



Penganjur | Organiser | 主办单位



Penganjur Bersama | Co-Organiser | 联办单位



PERTANDINGAN MEMASAK GLOBAL KE-4

4th GLOBAL CULINARY CHALLENGE MALAYSIA

第四届马来西亚环球 厨艺挑战赛

1 - 3 July 2025
MITEC, Kuala Lumpur



OPEN FOR REGISTRATION

BUKU PERATURAN GCCM 2025

赛事规则手册

RULES BOOK GCCM 2025

PERTANDINGAN MEMASAK GLOBAL KE-4

第四届马来西亚环球厨艺挑战赛

4TH GLOBAL CULINARY CHALLENGE MALAYSIA

TARIKH 日期 DATE:

1 – 3 JULY 2025

TEMPAT 地点 VENUE:

MALAYSIA INTERNATIONAL TRADE & EXHIBITION CENTRE (MITEC)

Sila imbas kod QR dibawah untuk melengkapkan pendaftaran!

请扫描以下二维码以完成报名参赛!

Please scan the QR code below to complete the registration!

Hubungi/Contact/联系

+6012 – 397 9633 (Carmen)

+6012 – 975 0429 (Elaine)

E-mail: gccmmalaysia@gmail.com



INDEKS | 目录 | INDEX

PAGE	INDEKS	目录	INDEX
1-2	MUKA DEPAN	首页	FRONT PAGE
3	INDEKS	目录	INDEX
4-6	Pengenalan	介绍	INTRODUCTION
7-9	ULASAN GCCM 2024	GCCM 2024 活动回顾	GCCM 2024 REVIEW
10-14	Pengenalan Acara	活动简介	EVENT INTRODUCTION
15-21	AMALAN TERBAIK WORLDCHefs	世界厨师最佳实践	WORLDCHefs BEST PRACTICES
22-26	KATEGORI PERTANDINGAN	比赛项目与内容	COMPETITION CATEGORIES
27-68	PERATURAN PERTANDINGAN GCCM 2025 VERSI BAHASA MELAYU		
69-102	2025 GCCM 賽事規則手冊 中文版		
103-140	RULES BOOK GCCM 2025 ENGLISH VERSION		
141-143	ANUGERAH	獎項獎金	AWARDS
144	BORANG RESIPI	食譜表	RECIPE FORM
145-150	BORANG PENYERTAAN	报名表	REGISTRATION FORM
151	CARTA SAIZ	尺寸表	SIZE CHART

PENGENALAN

Pertandingan antarabangsa ini dianjurkan sebagai usaha untuk mempromosi kemahiran memasak dan budaya makanan Malaysia dalam pada masa yang sama menyediakan platform untuk semua pemasak yang mengambil bahagian dari seluruh dunia untuk berinteraksi dan berkongsi pengalaman; juga untuk mempromosikan sektor pelancongan Malaysia dan mewujudkan peluang perniagaan untuk peserta - peserta dari semua sektor termasuk pempamer dan semua pelawat. Sewaktu pertandingan para pemasak dari seluruh dunia dapat berinteraksi untuk meningkatkan kemahiran mereka, memperolehi ilmu pengetahuan industri baharu dan mencipta masakan inovatif untuk mengekalkan daya saingan perniagaan individu.

Pada tahun 2019 & 2022, Persatuan Pengusaha Restoran Dan Pemasak Negeri Sembilan serta Lembaga Pelancongan Negeri Sembilan telah berjaya menganjurkan pertandingan Kulinari Global Malaysia yang pertama dan kedua dengan sambutan yang meriah. Dengan bangganya, Persatuan Kulinari Global Malaysia sekali lagi menganjurkan pertandingan peringkat ketiga pada tahun 2024 atas sokongan dari Pelancongan Malaysia Wilayah Persekutuan. Pertandingan ini pertama kalinya bekerjasama dengan FDM 2024 dan diadakan bersempena dengan pameran makanan. Pertandingan ini bukan sahaja mendapat penyertaan pelbagai pihak industri katering tempatan malah juga dapat menarik perhatian dari pihak luar negara. Ini membolehkan pengetahuan ilmu dikongsi dan bertukar-tukar antara peserta. Penganjur dengan ini mengucapkan terima kasih kepada semua pihak yang terlibat dalam kejayaan keseluruhan acara.

Justerunya, penganjur sekali lagi menganjurkan pertandingan Kulinari Global Malaysia yang ke-4 supaya pelbagai pihak yang berminat dapat menyertai. Semoganya dengan usaha bersama dengan semua pihak yang terlibat, hasil kami akan mendapat tepukan gemuruh daripada industri katering global.

