

## 次世代ガストロノミーコンペティション 最終審査概要

■日 時 11月28日(火)9時00分～16時35分

■参加対象 二次審査通過者(以下、ファイナリスト)5名

■最終審査会会場 アル・ケッチャーノアカデミー

小学生試食審査調理: S-MALL2階クッキングスタジオ

小学生試食審査会場: S-MALL2階学びの広場

■審査タイムスケジュール

搬入・スタンバイ 20分／調理 60分／実食・プレゼン 20分／搬出 20分

■最終審査方法

- ・審査の順番は、二次選考の採点数の高い順に選択できることとする。
- ・最終審査は審査員による実食審査および調理過程審査(及びプレゼンテーション審査)を実施。
- ・60分の時間内で、二次審査で提出した課題レシピを5名分(審査員2名に1皿)調理。
- ・タイムオーバーの場合は、ペナルティとして1分につき、0.5点の減点、10分のオーバーで審査終了(失格)とする。
- ・実食審査の際に、料理のプレゼンを行い、質疑応答を行う。
- ・搬入搬出においては、アシスタント1名の同行を許可することとし、自身の調理時間終了とともに、速やかにアシスタントが片付け、搬出すること。
- ・食材の事前準備の可否においては、大会プログラムを参考とする。

■食 材 費

最終選考会にかかる食材費において、一律15,000円を大会主催者が負担する。

■事前説明会

- ・ファイナリスト発表後、最終審査会の説明会ならびにアルケッチャーノアカデミーの視察会を実施する。(10月上旬を予定)

■審査基準

審査員は下記の通り100点の持ち点とする。

- 料理の完成度(味、独自性、食材の活かし方、理解度、盛り付けやデザイン) 60点
- 調理技術(基礎力、応用力) 15点
- 将来性(吸引力のある人間的魅力、郷土文化への思い、発信力、牽引力) 15点
- 想像力 10点

■特別審査員

【公募期間】

10月15日(日)～11月17日(金)

※応募者多数の場合は抽選。当選者にのみ、開催1週間前に通知。

【募集対象】

鶴岡市内の小学校4～6年生 10名

【応募条件】

市内の小学生で審査会当日の17時45分にS-MALLへ来ることができる者(保護者送迎)

【審査方法】

ファイナリスト5名の料理を食べて、1番美味しかった料理に投票する。(結果発表会場)

【持ち点】

持ち点は一人10点とし、入った票の分は大会審査員の集計票へ加算する。

■結果発表および表彰式

【会場】 東京第一ホテル鶴岡 鶴の間

【時刻】 19時00分～20時00分

■一般観覧

【公募期間】

11月1日(水)～11月17日(金) ※先着順。

【募集人数】

100名

以上