



サンペレグリーノ ヤングシェフ アカデミー 国際料理コンクール 2024/2025

全募集要項

サンペレグリーノ社（以下「サンペレグリーノ」）は登記をサンペレグリーノ・テルメ（ベルガモ）のルスピーノに、本社をミラノ Via del Mulino 6, Assago (MI)においております。このたび「サンペレグリーノ ヤングシェフ アカデミー 大会 2024/2025」を開催いたします。

この大会は、下記項目を満たし、登録時に各国および地域において成人であること、かつ 30 歳以下のヤングシェフに門戸が開かれる国際的な「才能の発掘」です。

規約は www.sanpellegrinoyoungchefacademy.com にて発表されます（以下「ウェブ」）。

申し込みには規約を精読の上ご応募ください。応募者は企画への参加をもって以下全項目を理解、承諾するものといたします。

1. 大会の目的

大会の目的は有能なヤングシェフがトップクラスのケータリング業界とのつながりを持てるよう推進することであり、その才能を称えるとともに、技能の成長の奨励、とりわけ、社会全体にプラスの効果を生む食の世界への「ビジョン」を支援するためのものです。

2. 応募期間

大会のプロモーションは 2024 年 2 月 21 日からです。

応募者はウェブサイト www.sanpellegrinoyoungchefacademy.com にて登録してください。中国本土地域に関してのみ、登録リクエストを SanpellegrinoYoungChefChina@waters.nestle.com のアドレスまで送付してください。大会は下記に述べる通り、地区大会出場者リストが出そろうまでには地区予選ファイナリスト、その後、最終勝者を選ぶ 4 つのフェーズに分かれて構成されています：

- オンライン登録（第 1 フェーズ）：2024 年 2 月 21 日 09:00 a.m. (GMT+1) から 2024 年 6 月 19 日 06:00 p.m. (GMT+1) まで
- 地区大会出場者リストの決定（第 2 フェーズ）：2024 年 6 月 19 日～2024 年 7 月 22 日
地区大会出場者リストに選出された応募者の確認（および通達）：2024 年 7 月 22 日から
- 地区予選大会（第 3 フェーズ）：地区予選ファイナリスト選抜開催 2024 年 9 月 9 日から 2025 年 1 月 31 日
- 決勝大会（第 4 フェーズ）およびサンペレグリーノ ヤングシェフ アカデミー アワード 2024-25 は現在 2025 年 11 月にミラノにて開催予定です。大会の日程、開催地は変更される場合があります。いずれの場合においても、すべての変更はウェブサイトより確認できますが、出場者には直接ご連絡いたします。

決勝大会開催と同時に地区大会ファイナリストを招待してのそのほかのイベントも開催される場合があります。以上のことから全出場者はオンライン登録時に上記期間のご都合、ご予約をご確認ください。

3. 応募条件 - 必ずお読みください

大会への応募資格は以下の応募条件を満たしているヤングシェフといたします：

- **年齢**：各応募地域において成人であり、1994 年 2 月 20 日以降誕生のこと
- **経験**：「コミ・ド・キュージーヌ」または「シェフ・ド・キュージーヌ」、「部門シェフ」または「スーシェフ」として、レストランまたはケータリング会社において 1 年以上、フルタイムで働いた経験があることが必須です。（同じレストランにおいての勤続 1 年間である必要はありません）
- **言語**：大会の公用言語は英語です。応募者は英語での会話や書類での自己表現が求められます。ただし、登録プロセスを円滑に進められるよう大会への参加の際には、英語以外に、中国語（北京語）、スペイン語、フ

フランス語、イタリア語、ドイツ語での応募を受け付けております。

上記以外の言語にての参加申し込みは無効といたします。

また、さらなる理解のため、上記言語以外の日本語、ロシア語、ポルトガル語の大会要項のご用意もごございます。

上記項目をすべて満たしたうえでご応募いただけます。

2024/2025 大会への登録は応募者 1 名につき 1 度のみ、一皿（「シグネチャーディッシュ」）のみです。過去大会に参加されたシェフは、サンペレグリーノ ヤングシェフ アカデミーのタイトル勝者を除き、年齢の条件を満たしていればご応募いただけます。応募に際し雇用主からの許可が必要な場合は、各応募者の責任の下に承諾許可を得てください。参加申し込み後は、雇用主からの許可をすでに得られている、もしくは雇用主からの許可は不要であるとみなされます。

また各応募者の責任で適切な傷害保険に加入し、各書類を主催者に提示しなければなりません。

4. 参加申し込み

第 1 フェーズ：オンライン登録：2024 年 2 月 21 日 09:00 a.m. (GMT+1) から 2024 年 6 月 19 日 06:00 p.m. (GMT+1) まで

上記項目を満たすヤングシェフは、ウェブサイト上のフォームに記入しオンライン登録が必要です。登録期間は 4 か月あり、応募の締め切り前でしたら、最終登録を送付するまで何度でも登録内容の保存、修正が可能です。

登録提出の時期による書類審査への影響はなく、いかなる優遇措置もありません。

フォームは以下の情報を英語でご入力ください：

- 個人データおよび連絡先（必須）
- デジタルレファレンス、リンク（例 ウェブサイト、ソーシャルメディアのページ）（任意）
- 現在の勤務先（例：レストランのインフォメーション）（必須）
- 現在の職位（例：コミシェフ/シェフ/スーシェフ/部門シェフ）（必須）

必須提出書類：

- 生年月日が明瞭に記載されている有効な身分証明書のコピー
- 応募者の写真（高解像度の写真 1 枚）
- 記入済みの履歴書（登録時にポータルからダウンロードして記入）
- 記入済みのシグネチャーディッシュのレシピのフォーム（必須）
- シグネチャーディッシュの写真（高解像度の写真 3 枚）

以下の質問にお答えください：

- この料理を通して何を表現したいのですか？どのようなメッセージ、歴史、アイデンティティを伝えたいのですか？（必須）

料理（シグネチャーディッシュ）についての具体的な詳細：

- シグネチャーディッシュは、メニューの中でも最も重要な部分であるメインコースでなければなりません。デザートや前菜での応募はできません。
- シグネチャーディッシュには絶滅危惧種の動植物、動物の血液、食用の金といった材料を使用してはいけません。参加者は、イタリア、EU および国際規定によって定められた制限や禁止令に則り、使用する材料を選んでください：

- 1) 特定の動植物保護に関する規定 <http://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/?uri=URISERV:l11023>
- 2) 食品の安全衛生管理に関する規定 <https://eur-lex.europa.eu/summary/chapter/30.html?expand=3001>.