介绍

为了推广大马以及其他国家的厨艺文化，烹饪技巧以及让各区域厨业精英促进彼此的交流，互相分享而各自得益；同时也推广并带动马来西亚旅游事业；给于参展单位以及所有出席观摩者带来更多商机；也制造一个相互交流的平台，让各方面能有新的行业见解及知识，以致各自的业务保有强大的竞争力。

2019 & 2022年，森美兰餐饮厨业公会联合森美兰州旅游部，成功举办了第一届和第二届大马森州环球厨艺挑战赛，反应热烈。很高兴的马来西亚环球厨艺在马来西亚旅游局的支持下，于 2024 年再次举办第三届比赛。此次活动首次与FDM 2024合作，配合食品展销会一起进行。活动期间，不但吸引了国内各州饮食单位的参与，也吸引了来自多个国外的踊跃报名加入，让餐饮业的各界人士得到彼此交流与切磋厨艺，获益良多。此外，赛事大会也得到了多项赞助单位的支持，大家出钱出力。大会在此特表感激各位 的鼎力支持相助。

因此，主办方再次举办2025第四届马来西亚环球厨艺挑战赛，让各界有兴趣的人士参与。希望在各方的共同努力下，我们的成果能够得到全球餐饮界的热烈掌声。

INTRODUCTION

In order to promote the Malaysian culinary skill and food culture at the same time providing a platform for all the participating chefs from all around the world to interact and share experiences, also to promote tourism of Malaysia and to create business opportunities for participants from all sectors including the exhibitors and all the visitors. During the events, the chefs from several countries would be able to benefit from interacting to elevate their skills, gain new industry insight and create innovative cuisines to maintain the competitive edge of the individual business.

GCCM in 2019 & 2022 were successful and received great feedback from all parties. Proudly, the Global Culinary Challenge Malaysia is once again organizing the 3rd competition in 2024 with the support of the Federal Territory of Malaysia Tourism. This competition is the first time in collaboration with FDM 2024 and is held in conjunction with the food exhibition. The event was not only attracted local F&B restaurant and companies, but also attracted many F&B related parties from foreign countries. The interaction and sharing of skills between all participants were indeed beneficial to all parties. The organizer hereby expresses its sincere gratitude to all parties concerned who has contributed to the success of the whole events.

Therefore, the organizers are once again organizing the 4th Global Culinary Challenge Malaysia competition so that various interested parties can participate. Hopefully with the joint efforts of all parties involved, our results will receive thunderous applause from the global catering industry.

ULASAN GCCM 2024 | 2024 活动回顾 | 2024 REVIEW



1. Majlis Pertandingan Memasak Global Malaysia Ke-3 2024 dirasmikan oleh YB Tuan Anthony Loke Siew Fook (Menteri Pengangkutan Malaysia) diikuti dengan Dato Sri King Lim Chin Fui (Ketua Pegawai Eksekutif dan Pengarah Urusan Kumpulan Syarikat Seng, Five Petroleum Malaysia) berserta dengan chef tempatan dan antarabangsa.
2024年第三届马来西亚环球厨艺大赛由YB陆兆福（马来西亚交通部长）主礼，随后由拿督斯里林振辉博士（Syarikat Seng, Five Petroleum Malaysia首席执行官兼董事总经理）以及当地和国际厨师。
The 3rd Malaysian Global Cooking Competition 2024 was officiated by YB Tuan Anthony Loke Siew Fook (Minister of Transport Malaysia) followed by Dato Sri King Lim Chin Fui (Chief Executive Officer and Managing Director of the Seng Company Group, Five Petroleum Malaysia) together with the local and international chefs.
2. Ucapan pembukaan perasmian oleh YB Tuan Anthony Loke Siew Fook (Menteri Pengangkutan Malaysia) dan memberi kata-kata semangat dan sokongan kepada para peserta.
由YB陆兆福（马来西亚交通部长）致开幕辞，并向参赛者表示鼓励和支持。
Opening speech by YB Tuan Anthony Loke Siew Fook (Minister of Transport Malaysia) and gave words of encouragement and support to the participants.
3. Majlis penganugerahan pingat kepada pemenang para peserta oleh Master Chef Chern Chee Hoong.
陈志鸿大师为获奖者颁发奖牌仪式。
Medal awarding ceremony to the winners of the participants by Master Chef Chern Chee Hoong.
4. Majlis diakhiri dengan sesi bergambar bersama jemputan VIP, pihak organisasi, para juri dan para peserta dari Malaysia dan Antarabangsa.
颁奖典礼最后与来自马来西亚和国际的受邀贵宾、创办团队、评委以及参赛者合影留念。
The ceremony ended with a photo session with invited VIPs, the organization, the judges and the participants from Malaysia and International.



