有头发，穿主办方方提供的服装，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。厨师将自备厨师长裤和厨房安全鞋。

6. 对于区域决赛和全球总决赛，青年厨师携带的所有原料（新鲜和/或干货）必须妥善包装并提供标签描述：

- 生产者名称
- 储存方法
- 产品名称
- 净重
- 包装日期
- 有效日期
- 生产批次

标签将由组织方指定的原材料控制官员进行分析。
任何无标签的原材料将被排除在比赛之外，因为无法证明其卫生性，从而无法确保裁判的食品安全。

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。

- 招牌菜品可搭配完全来自食谱制作过程的液体或饮料。因此，以下液体或饮料被排除在外：
  ✓ 与配料或备菜食谱制作不符的液体或饮料；
  ✓ 含酒精的液体和饮料。
  对于区域决赛和全球总决赛，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。

区域决赛和全球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。 腌泡汁和高汤必须现场备制。

“干制产品/脱水产品”被定义为仅经过旨在去除水分而不改变食物感官特性且不使用其他加工或烹饪技术的过程的原材料。

对于区域决赛和全球总决赛，可直接使用的酱料、发酵物必须附有微生物分析，以确定备菜的实际健康状况和感官质量。 该类分析应由青年厨师负责，并且必须由认可实验室进行（请参阅 HACCP 规则第 4 点）。

粉末和干制产品必须妥善包装并提供标签描述（请参阅 HACCP 规则第 6 点）。

区域决赛使用的菜谱、准备工作、制备方法和设备必须符合总决赛阶段制定的条款。
所有制作方法必须符合适用于全球总决赛的 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（用于准备招牌菜品）：

- 比赛举办场地内不得使用明火烹饪方法。主办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。
- 青年厨师必须事先说明制作招牌菜所需的设备（如果主办方提供的设备中没有列出）。
- 如果使用手工制造和/或典型的地方设备，必须通过发送相关数据表和图片提前声明。在这种情况下，将对设备进行验证和授权。

作为一般程序，入选区域决赛的青年厨师应向组织方提供一份烹饪 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全球总决赛。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台。

如青年厨师入选区域决赛入围名单，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、基于所选原材料的菜谱类型、“个人信念”、组成、备菜和服务时间、原料和数量、备菜方法、备菜和服务时间安排、装盘和食品展示以及可能需要的额外厨房工具。

应该强调的是，菜谱可以进行一些只能是部分的并且应被视为不会影响菜谱本身的改动和修改（参见附件 2）。

上述改动请求的分析流程将由 ALMA 管理，但 ALMA 可以自行决定寻求当地专家个人或实体的支持。

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圣培露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的真实性负全责。

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：区域决赛入围名单的确定（2024 年 6 月 19 日至 7 月 22 日）
为创建最初的区域决赛入围名单，所有在第 1 阶段收到的参赛申请于 2024 年 7 月 22 日前被分为 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。每位参赛者所属的区域在整个项目期间均将保持不变，即使青年厨师在申请过程后或比赛期间转移到不同的区域。由 ALMA（意大利烹饪艺术学校）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。

为确定区域决赛入围名单，参赛申请将基于以下 3 项标准（黄金规则）予以评估，裁判团成员将对每项标准给予 1 到 10 分之间的分数。

1. **技术技能**：所选原材料加工各个阶段的技术技能和能力：

- 原材料选择：将根据新鲜度、尊重季节性、品质和独特性的标准对原材料进行分析。
- 原材料加工：将从食品循环的角度，分析原材料的加工和准备技能，通过保留食品感官质量并重新利用食品废料。
- 烹饪技术：分析烹饪技术，旨在提高原材料感官质量的烹饪技术。
- 菜谱：分析所选原料的风味增强、组合和平衡。

2. **创造力**：在菜谱中综合自己烹饪知识理念的能力。 能够以独特和创新的方式定义自己的经验、知识和专业技能，并以个人和当代风格探索新鲜、刺激、创新的视角，保持品味和品相之间完美平衡的能力。