したがって、すべての参加者は、大会前および大会中、食品の衛生および適切な取り扱いに関する以下の規則に準拠しなければなりません。

1. イタリア大統領令第 327/80 号で規定された食品の輸送および保管温度を厳守すること。
2. 動物由来の原材料（肉、魚、乳、卵、およびそれらを使用した製品）は、EEC が認可した施設から入手し、適用されるあらゆる規制で要求されるトレーサビリティ文書を添付すること。
3. 生魚を使用するレシピを使用する場合、EC 規制 853/2004 で要求されるとおり、-20 度で 24 時間以上、または -40 度で 9 時間以上冷凍したことを納入業者が宣言する文書を添付すること。
4. 地区予選大会および決勝大会では、発酵食品、乾燥熟成食品、または酵素加工食品、あるいは官能特性を変える特別な処理を行った食品（固体または液体）を使用する場合は、以下の書類と関連付けられている必要があります。
 - 健全性の要件を完全に証明する、認可された試験施設による微生物学的分析
 - ラベルの記載内容：原材料および醗酵日数

この書類は、ヤングシェフの責任で準備し、組織が任命した原材料管理責任者宛てに提出してください。試験施設での分析結果やラベルのない原材料は、健全性を証明できず、したがって審査員に対して食品の安全性を保証できないため、コンテストから除外されます。

分析は大会の 72 時間前以内に実施しなければならず、カビ、酵母菌、ウエルシュ菌、コアグラージェ陽性ブドウ球菌、腸内細菌、大腸菌、リステリア・モノサイトゲネス、サルモネラ属菌を監視するために使用されます。対象の原料の試験中に食品が食べられない原因となる可能性がある重大な成分が検出された場合、ALMA (The School of Italian Culinary Arts - www.alma.scuolacucina.it) は、EU で認可された試験施設によるさらに詳しい分析を行う権利を留保します。

5. 食品分野の衛生管理基準に厳密に従ってください。すべての髪の毛を覆う帽子をかぶり、主催者が提供する衣服を着用してください。定期的に手を洗い、消毒してください。禁煙を徹底し、身体的な危険および食品の危険の原因になり得る指輪、ブレスレット、ペンダントなどは身に着けないでください。シェフは、厨房用のシェフパンツと安全靴を持参する必要があります。
6. 地区予選大会および決勝大会では、ヤングシェフが持参するすべての原材料（生鮮品や乾燥品）は適切に包装され、以下が記載されたラベルが添付されていなければなりません。
 - 生産者名
 - 保存方法
 - 製品名
 - 正味重量
 - 包装日
 - 消費期限
 - 生産バッチ

ラベルは、組織が任命した原材料管理責任者による分析の対象になります。

ラベルのないあらゆる原材料は、健全性を証明できず、したがって審査員に対して食品の安全性を保証できないため、コンテストから除外されます。

季節的な理由、または施行されている食品安全規則の制限により特定の原材料を調達できない場合、ヤングシェフには対象の原材料を他のもので代用するよう求められます。同様に、ヤングシェフが要求したものが特殊な種類の加工、酵素加工、あるいは特殊な変質のため、ある特定の原材料が見つけれない場合、主催者はその状態を変化させる処理や準備を一切行っていない本来の原材料を用意します。したがって、ヤングシェフのレシピおよび加工にできるだけ似た、適切な製品が準備されます。これについて、ヤングシェフには前もって通知されます。

- シグネチャーディッシュには、レシピの準備段階で得られた液体または飲み物を添えることができます。結果的に、以下のものは除外されます。
 - ✓ 原材料またはレシピと一致しない液体または飲み物

✓ アルコールベースの液体および飲み物

地区予選大会および決勝大会では、事前に発酵処理を行う製品から得られた液体または飲み物は、の認可を受けた試験施設による分析を受けなければなりません。これにより、摂取が可能かどうかを評価、保証されます（HACCP 規則の第 4 項参照）。この分析手続きは、ヤングシェフの責任で行ってください。

疑問、質問は competition@spyoungchefacademy.com までお問い合わせください。

地区予選ならびに決勝大会での調理時間は 5 時間です。レシピ調理は大会の規定時間内に行わなければなりません。が、すぐに使用できる、缶、瓶詰、発酵食品、粉末状、乾燥食品の持ち込みは許可されています。ただし、マリネ、ストックは会場において調理されなければいけません。

「乾燥食品」とは、食品の官能特性を変化させずに水分を除去することのみを目的にし、他の加工方法や調理技術を使用せずに処理した原材料と定義されます。

地区予選大会および決勝大会では、すぐに使用できる缶詰、発酵食品は、調製品の実際の衛生および官能的品質を確認するため、微生物学的分析結果を添付しなければなりません。この分析はヤングシェフの責任で手配し、の認可を受けた試験施設で実施されなければなりません（HACCP 規則の第 4 項参照）。

粉末食品および乾燥食品は、適切に包装され、必要事項が記載されているラベルが添付されていなければなりません（HACCP 規則の第 6 項参照）。

決勝大会では、すぐに使用できる缶詰、発酵食品、粉末状、乾燥食品は、調製品の実際の衛生および官能的品質を確認するため、微生物学的分析結果を添付しなければなりません。この分析はヤングシェフの責任で手配し、EU の認可を受けた試験施設で実施されなければなりません（HACCP 規則の第 4 項参照）。

地区予選で使用するレシピ、調製品、方法、および器具は、決勝大会で定められた規定に従ったものでなければなりません。

すべての調理方法は、HACCP 規則、および決勝大会に適用される食品安全規則に準拠していなければなりません。したがって、地区予選の段階から決勝大会でも使用できる調理方法や処理を特定することが推奨されます。

決勝大会で使用できる器具について（シグネチャーディッシュの調理用）：

- コンテストが開催される会場内では、直火調理法を使用することはできません。主催者は、会場付近の屋外に直火調理に適した装置を設置することができます。
- 主催者が提供する設備にまだ記載されていない場合、ヤングシェフはシグネチャーディッシュの調理に必要な器具を前もって指定しなければなりません。
- 手作りの器具、あるいは地域の伝統的な器具を使用する場合は、そのデータシートおよび写真を送付し、前もって申告する必要があります。その場合、器具の検証および認可プロセスが行われます。

一般的な手順として、地区予選に選抜されたヤングシェフは、各シグネチャーディッシュ毎に 10 皿分の調理に必要な材料リストを主催者側に提出してください。主催者が材料を調達します。例外として、主催者による評価と承認が得られた場合、ヤングシェフは自分で材料を準備することができます。どちらの場合も、各ヤングシェフに許可される経費の上限は 250 ユーロです。ヤングシェフが材料の一部を調達する場合、領収書を提出した費用は主催者側から払い戻しされます。

地区予選に優勝したヤングシェフは地域代表として決勝大会に進出することとなります。地区予選に選抜されたヤングシェフは、各シグネチャーディッシュ毎に 10 皿分の調理に必要な材料リストを主催者側に提出してください。主催者がイタリア国内で材料を調達します。例外として、主催者による評価と承認が得られた場合、ヤングシェフは自分で材料を準備することができます。どちらの場合も、各ヤングシェフに許可される経費の上限は 500 ユーロです。ヤングシェフが材料の一部を調達する場合、領収書を提出した費用は主催者側から払い戻しされます。

決勝大会では本書の附録 1 に記載されている設備の整った調理場が用意されています。

レシピおよび写真は、地区大会出場者に選出された場合にヤングシェフが調理する料理として使用されます。

レシピには次のような詳細が必要です。レシピの名前、選択した原材料に基づいたレシピの種類、「自分の信念」、構成、調理および給仕時間、材料と分量、調理方法、調理および給仕時間、盛り付けと食品のプレゼンテーション、考えられる必要な追加調理器具。