1. Kategori pengukiran secara langsung dari penggunaan bahan buah-buahan dan sayur-sayuran oleh para peserta.
现场雕刻项目采用与水果和蔬菜材料来自参赛者亲手雕刻。
Category of carving directly from the use of fruit and vegetable ingredients by the participants.
2. Hasil karya ukiran dari para peserta dan berjaya mendapat penganugerahan pingat gangsa.
参赛者的雕刻作品，成功授予铜奖。
The results of carvings from the participants and successfully awarded a bronze medal.
3. Program pertandingan harian dijalankan dengan lancar dari pagi hingga petang oleh peserta dari Malaysia dan Antarabangsa berturut tiga hari.
连续三天，马来西亚和国际参赛者的日常比赛计划从早到晚顺利进行。
The daily competition program was run smoothly from morning to evening by Malaysian and International participants for three consecutive days.
4. Komen dan kata semangat kepada para peserta dari para juri untuk meningkatkan lagi penambahbaikan kemahiran.
评委对参赛者的评价和鼓励，以进一步提高他们的技能。
Comments and words of encouragement to the participants from the judges to further improve their skills.

ULASAN GCCM 2024 | 2024 活动回顾 | 2024 REVIEW

Worldchefs - World Association of ...
22 Jul

The 3rd Global Culinary Challenge Malaysia took place earlier this month! It was an inspiring display of culinary excellence 🇲🇾

Congratulations to all of the competitors! 🏆

Learn more about Worldchefs Endorsed Competitions here
<https://worldchefs.org/Endorsement>

#ThisIsWorldchefs #Competition



Choukri Jacques Kouy... is with مامون و كلبي and 21 others. • Follow
13 Jul

مؤسسة الشيف السوري من ماليزيا
تحتكم اليها السوريون في كل انحاء العالم
طهايا سوريا الشيف السوري... See more

See translation



You, Michele Zhen and 2 others

环球厨艺挑战赛 Global Culinary ...
11 Jul

Sky Li is with 环球厨艺挑战赛 Global Culinary Challenge Malaysia and 15 others in Singapore.
9 Jul

GCCM第三届马来西亚全球厨艺挑战赛花絮



You, Michele Zhen and 13 others 1 share

环球厨艺挑战赛 Global Culinary ...
11 Jul

马来西亚星洲日报 Malaysia Sin C...
9 Jul

今年的西雅国际饮食展（马来西亚）共吸引了来自16个国家的超过300家参展商参与，展示了各种食品，包括海鲜、清真食品、零食和糖果以及香料等。

第二届西雅国际饮食展圆满落幕 全球餐饮业翘楚齐聚大马

sinchew.com.my
由Comexposium Asia Pacific主办的西雅国际饮食展（马来西亚），是个让本地和国际食品企业进...



1 share

袁野 is in Kuala Lumpur.
6 Jul

6天比完6场比赛，超紧张的节奏，睡觉都成了一种奢望，虽然很累但是值得，收获满满[太阳]
第十九届槟城烹饪国际挑战赛个人... See more



SheRene Ng and 35 others 3 comments

环球厨艺挑战赛 Global Culinary ...
19 Jul

https://m.facebook.com/story.php?story_fbid=865216562480053&id=10000021 See more

宏國德霖科技大學 is feeling blissful. • Follow
7 Jul

餐旅學院夏家偉老師 2024 GCCM 第三屆馬來西亞環球廚藝挑戰賽-個人現烹-中式養生料理-銀牌 並獲單項目第三高分小金人... See more



7

PENGENALAN ACARA | 活动简介 | EVENT **INTRODUCTION**

TEMA -主题-THEME

MEMPROMOSIKAN DAN BERKONGSI KEMAHIRAN MEMASAK,
PELANCONGAN SERTA BUDAYA

MAKANAN DAN MINUMAN ANTARA MALAYSIA DAN ANTARABANGSA

发扬及分享大马与国内外之间烹饪技巧,旅游与餐饮文化

TARIKH ACARA -活动日期-EVENT DATE

01.07.2025 - 03.07.2025

TEMPAT/ MASA PERTANDINGAN -比赛地点/ 时间-

COMPETITION VENUE/ TIME

MALAYSIA INTERNATIONAL TRADE AND EXHIBITION CENTRE(MITEC)

07:00 - 18:00

TEMPAT/ TARIKH/ MASA MAJLIS ANUGERAH

颁奖典礼地点/日期/时间

AWARDS CEREMONY VENUE/ DATE/ TIME

CHERAS NORTH INTERNATIONAL CONVENTION CENTRE (CNICC)