3. **个人信念**：能够以明确的信息传达自己的 "信条"，即对世界和美食的看法。通过菜肴的制作传达的信息，无非是信念、愿景、经验和技术技能的表达，而这些正是青年厨师在烹饪中创造自己的身份和价值观念的基础。

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，晋级到接下来的比赛阶段。
主办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。

第 3 阶段：区域决赛（2024 年 9 月 9 日至 2025 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，必须优先考虑从主办国家/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。
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%的女性（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。
区域决赛可能采用不同的流程进行，在临时组织的特定区域活动期间，或在现有赛事期间举行，由主办方自行决定，但必须符合**第 4 段*（参赛流程）*和一般准则**的规定。

区域决赛的具体日期、地点和任何其他细节由主办方当地办事处通知。在区域决赛期间，青年厨师将被要求烹饪其“招牌菜品”，如参赛阶段所述：代表菜品的所有备菜阶段需要在 5 小时的时间内完成（总决赛也如此）。 此外，在这段时间内，青年厨师需要准备 10 份菜品（与裁判人数无关）。

招牌菜品应由至少 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。

为有效评估创意标准，评委将在比赛期间对每个厨房进行至少一次巡视。

当地评审团将根据每位候选者在上述各项标准中的最终得分总和，确定一名优胜者。排名第一的候选人将获得 "区域决赛获胜者 的"称号，并有资格参加在米兰举行的总决赛。在区域决赛期间，入选区域决赛的选手将由其选择的一名 "区域导师 "提供支持。如果没有 "区域导师 "的支持，青年厨师将不能参加地区决赛，而且两名或两名以上青年厨师不能选择同一位 "区域导师"。

在区域决赛前，区域导师提出改进菜谱的建议，可修改菜品的摆盘或某些次要配料，但**不得改动代表菜品图片、菜品名称或其主要原料，否则将面临取消资格的处罚。每次改动都应由 ALMA 进行评估和验证（有关菜谱改动的全部导则，请参阅附件 2）。**

对于区域决赛，可以在区域决赛日期前 30 天根据附件 2 对菜谱进行改动。
自区域决赛日期前 30 天内收到的改动请求将不予考虑。

主办方将通过电话和/或电子邮件通知每个赛区的区域决赛获胜者。15 位区域获胜者名单在网站和 www.finedininglovers.com 上公布。区域决赛获胜者**同意在当选后，并在各方商定的程序，参加至少 3 项由圣培露或其指定第三方组织的活动**（在此应理解为，组织国际活动及其数量是圣培露的权利而非义务）。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 个附带奖项：

1. **圣培露社会责任奖**：由**可持续发展餐厅协会**(Sustainable Restaurant Association)投票选出， 该协会管理“美食创造美好生活”(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 **美食匠心奖**：该奖项由电子美食杂志 Fine Dining Lovers 网络社群的美食爱好者投票遴选，获奖者通过参赛菜品传达体现其个人信念、巧思独具的烹饪理念。

3. ACQUA PANNA **美食文化融合奖**：该奖项由**导师**投票选出，获得该奖项的菜品需充分映射多元饮食文化间的融合，突出传统烹饪实践和个人现代愿景，建立过去与未来之间的联系，以独特的视角演绎美食艺术。

在区域决赛和全球总决赛中，青年厨师仅可获得四个奖项（圣培露世界青年厨师学院奖、圣培露社会责任奖、FINE DINING LOVERS 美食匠心奖、ACQUA PANNA 美食文化融合奖）中的一个奖项。

第 4 阶段：全球总决赛

全球总决赛定于 2025 年 11 月在米兰举行。然而，全球总决赛（以及区域决赛）的日期和地点可能会因组织方无法控制的情况和/或自然灾害而发生变化。这方面的任何变化除了会直接通知所有相关方外，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 位入围圣培露世界青年厨师学院奖区域赛区获胜者。
- 1 位 Fine Dining Lovers 美食匠心奖区域获胜者。
- 1 位圣培露社会责任奖区域获胜者。
- 1 位 Acqua Panna 美食文化融合奖区域获胜者。