レシピを部分的に変更したり、修正する可能性があり、それを行ってもレシピ自体には影響を与えるものではないことを強調する必要があります(附録2参照)。

上記に記載されている変更リクエストの分析プロセスはALMAが行いますが、その独自の裁量で地域の専門家(個人または団体)の支援を受ける場合があります。

完成された料理が明瞭に映っている高解像度の写真が3枚必要となります。申し込み後、参加者はサンペレグリーノまたは委任された第三者による、無期限かつ地域、メディアを問わず、レシピならびに送付の写真の公開に同意したものと、当要項に記載の大会ならびにプロモーションを目的としたインタビューへの合意をしたとみなされます。参加者はその責任において正確な情報を提供しなくてはなりません。また、提供した情報や送付の資料についての正確な情報への責任を負います。

主催者は参加にあたり提供された情報や連絡先に間違いがある場合や不正確な場合などについて責任を負うものではありません。

上記に関し、応募者による申し込み完了は必ずしも実際の大会参加への有効性を意味するものではないことにご留意ください。なお、送付資料の返送は致しませんので資料のコピーをお手元に残すことをお勧めいたします。

主催者は、いつでもオンライン入力の内容の検証に必要であると考えられるもの(応募者の身分証明、年齢および居住地を含む)を要求でき、応募ならびに参加の有効性を確認する権利を、また、当要項に反する、または登録プロセスを偽造した応募者を無資格とする権利を有します。

第2フェーズ：地区大会出場者リストの決定(2024年6月19日から7月22日まで)

第1フェーズ期間中に受領したすべての申し込みは、最初の地区大会出場者リストを作成するため、2024年7月22日までに15の地域別(附録書類1に記述)に15のグループに分けられます。参加者が該当する国や地域は勤務先(出身地とは別に)の所在地により決定されます。各参加者が所属するエリアは、ヤングシェフが参加申し込み後、またはコンテスト開催中に別の地域に引っ越した場合でも、コンテスト全期間にわたって同じグループにしょぞくしたままになります。ALMA(権威ある国際的なイタリア料理学校)のメンバーによる審査団が附録リストに従い、15地域の地区予選ごとに10-15名のヤングシェフを選出します。

1地域の有効申込数が10名に満たない場合には選出数が減ることがあります。

ファイナリストが参加できない場合、または15日以内に登録の連絡先住所、電話番号に連絡が取れなかった場合、当該のファイナリストは自動的に失格とされ次席に出場権が移ります。

上記選考プロセスは独自の裁量を持ち、現地の専門機関、団体のサポートを受け、ALMAが担当いたします。

地区大会出場者の選抜においては次のような3つの評価基準(ゴールデンルール)に基づき、審査員が1点から10点のスコアを付けて審査されます。

1. 技術：すべての段階において選択した原材料を処理する技術と能力：

- 原材料の選別：原材料は、鮮度、季節感、品質、独自性の基準に従って分析されます。
- 原材料の処理：原材料の処理と調理技術は、食品の官能特性を維持し、食品廃棄物の再利用できるようにする技術を通して、食品循環の観点から分析されます。
- 調理技術：原材料の官能特性を強調させるために使用する調理技術を分析します。
- レシピ：選択した食材の風味の向上、組み合わせ、バランスを分析します。

2. 創造性：レシピ内で自身の料理に関する知的哲学を総合的に表現する能力。自身の経験、知識、専門技術を明確かつ革新的な形で定義するのに加え、味と盛り付けの完璧なバランスのなかにも個性的で現代的なスタイルを持ち、斬新かつ刺激的で革新的な見地から探究する能力。

3. 信念：自身の世界と料理に関するビジョンである「信条」を明確なメッセージとして伝える能力。料理の創作を通して伝えられるメッセージは、ヤングシェフの料理におけるアイデンティティと価値感の創造につながった信念、ビジョン、経験、および技術の表現に他なりません。

上記基準の合計点数により各地域別に予選大会の参加者が選別されます。

選出された参加者は「ウェブサイト」 www.finedininglovers.com に掲載され、現地主催者より電話やメールにて連絡いたします。

第3フェーズ：地区予選大会（2024年9月9日から2025年1月31日まで）

第3フェーズでは地区予選大会が開催されます。全世界を15の地域に分けており、食の領域で進んでいる主要50か国/地域が含まれます。各地域には『チャンピオンカントリー/地域』が選ばれ、その国が地区予選の企画を担当いたします。

地域ごとに主要国/地域からの大会進出者を選出されなければなりません（附録1のリスト参照）。選出基準に満たさないために進出者を選出されない場合、その地域の別の国/地域の応募者が選ばれます。

食業界における男女性差への理解を示すため、各地域のファイナリストの少なくとも33%には3名の女性を選出するものとします（候補者10人中3人、または15人中5人）。女性応募者が最小数を下回る場合、男性応募者が残った席数を獲得するものとします。

地区大会は主催者の意向により地域の既存のイベント、または臨時に開催されるイベント期間中に催されることがあります。ただし、**第4項の規定（参加申し込み）** および**一般的なガイドライン**を侵害することはありません。

地区予選大会の開催日、開催場所、そのほか詳細につきましては、主催者の現地オフィスより通達されます。地区予選大会ではヤングシェフは申し込み登録された「シグネチャーディッシュ」を作ります。シグネチャーディッシュのすべての調理工程は5時間以内に完了させる必要があります（決勝大会と同じ）。また、ヤングシェフは、この時間内に10人分の料理を用意する必要があります（審査員の人数に関わらず）。

その「シグネチャーディッシュ」は国や地域で有名な少なくとも3名のシェフからなる現地審査団に審査されます。地区予選の審査団は各ヤングシェフが調理したシグネチャーディッシュを試食し、上述の3つの評価基準に則り1点から10点の評価を行います。

創造性を実際に評価するため、コンテスト中、審査員は各調理場を少なくとも1回訪問します。

上記の評価項目の点数の最終合計により現地審査団は勝者を決定します。1位のシェフが「地区ファイナリスト」としてミラノでの決勝大会に選ばれます。地区予選大会中、選出されたファイナリストたちは自身で選んだ「地区メンター」シェフのサポートを受けます。地区メンターのサポートを受けていない場合、ヤングシェフは地区予選大会に出場できません。また、二人以上のヤングシェフが同一の地区メンターを選ぶことはできません。

地区予選大会前、地区メンターはシグネチャーディッシュの写真、料理名、メインの食材を変更しない限りにおいて（**変更は失格**）レシピの改良、プレゼンテーションの仕方やマイナーな食材の変更などのアドバイスをします。変更内容は、それぞれALMAが評価、検証します（**レシピ変更に関するすべてのガイドライン**につきましては、**附録2を参照**）。

地区予選大会では、地区予選大会日より30日前までであれば、附録2に従ったレシピの変更を受け付けます。地区予選大会開催日から30日前以降に受け取った変更リクエストは、受理されません。