03.07.2025 / 18:00 - 23:00

PENGANJUR UTAMA -主办单位- MAIN ORGANIZER

PERSATUAN KULINARI GLOBAL MALAYSIA (GCCM) 马来西亚环球厨艺

PENGANJUR BERSAMA UTAMA -主要协办单位-

MAIN CO-ORGANIZER

COMEXPOSIUM SIAL (SALON INTERNATIONAL DE L'ALIMENTATION)
NETWORK

国际美食网络西雅

PENGANJUR BERSAMA -协办单位- CO-ORGANIZER

WORLD ASSOCIATION OF CHEFS' SOCIETIES (WACS) 世界厨师联合会

GABONGAN PERSATUAN-PERSATUAN RESTORAN & KEDAI TEH KOO SOO
PAN MALAYSIA

马来西亚姑苏厨业茶酒楼联合总会

PERSATUAN PENGUSAHA RESTORAN DAN PEMASAK NEGERI SEMBILAN

森美兰餐饮厨业公会

SOCIETY OF CHINESE CUISINE CHEFS (SINGAPORE) 新加坡中厨协会

UNIT SOKONGAN NEGARA -国家支持单位-NATIONAL SUPPORT UNIT

LEMBAGA PELANCONGAN MALAYSIA 马来西亚旅游部

TOURISM BOARD OF MALAYSIA

UNIT SOKONGAN LUAR NEGARA - 海外支持单位- OVERSEAS SUPPORT UNITS

HONG KONG INTERNATIONAL CULINARY ART ASSOCIATION

香港国际厨艺交流协会

BEST CHEF 上海优厨领域

THE CHEF CLUB OF SINGAPORE 新加坡厨师俱乐部

SYRIAN CHEF AROUND THE WORLD

CASA CULINARY ART CENTER OF AZERBAIJAN

UNIT SOKONGAN -支持单位-SUPPORT UNITS

FOOD AID FOUNDATION

HOSPITALITY OF PURCHASING ASSOCIATION

CHEF EDDIE CHOONG BAKE & CULINARY CENTRE SDN BHD 烘焙与厨艺枝
术学院

NEW ERA INSTITUTE OF VOCATIONAL & CONTINUING EDUCATION

新纪元技职与推广教育学院

PROFESSIONAL CULINAIRE ASSOCIATION OF MALAYSIA (PCA)

GCCM 马来西亚环球厨艺(亚洲烹饪学院联盟)

GCCM ASIAN FOOD ARCHIVES CONSORTIUM COLLEGE

MALAYSIA ASSOCIATION OF HOTELS 马来西亚酒店协会

UNIT SOKONGAN -支持单位-SUPPORT UNITS

GABONGAN PERSATUAN-PERSATUAN RESTORAN & KEDAI TEH KOO
SOO PAN MALAYSIA (MELAKA)

马六甲姑苏厨业茶酒楼联合总会

PENANG CHINESE COOKS' ASSOCIATION 檳城厨业联合会

PENAJA UTAMA -主要赞助单位-MAIN SPONSORS

F & B FACILITIES SDN BHD



PERTANDINGAN KULINARI GLOBAL MALAYSIA KE-4

第4届马来西亚环球厨艺挑战赛

4TH GLOBAL CULINARY CHALLENGE MALAYSIA

**TARIKH AKHIR PENDAFTARAN - 报名截止日期 - REGISTRATION
DEADLINE**

5 MAY 2025

(2025年5月5日)

AMALAN TERBAIK WORLDCHEFS



WORLD
ASSOCIATION
OF CHEFS
SOCIETIES

CULINARY
COMPETITION
COMMITTEE

Peserta yang dihormati,

Kami sering ditanya apakah 'Amalan Terbaik' ini adalah peraturan yang membantu kami mentadbir pertandingan kami dan perkara yang akan dicari oleh ahli juri semasa kami berada dalam pertandingan, ini dibaca bersama dengan peraturan dan peraturan pertandingan, akan memastikan anda di landasan yang betul.

AJK Pertandingan & Masakan

'Amalan Terbaik' Pasukan & Pesaing

Keseluruhan idea di sebalik dokumen ini adalah untuk memastikan semua pasukan dan pesaing berada di padang pertandingan yang wajar dan mengenai perkara yang juri mungkin melihat semasa pertandingan.

Sememangnya dokumen ini tidak merangkumi semua aspek juri dan skema pemarkahan, tetapi melihat kepada 'Amalan Terbaik' untuk pesaing yang perlu dibaca dengan Peraturan Kesihatan dan Keselamatan Makanan Worldchefs.

1. Plastik adalah sesuatu yang dunia dan gastronomi dihapuskan.
 - a) Beg Plastik – elakkan semua kecuali perlu dan diperlukan untuk membungkus barang makanan anda ke dalam
ATAU adakah terdapat penyelesaian alternatif.
 - b) Beg Vakum – adalah untuk sous vide atau untuk penyimpanan untuk meningkatkan jangka hayat, ia bukan untuk mengangkut barang ke pertandingan, untuk menyimpan cecair dan lain-lain, dan harus dielakkan sebanyak mungkin, fikirkan sisa dan kosnya.
 - c) Bekas Plastik – dibenarkan untuk mengangkut dan menyimpan barang ke dalam, dan mesti boleh diguna semula dan tidak boleh dibuang selepas sekali digunakan, ia perlu dibersihkan dan dibungkus.
2. Helaian HACCP; diperlukan di kebanyakan bahagian dunia dalam dapur komersial atau profesional. Ini adalah Amalan Terbaik untuk merekodkan kawalan suhu yang sedia ada untuk penyimpanan mentah, separuh mentah, siap masak dan makanan.
 - a) Helaian HACCP standard boleh didapati di halaman web WORLDCHEFS yang boleh diterima dalam mana-mana pertandingan.
 - b) Helaian suhu/penyimpanan, hendaklah menunjukkan carta alir suhu barangan makanan daripada pembelian ke penyediaan dapur- ke arena pertandingan.
 - c) Senarai semak peti ais/penyejuk beku, hendaklah dilakukan sekurang-kurangnya setiap jam pertandingan, dengan tindakan pembetulan apabila suhu terlalu tinggi.