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 位圣培露世界青年厨师学院奖区域获胜者将烹饪其代表菜品，由国际知名厨师（“国际评委团”）进行评估。

在总决赛期间，选定的区域获胜者将得到组织方指派的“全球导师”的支持。
陪同地区区域获胜者参加总决赛的全球导师将由各区域从区域裁判团中选出。 在任何情况下，组织方将考虑共同工作的可能性、距离、流利的英语知识（必需）和性别平衡，为参赛者指派一名全球导师。
全球导师将提出改进菜谱的建议，修改展示方式或某些次要原料，但**不得改动菜品名称或其主要原料，否则将面临取消资格的处罚。**
每次改动都应由 ALMA 进行评估和验证（有关菜谱改动的全部指导原则，请参阅附件 2）。对于总决赛，所使用的官方宣传材料将是区域决赛期间制作的宣传材料。

对于全球总决赛，菜谱修改过程将临时处理，时间表将在稍后通知决赛入围者。

根据 ALMA 提供的导则，青年厨师将得到厨房工作人员的支持。

在准备菜品的 5 小时结束后，青年厨师将有 15 分钟的时间向决赛裁判团展示其招牌菜品。任何备菜延迟应从展示时间中扣除。
在招牌菜品展示和品尝的 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，参赛者及其全球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（黄金规则）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最终评分总值产生排名，排名第一的参赛者为全球总冠军。

获胜者将获得 2024-25 年度圣培露世界青年厨师学院奖。

在当晚颁发上述奖项后，还将颁发圣培露社会责任奖、Acqua Panna 美食文化融合奖和 Fine Dining Lovers 美食匠心奖；可能还有其他衍生奖项，将在网站和 www.finedininglovers.com 上通知，并直接通知参赛者。
这三个奖项获胜者将不参加烹饪比赛。
总决赛的结果将在活动日期后在网站和 www.finedininglovers.com 上公布。

2024-25 圣培露世界青年厨师学院奖的获得者**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 由圣培露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圣培露的权利而非义务）。

5. 推广计划

应为获奖的青年厨师组织各种活动，以提升知名度，有助于表达他/她的“个人信念”。应为获奖的青年厨师组织各种活动，以提高其知名度，并为其 "个人信念 "代言。获奖者应参与国际活动，在活动中烹饪或讲述自己的经验，与其他圣培露青年厨师学院奖获奖者分享培训经验，并在 Fine Dining Lovers 圣培露青年厨师学院平台上进行宣传。

6. 数据保护

主办方和集团旗下公司、供应商以及参与组织和管理本次活动的所有各方将按照主办方数据保护政策的规定收集和使用参赛者的个人数据，详情请登录 www.sanpellegrinoyoungchefacademy.com/legals。
参加者在参加本次活动时声明，他们理解并接受主办方的规定和数据保护政策，并授权为与本次活动有关的目的处理他们的个人数据。

在报名阶段， 参赛者会受邀（可选择）同意接收来自主办方、选定合作伙伴的额外宣传信件，以及注册 www.finedininglovers.com 网站的新闻通讯。
参与者（可选择）同意接收有关主办方产品、服务和活动的电子邮件和/或商业信函。请注意，此同意并不是参加活动的必要条件，也不会增加获奖机会。

7. 资料出版

在报名阶段发送的内容不得包含被认为具有攻击性或违反公共道德的图片（低俗、暴力场面、非法活动、宗教或种族歧视等），不得以任何方式侵犯第三方权利，如诽谤、侵犯隐私或违反任何版权。
主办方保留对其认为不雅、冒犯、不恰当或有悖于本项活动精神，或可能对主办方、本项活动或第三方的形象或声誉造成潜在损害的任何申请内容进行调整、拒绝或取消资格的权利。

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/或行业和知识产权；
(b) 参赛者应保证主办方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，对于主办方因以下原因而必须向第三方支付的损害赔偿（包括费用），参 赛者应为主办方辩护并对其进行全额赔偿：