各地域の地区ファイナリストには主催者から電話またはメールで通知いたします。15地域のファイナリストは「ウェブサイト」および www.finedininglovers.com で発表されます。選出後、地区ファイナリストは**双方の合意のもとに、サンペレグリーノまたは委託された第三者が開催する、最低3つのイベントに参加することになります**（国際イベントの開催およびイベントの数は権利であり、サンペレグリーノの義務ではありません）。このようなことから、参加者は事態を雇用主に速やかに報告するようお願いいたします。

地区予選大会期間中、優秀賞の他に以下3つの副賞が決定されます：

1. サンペレグリーノ賞（S.Pellegrino For Social Responsibility Award）：レストラン事業における最大規模のサステ

ナビリティ計画であり、ホスピタリティ業界においてサステナビリティに挑戦するグローバルコミュニティ Food Made Good を運営する Sustainable Restaurant Association により授与されます。社会的、環境的、食糧供給のテーマを取り入れた社会的責任の結果として、その料理が最良であるという理念を最も効果的に解釈していることを示す賞です。料理は、資源の使用、気候への影響、生物多様性、食品廃棄、栄養、協働、持続可能な慣行の促進、革新の8つの基準を考慮して評価されます。

2. **ファインダイニング・ラヴァーズ賞 (Fine Dining Lovers Food for Thought Award)** : 参加者の個人的なビジョンやファインダイニングの哲学をもっとよく表現する料理を発表したヤングシェフに対するファインダイニング・ラヴァーズコミュニティのオンライン投票によって選出されます。
3. **アクアパンナ賞 (Acqua Panna Connection In Gastronomy Award)** : 出身国の素晴らしい食の遺産を最も優れた形で表現したシェフに対し、メンターによる投票で選出されます。この料理では、伝統料理の慣習と個人的な現代的ビジョンに注目し、過去と未来の間のつながりを表現している必要があります。

ヤングシェフが地区予選大会および決勝大会で獲得できるのは、4つの賞(サンペレグリーノ ヤングシェフアカデミー賞、サンペレグリーノ賞、ファインダイニング・ラヴァーズ賞、アクアパンナ賞)のうち一つだけです。

第4フェーズ：決勝大会

決勝大会の開催は2025年11月までにミラノで行われる予定です。ただし、主催者が管理できない状況や自然災害などにより、決勝大会（および地区予選大会）の日におよび場所は変更される場合があります。この場合、ウェブサイトおよび www.finedininglovers.com で変更内容を掲載するのに加え、関係者には直接その旨が通知されます。決勝大会の期間中、地区ファイナリストを招待しての追加イベントが開催されることがあります。したがって全出場者は上記期間の日程を空けておくことが重要です。

決勝大会：

- 15名のファイナリストをサンペレグリーノ ヤングシェフ アカデミー アワードにノミネート
- 1名の地区大会優勝者をサンペレグリーノ賞へノミネート
- 1名の地区大会優勝者をファインダイニング・ラヴァーズ賞へノミネート
- 1名の地区大会優勝者をアクアパンナ賞へノミネート

該当者には決勝大会の3か月前に通知いたします。

決勝大会では、サンペレグリーノ ヤングシェフ アカデミー アワードの15名の地区ファイナリストのみが各自のシグネチャーディッシュを調理し、それを国際的に著名なシェフ(「最高審査団」)が審査します

決勝大会期間中、選出されたファイナリストたちは主催者が指名した「グローバルメンター」シェフのサポートを受けます。

地区予選ファイナリストをグランドファイナーレまでサポートするグローバルメンターは、地域の審査員団の中から地域ごとに選出されます。いずれの場合も、主催者は、一緒に働く可能性、距離、流暢な英語の知識(必須)、およびジェンダーバランスを考慮して応募者にグローバルメンターを任命します。

グローバルメンターは、料理名、メインの食材を変更しない限りにおいて(変更は失格) レシピの改良、プレゼンテーションの仕方やマイナーな食材の変更などのアドバイスを行います。変更内容は、それぞれALMAが評価、検証します(レシピ変更に関するすべてのガイドラインにつきましては、**付録2**を参照)。決勝大会で使用される公式発表資料は、地区予選大会期間中に作成されたものになります。

決勝大会では、レシピの変更手続きは後日ファイナリストにのみ通知されるタイムラインに従って個別に対応します。

ヤングシェフは、ALMAが提供するガイドラインに従ってキッチンスタッフのサポートを受けます。

5時間の調理後、ヤングシェフは最高審査団へのそれぞれのシグネチャーディッシュのプレゼンテーションのために15分の時間が与えられます。調理時間が伸びた場合、プレゼンテーション時間がその分だけ短縮されます。15分間のプレゼンテーションとシグネチャーディッシュの試食後、試食が終わっていても、給仕スタッフが清掃

を行います。これにより、コンテストをスムーズに進め、管理することができます。

5時間の調理後、審査員団へのプレゼンテーションのため、参加者はグローバルメンターと一緒にその料理を指定の場所に移動させます。

試食する料理は、指定のルームスタッフが審査員団に給仕します。

各最高審査団が15名のファイナリストの料理を試食し、前項に記述の3つの評価基準（ゴールドルール）に基づき1点から10点で評価します。

各地域からのファイナリストの最終合計点により席次が決められ、1位の参加者が総合優勝となります。

勝者にはサンペレグリーノ ヤングシェフ アカデミー アワード 2024-25 が贈られます。

同夜および上記タイトルの授賞式に続き、サンペレグリーノ賞、アクアパンナ賞、ファインダイニング・ラヴァーズ賞の授与があり、そのほかにも別の賞が授与される場合があります。その際は「ウェブサイト」ならびに www.finedininglovers.com にて発表され、該当者には直接連絡いたします。

副賞受賞者は調理しません。

決勝大会の結果はイベント終了後に「ウェブサイト」ならびに www.finedininglovers.com に掲載されます。

サンペレグリーノ ヤングシェフ アカデミー アワード 2024-25 の栄冠に輝いた優勝者は、双方の合意のもとに、サンペレグリーノまたは委託された第三者が開催する、最低3つの国際イベントに参加することになります（国際イベントの開催およびイベントの数はサンペレグリーノが優勝者に授与する権利であり、義務ではありません）。

5. プロモーションプラン

優勝したヤングシェフへの認知活動で、その信念を届けます。優勝者は国際イベントに参加し、そこで調理したり、自身の経験と話したりして、他のサンペレグリーノ ヤングシェフ アカデミー アワードの勝者との修行経験を共有し、ファインダイニング・ラヴァーズやサンペレグリーノ ヤングシェフ アカデミーの舞台に立つこととなります。

6. プライバシー

参加者の個人情報、主催者のプライバシーポリシーに従い、主催者、そのグループ企業、大会に携わる受託業者がその開催、マネジメントのために収集、使用します。主催者のプライバシーポリシーについては www.sanpellegrinoyoungchefacademy.com/legals をご覧ください。

大会参加にあたり、参加者は応募要項、主催者のプライバシーポリシーを理解し、大会を目的とした個人データの処理について了承するものとします。

登録時に主催者、特定のパートナーから今後のプロモーションを目的とした通知の受理と www.finedininglovers.com のウェブサイトからのニュースレター購読希望の有無を問われます（任意）。