AMALAN TERBAIK WORLDCHefs

- d) Penyimpanan makanan panas, mesti dilakukan untuk memastikan semua peraturan antarabangsa dan tempatan dipatuhi untuk mengelakkan sebarang kebimbangan orang ramai terhadap keselamatan makanan.
 - e) Rekod Sous Vide adalah penting kerana sifat dan pada masa suhu memasak rendah, suhu dan masa perlu direkodkan.
 - f) Ahli juri bebas menyemak dan menyiasat dokumen ini dalam apa jua keadaan.
3. Masa Pertandingan/ Menepati Masa – merupakan bahagian penting dalam profesion kami sama ada di restoran atau pertandingan, makanan yang disajikan pada suhu yang betul dan tepat pada masanya membolehkan pengalaman makan yang menyenangkan untuk tetamu.
- a) Dalam semua pertandingan terdapat Mata Penyajian yang diberikan mengikut masa, namun, jika anda jauh melebihi kurungan ini, mata akan ditolak daripada persediaan yang cekap.
 - b) Jika bahan makanan anda mempunyai terlalu banyak pergerakan tangan dan atau komponen, akan menjejaskan suhu makanan untuk disaji, yang akan membawa kepada potongan mata.
 - c) Di IKA & Piala Dunia, masa anda bermula sebaik sahaja tiket diserahkan pada pas, sehingga kursus itu meninggalkan pas.
4. Berat makanan dan Pemakanan
- a) Terdapat jangkakan berat yang perlu diperhatikan di dapur dan di atas meja tukang masak, dalam dunia praktikal, kita harus mematuhi berat ini, 20-30g kedua-dua belah boleh diterima.
 - b) Ia adalah pertandingan memasak; Oleh itu kemahiran adalah yang paling penting, kemahiran memasak, profil perisa yang membolehkan makanan menunjukkan ciri uniknya dan kemahiran tangan adalah satu kemestian, pengulangan dengan acuan akan dikenakan penalti di bawah penyediaan profesional.
 - c) Semua makanan perlu seimbang nutrisi bersama-sama dengan persembahan tentang bagaimana ia sesuai dengan menu.
5. Suhu pinggan – Amalan Baik adalah menyediakan makanan sejuk dan pencuci mulut di atas pinggan suhu bilik untuk mengelakkan pemeluwapan; makanan suam hendaklah dihidangkan di atas pinggan suam.
- a) Jika menghidangkan salad dengan pembuka selera yang hangat, fikirkan cara menyokong/melindungi salad daripada layu di atas pinggan yang hangat.
 - b) Semua salad atau hiasan salad herba memerlukan beberapa jenis pembalut atau perasa.
6. Sisa Makanan – Dalam dunia moden hari ini, sisa makanan merupakan isu utama di seluruh dunia, sebagai seorang profesional, anda mesti mengawal semua sisa makanan anda.
- a) Mise en place yang berlebihan dibawa masuk ke dapur akan dikenakan penalti, parameternya ialah 5% daripada jumlah yang diperlukan untuk membenarkan kerosakan dan barang yang mungkin tercicir dan sebagainya.

AMALAN TERBAIK WORLDCHEFS

- b) Penyediaan berlebihan amaun yang diperlukan juga akan dipantau, makanan yang dijual Vs baki
Hidangan akan dijumlahkan semula dengan penimbal 5% dibenarkan. Persediaan yang berlebihan akan menyebabkan pengurangan mata.
 - c) Sebaik-baiknya, anda harus mempunyai 3 tong sampah.
 - i. Satu untuk sisa makanan yang mungkin dikompos, dan sebagainya.
 - ii. Satu untuk Tong Kitar Semula untuk kadbod dan kertas.
 - iii. Satu untuk tidak boleh dikitar semula untuk plastik, getah, dan lain-lain.
 - d) Barangan tidak boleh dikeluarkan dari dapur pertandingan utama sehingga disemak oleh ahli juri, beg jelas boleh disediakan.
 - e) Amalan Terbaik ialah pelupusan sampah Organik dan bukan organik yang betul sama ada di dapur mise en place anda atau dapur pertandingan selepas acara.
7. Sila baca juga Peraturan Kebersihan dan Keselamatan Makanan Worldchefs yang terdapat di halaman web.