- 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；
- 因发布被认为具有攻击性或违反公共道德的内容（低俗、暴力场面、非法活动等）而造成的任何不良后果。

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。
发送的图片和食谱，以及参赛者的姓名和图像、活动（地区决赛、总决赛）中描述参赛者及其食谱的图片/视频，主办方可自行决定通过任何传播方式，在无限期内用于宣传本项活动以及主办方提供的、与本项活动相关的任何产品或服务，而主办方无需向参赛者支付任何报酬。

参与者在提交其内容时，即已放弃对此内容的任何权利（这些权利将转让给主办方），并且不得为今后使用这些内容提出任何财务要求。这些内容不受版权保护，也不会退还给参与者。

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

本文件包含参加本活动的所有必要信息。参加者一旦参加活动，即表示接受本文件中的所有条款。
主办方圣培露和 ALMA 雇员及其直系亲属以及所有参与此项目制作和管理的人员均无权参加。此外，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均无权参加。 述条款在整个项目期间有效：从报名流程开始，到区域决赛期间直至总决赛。

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。

参加区域决赛和全球总决赛资格以及所授予的称号不得转让。
主办方不对参赛者因参加本次活动而遭受的任何损害或损失承担任何责任，但不影响主办方对因主办方疏忽而造成的参赛者死亡或损害承担责任。

主办方对任何可能影响正确注册的技术问题、人为错误或未经授权的干预，或导致所获数据丢失或损坏的情况概不负责。

主办方就推广活动的任何方面做出的决定均为最终决定，不可撤销。

主办方对任何超出其合理控制范围的干扰、行为或疏忽、事件或情况（如战争、恐怖主义、紧急状态或灾难，包括自然灾害、计算机病毒、漏洞、篡改、未经授权的干预、技术问题或任何可能影响活动管理、安全、正确性、完整性或顺利进行的事件）造成的延误或无法履行其义务概不负责。

此外，主办方保留依法自行决定以下事项的权利
(a) 取消任何干扰活动正常进行的参赛者的资格，和/或
(b) 经主管当局授权，修改、暂停或取消本次活动。

本条例根据英国法律起草。本活动受英国法院的非专属管辖。

主办方为 Sanpellegrino Spa（以下简称 "Sanpellegrino"）圣培露，注册地址：Località Ruspino, 24016 San Pellegrino Terme (BG) - ITALY，第二办公地址：Via del Mulino n. 6, 20057 - Assago (MI) - ITALY。

附录 1

15 个区域赛区，每个区域都有对应的主办国家/地区（区域决赛的主办国家/地区和组织方）和 50 个主要国家/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、中东和南亚赛区：阿联酋、印度、黎巴嫩、摩洛哥、**南非 （主办国）**、土耳其
2. 亚洲其他地区赛区：**香港特别行政区（中国）（主办国）**、澳门特别行政区（中国）、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
3. 加拿大赛区：**加拿大（主办国）**
4. 中欧赛区：**德国（主办国）**、奥地利
5. 法国赛区：**法国（主办国）**
6. 伊比利亚国家赛区：西班牙、**葡萄牙（主办国）**
7. 意大利赛区：**意大利（主办国）**
8. 拉丁美洲和加勒比地区赛区：哥伦比亚、阿根廷、巴西、智利、墨西哥、**秘鲁 （主办国家/地区）**
9. 中国大陆赛区：**中国（主办国）**
10. 北欧赛区：丹麦、爱尔兰、**荷兰 （主办国）**、挪威、瑞典、芬兰、拉脱维亚
11. 太平洋赛区：**澳大利亚（主办国）、**新西兰
12. 东南欧和地中海赛区：克罗地亚、希腊、匈牙利、以色列、波兰、罗马尼亚、斯洛文尼亚 、**马耳他（主办国）**
13. 英国赛区：**英国（主办国）**
14. 美国赛区：**美国（主办国）**
15. 西欧赛区：比利时、**瑞士（主办国）**