希望した場合には、主催者の製品、サービス、イベントに関するメールおよびビジネス目的のメールの受理に合意したことになります。この合意は参加条件ではなく勝敗への優遇にはあたらないことをご留意ください。

7. 提出書類

登録申し込み時に送付される資料には第三者の権利の侵害、誹謗中傷、プライバシーの侵害、著作権の侵犯にあたるような内容により、侮辱的、反道徳的（下品、暴力、違法行為、宗教・民族差別など）な画像を使用してはいけません。

主催者はその裁量により、わいせつ、不快、不適切、大会の精神に反する、または、主催者、大会、第三者のイメージや評判に対し有害になりうる場合、申込内容の変更、拒絶または出場の停止を決定する権利を留保します。

地区大会出場者または地区予選に選出された参加者が、当該大会の期間中、反社会的または不適切な行動をした場合、主催者はその権利の保護のため、当社の参加資格の失効、ならびに必要と思しきほかの措置を講じる権利を保持します。

参加申し込みの提出物は、すべての新規作成されたオリジナルのもので、いかなる第三者の権利も侵害してはなりません。

大会への参加申し込みは以下の内容を確認したものとします：

(a) 参加者の提出物（資料/レシピ）は新規作成されたオリジナルのものであり、ほかの自然人または法人の著作権や牽連する権利、商標権、企業秘密、肖像権、商業的・知的所有権を侵害しないこと

(b) いかなる場合においても、当該書類の内容に違反することにより、主催者及びその関連者への不利益をもたらす、

コストやダメージを及ぼすことがないこと。特に、以下の内容が発生した場合において、参加者は主催者を保護し、主催者が第三者に損害補償（コストを含む）の支払いがないことを保証すること

- 主催者による資料の単純な所有または使用が、著作権、登録商標権を侵害する、あるいは侵害したという事実に対する行為または警告
- 特許権、ノウハウ、発明権、肖像権、そのほかの第三者の権利の侵害
- 侮辱的、反道徳的（冒とく、暴力、違法行為等）のようなコンテンツの公開によって発生する不利益

資料はデジタル形式にてのみ送付してください。それ以外の形式での送付は申し込み対象といたしません。主催者は参加者に対するいかなる報酬支払い義務を負わずに、参加者の提出による写真、レシピ、氏名、映像、または地区予選大会や決勝大会時に撮影した映像、画像を大会のプロモーションのため、また主催者の製造、提供する製品、サービスのプロモーションのために、あらゆるメディアにより無期限に使用できるものとします。

参加者は申し込み後、送付の資料についての権利を放棄することになり（権利は主催者に移行）、その将来的な利用に関しての金銭の要求はできません。資料の内容には著作権がなく、また、資料の返却は致しません。

参加者は地域のイベントや決勝大会でのイベントに関連するプロモーション、広報に関与させられる場合があります。

8. 一般条項

当該書類には大会参加に必要な情報のすべてが記載されています。参加者は大会の参加をもって、記載条項に同意したものとします。

主催者（サンペレグリーノ）および ALMA の従業員、ならびにその直結の家族、大会の運営・管理に携わる関係者は当大会へ参加できません。また地区予選大会や決勝大会の審査員を家族または仕事関係者とするヤングシェフも参加できません。上記の条項は、応募開始から地区予選大会、決勝大会に至るまで、大会全期間中に適用されます。

主催者の責任は以下の通りです。

- (a) 地区予選、決勝大会への往復移動の手配
- (b) 地区予選、決勝大会参加への往復旅費および食費、宿泊費の負担

地区予選、決勝大会への参加、および称号は譲渡できません。

主催者側の過失による参加者の死亡、または何らかの障害を被った場合を除き、当大会参加による参加者が被る被害や損失に対して、主催者はいかなる責任も負うものではありません。

技術的な問題、人為的ミスまたは不正介入によってオンライン登録が正常に行われなかった場合、または情報の損失、損傷に対して主催者は責任を負いません。

大会についていかなる面においても、主催者の決定は最終決定とし、取り消さないものとします。

主催者の良識的な管理を超える妨害、行為、遺漏、事情（例：戦争、テロ行為、緊急事態、自然災害を含む災害、コンピューターウイルス、バグ、改ざん、不正介入、技術的問題など、大会の管理、安全性、公正性、完全性、または正しい運営を侵害するようないかなる要素）による遅れや、業務の遂行が不可能になった場合にも、主催者は責務を負いません。

また、主催者はその裁量により法律を遵守し、

- (a) 大会の適切な運営を妨害した参加者の参加資格の失効や
- (b) 所轄官庁の許可に従い、大会の変更、延期、停止する権利を留保します。

この要綱は英国の法律に基づいて草案が作成されました。英国の裁判所が非排他的管轄権を所持します。

主催者は登記住所を **Località Ruspino, 24016 San Pellegrino Terme (BG) - ITALY**、運営本部を **Via del Mulino n. 6, 20057 - Assago (MI) - ITALY** とする **Sanpellegrino Spa**（「サンペレグリーノ」）です。

附録 1

15 の地域、それぞれの地域のチャンピオンカントリー/地域（地区予選のホスト国および主催者）、および 50 の主要国/地域。

コンテストの参加する国の全リストは、以下の表およびその後のページに記載されています。

1. アフリカ、中東諸国、および南アジア：UAE、インド、レバノン、モロッコ、南アフリカ、トルコ (チャンピオンカントリー/地域 TBD)
2. アジア：香港特別行政区、インドネシア、日本、マレーシア、フィリピン、シンガポール、大韓民国、台湾 (中国)、タイ(チャンピオンカントリー/地域 TBD)
3. カナダ：カナダ(チャンピオンカントリー)
4. 中央ヨーロッパ：ドイツ(チャンピオンカントリー)、オーストリア
5. フランス：フランス(チャンピオンカントリー)
6. イベリア諸国：スペイン、ポルトガル(チャンピオンカントリー)
7. イタリア：イタリア(チャンピオンカントリー)
8. 南米およびカリブ海諸国：コロンビア(チャンピオンカントリー)、アルゼンチン、ブラジル、チリ、メキシコ、ペルー(チャンピオンカントリー)
9. 中国本土：中国(チャンピオンカントリー)
10. 北ヨーロッパ：デンマーク、アイルランド、オランダ(チャンピオンカントリー)、ノルウェー、スウェーデン、フィンランド、ラトビア
11. 太平洋諸国：オーストラリア(チャンピオンカントリー)、ニュージーランド
12. 南東ヨーロッパおよび地中海：クロアチア、ギリシャ、ハンガリー、イスラエル、ポーランド、ルーマニア、スロベニア、マルタ(チャンピオンカントリー)
13. 英国：イギリス(チャンピオンカントリー)
14. アメリカ：アメリカ合衆国(チャンピオンカントリー)
15. 西ヨーロッパ：ベルギー、スイス(チャンピオンカントリー)