世界厨师最佳实践



致敬的参赛者们,

我们经常被问到什么是“最佳实践”，这些规则有助于我们管理比赛，评审团成员在我们前进的过程中会寻找什么，这些规则与比赛规则和条例一起阅读，将确保您走在正确的轨道上。

比赛和烹饪委员会

团队和参赛者“最佳实践”

本文件背后的整个想法是确保所有团队和参赛者都处于公平的竞争环境中，并了解评审团在比赛期间可能关注的内容。

当然，本文件并不涵盖评审团和评分方案的所有方面，而是探讨参赛者的“最佳实践”，需要与 Worldchefs 健康和食品安全法规一起阅读。

1. 塑料是世界和美食界正在淘汰的东西。

- a) 塑料袋—除非必要和需要将食物装入其中，否则请避免使用塑料袋，或者有其他解决方案。
- b) 真空袋—用于真空低温烹调或储存以延长保质期，不用于将物品运送到比赛现场、盛放液体等，应尽可能避免使用，考虑浪费和成本。
- c) 塑料容器—允许用于运输和储存物品，必须可重复使用，一次使用后不得丢弃，需要清洁和包。

2. HACCP 表；世界上大多数地区的商业或专业厨房都需要。这是记录生食、半生食、熟食和食品储存温度控制的最佳实践。

- a) 标准 HACCP 表可在 WORLDCHefs 网页上找到，适用于任何比赛。
- b) 温度/储存表应显示从购买到备餐厨房再到比赛场地的食品温度流程图。
- c) 冰箱/冰柜检查表应在比赛期间每小时至少进行一次，并在温度过高时采取纠正措施。
- d) 必须储存温热的食物，以确保符合所有国际和当地法规，避免公众对食品安全产生担忧。
- e) 由于真空低温烹饪的性质和烹饪温度低时，需要记录温度和时间，因此真空低温烹饪记录必不可少。
- f) 评审团成员可在任何情况下自由检查和调查这些文件。

世界厨师最佳实践

3. 比赛计时/准时—无论是在餐厅还是比赛中，准时以正确的温度供应食物都是我们职业的重要组成部分，可以让客人享受愉快的用餐体验。

- a) 在所有比赛中，计时都会授予服务积分，但是，如果您远远超出这个范围，将因准备得当而扣分。
- b) 如果您的食物有太多的手部动作和/或成分，会影响食物的温度，从而导致扣分。
- c) 在 IKA 和世界杯上，您的计时从门票在通行证处交出后开始，直到该路线离开通行证。

4. 食物重量和营养

- a) 在热厨房和厨师桌上需要注意重量，在实际生活中，我们应该遵守这些重量，每边 20-30 克是可以接受的。
- b) 这是一场烹饪比赛；因此技能至关重要，烹饪技巧、让食物自己说话的风味特征和手工技巧是必不可少的，在专业准备下，使用模具重复将受到惩罚。
- c) 所有食物都需要营养均衡，并展示其如何融入菜单。

5. 餐盘温度—良好的做法是将冷食和甜点放在室温餐盘上，以避免凝结；热食应放在温餐盘上。

- a) 如果将沙拉与温开胃菜一起上桌，请考虑如何在温餐盘上支撑/保护沙拉，以免其枯萎。
- b) 所有沙拉或香草沙拉配菜都需要某种调味品或调料。

6. 食物浪费——在当今的现代世界，食物浪费是全球面临的一个主要问题，作为一名专业人士，您必须控制所有的食物浪费。

- a) 带入厨房的过多食物会受到处罚，参数为所需总量的 5%，以防食物变质和掉落等。
- b) 还将监控所需食物的过度准备，售出的餐食与剩余餐食将再次合计，允许有 5% 的缓冲。过度准备会导致扣分。
- c) 理想情况下，您应该有 3 个垃圾桶。
 - i. 一个用于存放可能堆肥的食物垃圾等。
 - ii. 一个用于存放纸板和纸张的可回收垃圾桶。
 - iii. 一个用于存放塑料、橡胶等不可回收垃圾。
- d) 未经陪审团成员检查，不得将物品从主竞赛厨房移走，可提供透明袋。
- e) 最佳实践是在活动结束后在您的准备厨房或比赛厨房正确处理有机和无机废物。

7. 请同时阅读网页上的《Worldchefs 卫生和食品安全条例》。

WORLDCHIEFS BEST PRACTICES



Dear Competitors,

We are often asked what is 'Best Practices' these are the rules that help us govern our competitions and what members of the jury will be looking for as we move forward, these read in conjunction with the competition rules and regulations, will ensure you are on the right track.

Competition & Culinary Committee

Team & Competitors 'Best Practices'

The whole idea behind this document is to ensure all teams and competitors are on a level playing field and as to what the jury may be looking into during the competition.

Naturally this document does not cover all aspect of the jury and marking scheme, but looks into the 'Best Practices' for competitors which needs to be read with the Worldchefs Health and Food Safety Regulations.