国家/地区代码	国家/地区名称	24-25 界对应所属各赛区
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	巴哈马群岛	美国

BH	巴林	非洲、中东和南亚
BD	孟加拉国	亚洲其他地区
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	亚洲其他地区
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	亚洲其他地区
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	亚洲其他地区
BI	布隆迪	非洲、中东和南亚
KH	柬埔寨	亚洲其他地区
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	亚洲其他地区
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（中国）	亚洲其他地区
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	亚洲其他地区
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	亚洲其他地区
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	亚洲其他地区
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	亚洲其他地区
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（中国）	亚洲其他地区
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	亚洲其他地区
MV	马尔代夫	亚洲其他地区
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	亚洲其他地区
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	亚洲其他地区
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	亚洲其他地区
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	亚洲其他地区
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	亚洲其他地区
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	亚洲其他地区
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）	亚洲其他地区
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	亚洲其他地区
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	亚洲其他地区
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

2024-25 大赛赛区	**参赛者数量**
非洲、中东和南亚	10-15
亚洲其他地区	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/头衔”，代表对获胜者所表现出的个人能力和专业水平的认可。

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
9	商用不锈钢冰箱 容量 700 升
2	压面机（宽 320 毫米）
2	不锈钢立式冷冻柜 容量 700 升
5	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
2	Pacojet 冰泥机
24 (6x4)	Pacojet 冰泥机容器 - 6 套，每套 4 件
2	专业垂直切片机.刀片直径 360
2	台式真空包装机
2	压力锅 5 升
8	喷灯
2	电动榨汁机
4	塑料壶
1	不锈钢食物研磨器
2	脱水机
3	行星搅拌机容量 5 升，带可移除的抛光不锈钢碗
2	钢刀 3.5 升 每分钟转速 1400 马力 0.5
2	专业微波炉 1600/1850 瓦
3	真空烹饪机（idrochef）
附加设备	
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、真空袋（不同尺寸）。 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	
公共清洁区	
供所有参赛者使用，配备洗碗机和洗碗人员	

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	商用冰箱 容量 700 升
1	烹饪平台/带镀铬不沾煎盘的不锈钢煎盘 3600 瓦
3	不锈钢垃圾桶（垃圾分类收集）
1	虹吸管
5	烤盘 GN1/1 高 2
5	烤盘 Gn1/1 高 4
5	烤盘 Gn1/1 高 6.5
2	案板 – 塑料
2	带盖丙烯储物箱 Gn 1/2 高 20 厘米
2	带盖丙烯储物箱 Gn 1/2 高 15 厘米
2	带盖丙烯储物箱 Gn 1/6 高 15 厘米
2	1 升 塑料壶
1	不锈钢碗 直径 24 高 10 厘米
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 18 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
1	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
3	斜边蛋糕盘 40x30 厘米
1	快速负冷却器 10 托盘 GN 1/1
2	钢制通用推车 – 2 层
1	食物托盘推车

附件 2 – SPYCA 圣培露世界青年厨师学院大赛招牌菜改动指南 - 区域决赛

1. 允许更换最多 3 种用于装饰或丰富菜品的原料（不影响菜谱）；**在同一菜谱中，不可能要求 3 次改动+3 次添加*;
2. 允许添加最多 3 种用于装饰或丰富菜品的原料（不影响菜谱）；**在同一菜谱中，不可能要求 3 次改动+3 次添加*;
3. 允许使用同一动物品种的解剖部位进行更换（由于备菜时间较长，始终应遵守 5 小时的时限）；
4. 允许对烹饪技术进行修改（由于备菜时间较长，始终应遵守 5 小时的最后期限，或出于丰富菜品的原因且不过度修改）；
5. 除原菜谱中的备菜步骤外，不允许添加任何备菜步骤，因此只能对现有备菜过程进行改动。

ALMA 保留单独考虑每项提议的改动并考虑其对原菜谱影响的权利。
ALMA 的决定为最终决定。