コード	国名	サンペレグリーノ マーケットエリア 24-25
AF	アフガニスタン	アフリカ、中東諸国、および南アジア
AL	アルバニア	南東ヨーロッパおよび地中海諸国
DZ	アルジェリア	アフリカ、中東諸国、および南アジア
AS	アメリカ領サモア	太平洋諸国
AD	アンドラ	イベリア諸国
AO	アンゴラ	アフリカ、中東諸国、および南アジア
AI	アンギラ	南米およびカリブ海諸国
AG	アンティグア・バーブーダ	南米およびカリブ海諸国
AR	アルゼンチン	南米およびカリブ海諸国
AM	アルメニア	南東ヨーロッパおよび地中海諸国
AW	アルバ	南米およびカリブ海諸国
AU	オーストラリア	太平洋諸国
AT	オーストリア	中央ヨーロッパ

AZ	アゼルバイジャン	南東ヨーロッパおよび地中海諸国
BS	バハマ	アメリカ
BH	バーレーン	アフリカ、中東諸国、および南アジア
BD	バングラデシュ	アジア
BB	バルバドス	南米およびカリブ海諸国
BE	ベルギー	西ヨーロッパ
BZ	ベリーズ	南米およびカリブ海諸国
BJ	ベナン	アフリカ、中東諸国、および南アジア
BM	バミューダ	南米およびカリブ海諸国
BT	ブータン	アジア
BO	ボリビア	南米およびカリブ海諸国
BA	ボスニア・ヘルツェゴビナ	南東ヨーロッパおよび地中海諸国
BW	ボツワナ	アフリカ、中東諸国、および南アジア
BV	ブーベ島	北ヨーロッパ
BR	ブラジル	南米およびカリブ海諸国
IO	イギリス領インド洋地域	太平洋諸国
BN	ブルネイ	アジア
BG	ブルガリア	南東ヨーロッパおよび地中海諸国
BF	ブルキナファソ	アフリカ、中東諸国、および南アジア
MM	ビルマ(ミャンマー)	アジア
BI	ブルンジ	アフリカ、中東諸国、および南アジア
KH	カンボジア	アジア
CM	カメルーン	アフリカ、中東諸国、および南アジア
CA	カナダ	カナダ
CV	カーボベルデ	アフリカ、中東諸国、および南アジア
AN	オランダ領アンティル(ボネール、サバ、シント・ユースタティウス)	南米およびカリブ海諸国
KY	ケイマン諸島	アメリカ
CF	中央アフリカ	アフリカ、中東諸国、および南アジア
TD	チャド	アフリカ、中東諸国、および南アジア
CL	チリ	南米およびカリブ海諸国

CN	中国	中国本土
CX	クリスマス島	太平洋諸国
CC	ココス（キーリング）諸島	太平洋諸国
CO	コロンビア	南米およびカリブ海諸国
KM	コモロ連合	アフリカ、中東諸国、および南アジア
CD	コンゴ民主共和国	アフリカ、中東諸国、および南アジア
CG	コンゴ共和国	アフリカ、中東諸国、および南アジア
CK	クック諸島	太平洋諸国
CR	コスタリカ	南米およびカリブ海諸国
HR	クロアチア	南東ヨーロッパおよび地中海諸国
CU	キューバ	南米およびカリブ海諸国
CW	キュラソー	南米およびカリブ海諸国
CY	キプロス	南東ヨーロッパおよび地中海諸国
CZ	チェコ共和国	南東ヨーロッパおよび地中海諸国
DK	デンマーク	北ヨーロッパ
DJ	ジブチ	アフリカ、中東諸国、および南アジア
DM	ドミニカ	南米およびカリブ海諸国
DO	ドミニカ共和国	南米およびカリブ海諸国
TL	東ティモール	アジア
EC	エクアドル	南米およびカリブ海諸国
EG	エジプト	アフリカ、中東諸国、および南アジア
SV	エルサルバドル	南米およびカリブ海諸国
GQ	赤道ギニア	アフリカ、中東諸国、および南アジア
ER	エリトリア	アフリカ、中東諸国、および南アジア
EE	エストニア	北ヨーロッパ
ET	エチオピア	アフリカ、中東諸国、および南アジア
FK	フォークランド諸島（マルビナス）	南米およびカリブ海諸国
FO	フェロー諸島	北ヨーロッパ
FJ	フィジー	太平洋諸国
FI	フィンランド	北ヨーロッパ
FR	フランス	フランス

GF	フランス領ギアナ	南米およびカリブ海諸国
PF	フランス領ポリネシア	太平洋諸国
TF	フランス領南方	フランス
GA	ガボン	アフリカ、中東諸国、および南アジア
GM	ガンビア	アフリカ、中東諸国、および南アジア
GE	グルジア	南東ヨーロッパおよび地中海諸国
DE	ドイツ	中央ヨーロッパ
GH	ガーナ	アフリカ、中東諸国、および南アジア
GI	ジブラルタル	英国
GR	ギリシャ	南東ヨーロッパおよび地中海諸国
GL	グリーンランド	北ヨーロッパ
GD	グレナダ	南米およびカリブ海諸国
GP	グアドループ島	南米およびカリブ海諸国
GU	グアム島	太平洋諸国
GT	グアテマラ	南米およびカリブ海諸国
GG	ガーンジー	英国
GN	ギニア	アフリカ、中東諸国、および南アジア
GW	ギニアビサウ	アフリカ、中東諸国、および南アジア
GY	ガイアナ	南米およびカリブ海諸国
HT	ハイチ	南米およびカリブ海諸国
HM	ハード・マクドナルド諸島	太平洋諸国
HN	ホンジュラス	南米およびカリブ海諸国
HK	香港特別行政区	アジア
HU	ハンガリー	南東ヨーロッパおよび地中海諸国
IS	アイスランド	北ヨーロッパ
IN	インド	アフリカ、中東諸国、および南アジア
ID	インドネシア	アジア
IR	イラン	アフリカ、中東諸国、および南アジア
IQ	イラク	アフリカ、中東諸国、および南アジア
IE	アイルランド	北ヨーロッパ
IL	イスラエル	南東ヨーロッパおよび地中海諸国

IT	イタリア	イタリア
CI	コートジボワール	アフリカ、中東諸国、および南アジア
JM	ジャマイカ	アメリカ
JP	日本	アジア
JE	ジャージー	英国
JO	ヨルダン	アフリカ、中東諸国、および南アジア
KZ	カザフスタン	南東ヨーロッパおよび地中海諸国
KE	ケニア	アフリカ、中東諸国、および南アジア
KGI	キングジョージ島	英国
KI	キリバス	太平洋諸国
KP	朝鮮民主主義人民共和国	アジア
KW	クウェート	アフリカ、中東諸国、および南アジア
KG	キルギスタン	南東ヨーロッパおよび地中海諸国
LA	ラオス	アジア
LV	ラトビア	北ヨーロッパ
LB	レバノン	アフリカ、中東諸国、および南アジア
LS	レソト	アフリカ、中東諸国、および南アジア
LR	リベリア	アフリカ、中東諸国、および南アジア
LY	リビア	アフリカ、中東諸国、および南アジア
LI	リヒテンシュタイン	西ヨーロッパ
LT	リトアニア	北ヨーロッパ
LU	ルクセンブルク	西ヨーロッパ
MO	マカオ特別行政区	アジア
MK	マケドニア	南東ヨーロッパおよび地中海諸国
MG	マダガスカル	アフリカ、中東諸国、および南アジア
MW	マラウイ	アフリカ、中東諸国、および南アジア
MY	マレーシア	アジア
MV	モルディブ	アジア
ML	マリ	アフリカ、中東諸国、および南アジア
MT	マルタ	南東ヨーロッパおよび地中海諸国
IM	マン島	英国