1. Plastic is something that the world and gastronomy is eliminating.
 - a) Plastic Bags – avoid all unless necessary and required to pack your food items into OR is there an alternate solution.
 - b) Vacuum Bags – are for sous vide or for storage to enhance the shelf life, they are not for transporting items to a competition, to hold liquid etc, and should be avoided as much as possible, think of the waste and the cost.
 - c) Plastic Containers – are permitted to transport and store items in, and must be reusable and are not to be thrown away after one use, they need to be cleaned and packed away.
2. HACCP sheets; are required in most part of the world in a commercial or professional kitchen. This is Best Practice for the recording of the temperature controls in place for raw, semi-raw, ready cooked and food storage.
 - a) Standard HACCP sheets are available on the WORLDCHIEFS web page which are acceptable in any competition.
 - b) Temperature/storage sheets, should show the temperature flow chart of food items from purchase – to prep kitchen- to competition arena.
 - c) Fridge/freezer checklist, should be done at a minimum of every hour of the competition, with a corrective action when the temperatures are too high.
 - d) Storage of warm food, must be done to ensure all international and local regulations are met to avoid any public concerns on food safety.
 - e) Sous Vide records are imperative due to the nature and at time low cooking temperature, the temperatures and times need to be recorded.
 - f) Jury members are at liberty to check and investigate these documents under any circumstance.

WORLDCHefs BEST PRACTICES

3. Competition Timing/ on Time – is an important part of our profession whether in a restaurant or competition, food served at the correct temperature and on time allows a pleasant eating experience for the guests.

- a) In all competitions there are Service Points awarded on timing, however, if you far exceed this bracket, points will be deducted from competent preparation.
- b) If your food items have too many hand movements and or components, will affect the temperature of the food for service, which will lead to points deduction.
- c) At the IKA & World Cup, your timing commences once the ticket is handed in at the pass, until that course leaves the pass.

4. Food weight and Nutrition

- a) There are expected weights to be observed in the hot kitchen and on the chefs table, in a practical world, we should adhere to these weights, 20-30g either side is acceptable.
- b) It is a cooking competition; therefore skills are paramount, cooking skills, flavour profiles allowing the food to speak for itself and hand skills are a must, repetition with molds will be penalized under professional preparation.
- c) All food needs to be nutritionally balance along with the presentation on how it fits into the menu.

5. Plate temperature – Good Practices is to have cold food and desserts served on room temperature plate to avoid condensation; warm food should be served on warm plates.

- a) If serving a salad with a warm appetizer, think about how to support/protect the salad from wilting on a warm plate.
- b) All salads or herb salad garnishes need some type of dressing or seasoning.

6. Food Waste – In today's modern world, food waste is a major issue around the globe, as a professional, you must control all your food waste.

- a) Excessive mise en place brought into the kitchen will be penalized, the parameters will be 5% of the total required to allow for spoilage and items that may have been dropped etc.
- b) Over preparation of the amount required will also be monitored, meals sold Vs Meal remaining will be totalled again with a 5% buffer permitted.

Excessive preparation will cause points deduction.

- c) Ideally, you should have 3 bins.

- i. One for food waste that may be composted, etc.
- ii. One for Recyclable bin for cardboard and paper.
- iii. One for non-recyclable for plastic, rubber, etc.

d) Items are not to be removed from the main competition kitchen until checked by a member of jury, clear bags may be provided.

e) Best Practices is the correct disposal of Organic and non-organic waste either at your mise en place kitchen or the competition kitchen after the event.

7. Please, also read the Worldchefs Hygiene and Food Safety Regulations found on the webpage.

KATEGORI PERTANDINGAN | 比赛项目

COMPETITION CATEGORY

A	PERTANDINGAN PASUKAN - 团体赛-TEAM CHALLENGE
A1	GCCM PERTANDINGAN PASUKAN PIALA GLOBAL + ANUGERAH POPULARITI KUMPULAN GCCM 专业团体赛+最受欢迎团体人气奖 GCCM GLOBAL TEAM CHALLENGE + THE MOST POPULARITY GROUP AWARD
A1-1	GCCM PERTANDINGAN PASUKAN PAMERAN MEJA TERBAIK GCCM 专业团体最佳展示台 GCCM SHOWPIECE TEAM CHALLENGE
A2	MASAKAN PANAS DAN SEJUK PRAKTIKAL – TIGA HIDANGAN GAYA CINA (2 PESERTA/PASUKAN) 现场冷热烹中式三式拼盘（雙人组） PRACTICAL HOT AND COLD COOKING: THREE CHINESE STYLE ASSORTED DISHES CHALLENGE (DUO TEAM)
A3	“PIALA PIAU KEE LIVE AND FROZEN SEAFOOD” PERANTIS MASAKAN PANAS PRAKTIKAL – 2 PESERTA/PASUKAN (DUA RASA HIDANGAN – BERUMUR 16 - 25 TAHUN) 标记(活,冷藏)海产杯 二人赛(两道菜套餐)（限16至25岁） “PIAU KEE LIVE AND FROZEN SEAFOOD YOUTH CUP” APPRENTICE DUO (TWO COURSE MEAL – AGE 16 - 25 YEARS OLD)