MH	マーシャル諸島	太平洋諸国
MQ	マルティニーク	南米およびカリブ海諸国
MR	モーリタニア	アフリカ、中東諸国、および南アジア
MU	モーリシャス	アフリカ、中東諸国、および南アジア
YT	マヨット	アフリカ、中東諸国、および南アジア
MX	メキシコ	南米およびカリブ海諸国
FM	ミクロネシア連邦	太平洋諸国
MD	モルドバ	南東ヨーロッパおよび地中海諸国
MC	モナコ	フランス
MN	モンゴル	アジア
ME	モンテネグロ	南東ヨーロッパおよび地中海諸国
MS	モントセラト	南米およびカリブ海諸国
MA	モロッコ	アフリカ、中東諸国、および南アジア
MZ	モザンビーク	アフリカ、中東諸国、および南アジア
NA	ナミビア	アフリカ、中東諸国、および南アジア
NR	ナウル	太平洋諸国
NP	ネパール	アフリカ、中東諸国、および南アジア
NL	オランダ	北ヨーロッパ
NC	ニューカレドニア	太平洋諸国
NZ	ニュージーランド	太平洋諸国
NI	ニカラグア	南米およびカリブ海諸国
NE	ニジェール	アフリカ、中東諸国、および南アジア
NG	ナイジェリア	アフリカ、中東諸国、および南アジア
NU	ニウエ	太平洋諸国
NF	ノーフォーク島	太平洋諸国
MP	北マリアナ諸島	アジア
NO	ノルウェー	北ヨーロッパ
OM	オマーン	アフリカ、中東諸国、および南アジア
PK	パキスタン	アフリカ、中東諸国、および南アジア
PW	パラオ	アジア
PS	パレスチナ自治区	アフリカ、中東諸国、および南アジア

PA	パナマ	南米およびカリブ海諸国
PG	パプアニューギニア	太平洋諸国
PY	パラグアイ	南米およびカリブ海諸国
PE	ペルー	南米およびカリブ海諸国
PH	フィリピン	アジア
PN	ピトケアン	太平洋諸国
PL	ポーランド	南東ヨーロッパおよび地中海諸国
PT	ポルトガル	イベリア諸国
PR	プエルトリコ	アメリカ
QA	カタール	アフリカ、中東諸国、および南アジア
RE	レユニオン島	アフリカ、中東諸国、および南アジア
RO	ルーマニア	南東ヨーロッパおよび地中海諸国
RW	ルワンダ	アフリカ、中東諸国、および南アジア
BL	サン・バルテルミー	南米およびカリブ海諸国
KN	セントクリストファー・ネイビス	南米およびカリブ海諸国
LC	セントルシア	南米およびカリブ海諸国
MF	サン・マルティン	南米およびカリブ海諸国
PM	サンピエール・ミクロン諸島	カナダ
VC	セントビンセントおよびグレナディーン諸島	南米およびカリブ海諸国
WS	サモア	太平洋諸国
SM	サンマリノ	イタリア
ST	サントメ・プリンシペ	アフリカ、中東諸国、および南アジア
SA	サウジアラビア	アフリカ、中東諸国、および南アジア
SN	セネガル	アフリカ、中東諸国、および南アジア
RS	セルビア	南東ヨーロッパおよび地中海諸国
SC	セイシェル	アフリカ、中東諸国、および南アジア
SL	シエラレオネ	アフリカ、中東諸国、および南アジア
SG	シンガポール	アジア
SK	スロバキア	南東ヨーロッパおよび地中海諸国
SI	スロベニア	南東ヨーロッパおよび地中海諸国
SB	ソロモン諸島	太平洋諸国

SO	ソマリア	アフリカ、中東諸国、および南アジア
ZA	南アフリカ	アフリカ、中東諸国、および南アジア
GS	サウスジョージア及びサウスサンドイッチ諸島	南米およびカリブ海諸国
KR	大韓民国	アジア
ES	スペイン	イベリア諸国
LK	スリランカ	アフリカ、中東諸国、および南アジア
SD	スーダン	アフリカ、中東諸国、および南アジア
SR	スリナム	南米およびカリブ海諸国
SJ	スバルバル・ヤンマイエン諸島	北ヨーロッパ
SZ	スワジランド	アフリカ、中東諸国、および南アジア
SE	スウェーデン	北ヨーロッパ
CH	スイス	西ヨーロッパ
SY	シリア・アラブ共和国	アフリカ、中東諸国、および南アジア
TW	台湾 (中国)	アジア
TJ	タジキスタン	南東ヨーロッパおよび地中海諸国
TZ	タンザニア	アフリカ、中東諸国、および南アジア
TH	タイ	アジア
TG	トーゴ	アフリカ、中東諸国、および南アジア
TK	トケラウ諸島	太平洋諸国
TO	トンガ	太平洋諸国
TT	トリニダード・トバゴ	南米およびカリブ海諸国
TN	チュニジア	アフリカ、中東諸国、および南アジア
TR	トルコ	アフリカ、中東諸国、および南アジア
TM	トルクメニスタン	南東ヨーロッパおよび地中海諸国
TC	タークス・ケイコス諸島	南米およびカリブ海諸国
TV	ツバル	太平洋諸国
UG	ウガンダ	アフリカ、中東諸国、および南アジア
UA	ウクライナ	南東ヨーロッパおよび地中海諸国
AE	アラブ首長国連邦	アフリカ、中東諸国、および南アジア
GB	イギリス	英国
US	アメリカ合衆国	アメリカ

UY	ウルグアイ	南米およびカリブ海諸国
UZ	ウズベキスタン	南東ヨーロッパおよび地中海諸国
VU	バヌアツ	太平洋諸国
VA	バチカン市国	イタリア
VE	ベネズエラ	南米およびカリブ海諸国
VN	ベトナム	アジア
VG	イギリス領バージン諸島	南米およびカリブ海諸国
VI	アメリカ領バージン諸島	アメリカ
WF	ワリス・フテュナ諸島	太平洋諸国
EH	西サハラ	アフリカ、中東諸国、および南アジア
YE	イエメン	アフリカ、中東諸国、および南アジア
ZM	ザンビア	アフリカ、中東諸国、および南アジア
ZW	ジンバブエ	アフリカ、中東諸国、および南アジア

附録 2
地域ごとの参加者数

地域（サンペレグリーノ マーケットエリア） 2024-25	参加者数
アフリカ、中東諸国、および南アジア	10-15
アジア	10-15
カナダ	10
中央ヨーロッパ	10
フランス	10
イベリア諸国	10
イタリア	10
南米およびカリブ海諸国	10-15
中国本土	10
北ヨーロッパ	10-15
太平洋諸国	10
南東ヨーロッパおよび地中海諸国	10
英国	10

アメリカ	10
西ヨーロッパ	10

附録 3

イタリアに関して、この大会で授与される「賞」は優勝者の個人的およびプロフェッショナルとしての功績の認証「タイトル」の受賞であることから、大会に関する大統領法令第 430/2001 号第 6 条 1 項の(a)には相当しません。

附録 1 - 参加者の調理場に用意されている設備

すべてのヤングシェフと共有する設備	
数量	説明
9	ステンレス製 700 リットル業務用冷蔵庫
2	パスタシートローラー (幅 320 mm)
2	ステンレス製 700 リットル縦型冷凍庫
5	サーモミックス mycook
1	24 時間 55 キロ製造可能の 90 キロアイスメーカー
2	電気サラマnderグリル
2	パコジェット
24 (6x4)	パコジェットコンテナ - 各ガラス 4 個中 6 個のキット
2	刃直径 360 プロフェッショナルパーティカルスライサー
2	テーブルトップ用真空パッケージ器
2	圧力なべ 5 リットル
8	ブロートーチ
2	電気ジューサー
4	プラスチック製ジャグ
1	ステンレス製フードミル
2	デハイドレータ
3	ポリッシュ仕上げ加工スチール製取り外し可能なボール付き 5 リットルミキサー
2	スチールカッター 3.5 リットル 1400 R.P.M. Hp 0.5
2	1600/1850 W プロフェッショナル電子レンジ
3	ロナー調理器 (イドロシェフ)
追加設備	
<p>サランラップ、クッキングペーパー、アルミホイル、使い捨てグローブ、一般クリーニング用品、吸油シート (フライ用)、吸水シート (手用)、スプーン、フォーク、チーズクロス、紐、真空バッグ (各種サイズ)。</p> <p>リクエストに応じて、このタイプのみのもスモーカーを提供します : www.horeca-service.it/affumicatore-professionale.html</p>	
洗浄用共通エリア	
全ての参加者に、食洗器及び食器洗い専用スタッフつき	

専用のキッチンスペースのセットアップ

数量	説明
1	900XP 電気バーナー4 台付きクックトップ
1	GN 1/1 サイズのトレイ6 枚用対流型電気式通常/スチームオーブン
1	クックトップの横にステンレス製ベンチスペース (160CM)
1	シングルシンク
2	ステンレス製ローシェルフ付きベンチ (各 120CM)
2	ステンレス製ベンチ (各 80CM)
1	業務用 2M レンジフード
1	スライドドア付きスチール製プレーントッププレートワーマー
1	700 リットル業務用冷蔵庫
1	ノンスティッククロム仕上げのプライプレート付き ステンレス製鉄板カウンタートップのフライ トップ 3600 w
3	ステンレス製ゴミ箱
1	サイフォン/エスプーマ
5	ベーキングトレイGN 1/1 H2
5	ベーキングトレイGN1/1 H4
5	ベーキングトレイ GN1/1 H6.5
2	プラスチック製まな板
2	GN 1/2 H20 cm のふた付きプロピレン製ストレージボックス
2	GN 1/2 H15 cm のふた付きプロピレン製ストレージボックス
2	GN 1/6 H15 cm のふた付きプロピレン製ストレージボックス
2	1L プラスチック製ジャグ
1	ステンレス製ボール Ø24 H 10
1	ステンレス製ボール Ø27 H 10cm
1	ペッパーグラインダー
1	塩グラインダー 10 cm
1	400W ハンドブレンダー
1	マンドリンカッター
1	粉ふるい
2	サラダボール Ø 20
2	サラダボール Ø 30
3	0.36L プラスチック製瓶型搾り出し容器
1	ステンレス製ストレイナー14 CM
1	ポテトピーラー

1	グレーター
1	ポテトマッシャー
1	ミディアムサイズウイスク
4	ふきん
1	キッチン用ハサミ
1	プロフェッショナル パソワール・シオワ - 径 20 cm
1	プロフェッショナル ネット付きパソワール・シオワ - 径 20 cm
1	ハンドル 2 個付きキャセロールポット - 径 36 cm
2	チューブラーハンドル 1 個付きキャセロールパン - 径 20 cm
2	チューブラーハンドル 1 個付きキャセロールパン - 径 24 cm
1	ハンドル 1 個付きコニカルキャセロールパン - 径 18 cm
1	ハンドル 2 個付きキャセロールポット - 径 24 cm
2	ストレートフライパン、厚さ 3 MM、IH 対応、「クール」ハンドル付き - 径 24 cm
1	ストレートフライパン、厚さ 3 MM、IH 対応、「クール」ハンドル付き - 径 32 cm
1	ソースパン、「クール」 S/S チューブラーハンドル厚さ 5 Mm - 径 20 cm
1	ハンドル 2 個付きソースパン - 径 32 cm
1	ハンドル 2 個付き半球型ミキシングボウル - 径 26 cm
1	ハンドル 2 個付き半球型ミキシングボウル - 径 36 cm
1	ベーシックミキシングボウル - 径 16 cm
1	蓋 18 cm
1	蓋 20 cm
2	蓋 24 cm
1	蓋 32 cm
1	蓋 36 cm
1	蓋 オールブラック 24 cm
1	蓋 オールブラック 32 cm
1	お玉 Ø 10
1	お玉 Ø 8
1	キッチンスキマー
2	へら 28 cm
2	へら 35 cm
1	最大 5 キロ(1g)の電子スケール
1	キッチンナイフキット (合計 8 本)

1	クッキングリング 11 個入りセット
1	クッキングリング 11 個 (筋入り) 入りセット
3	ヒートランプ
2	ステンレス製コニカルボール ø22 cm Lt2
2	大型スプーン
2	スプーン
3	ケーキトレイ オブリークエッジ 40x30 cm
1	ネガティブブラストチラー 10 レベル I GN 1/1
2	スチール製一般使用用ワゴン - 2 段式
1	ガストロノミー トレー トロリー

附録 2 - SPYCA レシピの変更ガイドライン - 地区予選大会

1. 料理の付け合わせや飾りつけに使用される材料 (レシピに影響を与えないもの) は、最高 3 つまで変更可能。* 同一レシピ内で 3 回の変更 + 3 つの追加をリクエストすることはできません。
2. 料理の付け合わせや飾りつけに使用される材料 (レシピに影響を与えないもの) は、最高 3 つまで追加可能。* 同一レシピ内で 3 回の変更 + 3 つの追加をリクエストすることはできません。
3. 同一動物種のカット方法の変更は許可されます (5 時間の制限時間に間に合わせるには準備時間が長いため)。
4. 調理技術の変更は許可されます (5 時間の制限時間に間に合わせるには準備時間が長いため、あるいは料理を歪めることなく装飾するため)。
5. オリジナルレシピに記載されている手順とは異なる準備手順を追加することは許可されません。したがって、既存の準備に対してのみ変更可能です。

ALMA は、提案された変更内容を個別に検討し、オリジナルレシピへの影響を考慮する権利を保持します。ALMA の決定は、最終決定事項です。