KATEGORI PERTANDINGAN | 比赛项目 | **COMPETITION CATEGORY**

B	PERTANDINGAN INDIVIDU - 个人赛- INDIVIDUAL CHALLENGE
B1	MASAKAN PANAS PRAKTIKAL - HIDANGAN UTAMA AYAM 现场热烹：主菜鸡肉 PRACTICAL HOT COOKING: MAIN COURSE - CHICKEN
B2	MASAKAN PANAS PRAKTIKAL - HIDANGAN UTAMA KAMBING / LEMBU 现场热烹：主菜羊肉/牛肉 PRACTICAL HOT COOKING: MAIN COURSE - LAMB / BEEF
B3	MASAKAN PANAS PRAKTIKAL - HIDANGAN UTAMA MAKANAN LAUT 现场热烹：主菜海鲜 PRACTICAL HOT COOKING: MAIN COURSE - SEAFOOD
B4	MASAKAN PANAS PRAKTIKAL – PASUKAN BELIA – HIDANGAN UTAMA ASIA AYAM/KAMBING/LEMBU/MAKANAN LAUT (BERUMUR 16 - 21 TAHUN) 现场热烹：青年赛 – 亚洲风味主菜鸡肉/羊肉/牛肉/海鲜) (限16至21岁) PRACTICAL HOT COOKING: YOUTH TOURNAMENT – ASIAN MAIN COURSE – CHICKEN/LAMB/BEEF/SEAFOOD (AGE 16 - 21 YEARS OLD)
B5	MASAKAN PANAS PRAKTIKAL – HIDANGAN MEZE 现场热烹： – MEZE 风味 PRACTICAL HOT COOKING : MEZE COURSE

KATEGORI PERTANDINGAN | 比赛项目 |

COMPETITION CATEGORY

C	PAPARAN UKIRAN - 雕刻展示- CARVING DISPLAY
C1	INDIVIDU UKIRAN BUAH-BUAHAN & SAYUR-SAYURAN SECARA LANGSUNG 个人"现场"蔬果雕刻 INDIVIDUAL FRUITS & VEGETABLES CARVING (LIVE)
C2	PAPARAN UKIRAN BUAH-BUAHAN & SAYUR-SAYURAN 静态蔬果雕刻展示 FRUITS & VEGETABLES CARVING DISPLAY

D	PAPARAN ARTISTIK - 艺术展示- ARTISTIC DISPLAY
D1	PAPARAN KEK PERKAHWINAN 喜宴婚礼蛋糕展示 WEDDING CAKE DISPLAY
D2	PAPARAN PASTRI 糖艺展示 PASTRY DISPLAY
D3	PAPARAN HIDANGAN UTAMA ASIA 亚洲风味主菜展示 ASIAN MAIN COURSE DISPLAY

KATEGORI PERTANDINGAN | 比赛项目 |

COMPETITION CATEGORY

D	PAPARAN ARTISTIK - 艺术展示- ARTISTIC DISPLAY
D4	PAPARAN COKLAT 巧克力展示 CHOCOLATE DISPLAY
D5	PAPARAN MANISAN ARAB 阿拉伯甜品展示 ARAB SWEET DISPLAY

KATEGORI PERTANDINGAN | 比赛项目 |

COMPETITION CATEGORY

E	MASAKAN RASA PERTANDINGAN INDIVIDU - 风味厨艺赛- FLAVOURFUL CULINARY INDIVIDUAL CHALLENGE
E1	MAKANAN JEPUN – PINGGAN SUSHI 日式餐点- 寿司拼盘 JAPANESE CUISINE – SUSHI PLATTER
E2	CABARAN MEMASAK AYAM RENDANG 仁当鸡厨艺挑战赛 RENDANG CHICKEN COOKING CHALLENGE
E3	HIDANGAN MASAKAN SIHAT GAYA CINA 中式养生健康餐 CHINESE HEALTHY MEAL
E4	HIDANGAN VEGETARIAN ASIA 亚洲素食主食餐 ASIAN VEGETARIAN MEAL
E5	HIDANGAN DIM SUM 3 GAYA CINA 中式三拼点心 CHINESE 3 STYLE DIM SUM
E6	CABARAN MANISAN COKLAT 巧克力甜点挑战赛 CHOCOLATE DESSERT CHALLENGE



PERATURAN PERTANDINGAN GCCM 2025
VERSI BAHASA MELAYU

PERTANDINGAN PASUKAN
A1 PERTANDINGAN PASUKAN “PIALA GLOBAL serta
PAPARAN MEJA TERBAIK” +
“ANUGERAH POPULARITI KUMPULAN”

KRITERIA PENYAJIAN

Empat (4) chef satu kumpulan – Lima (5) Jenis Hidangan		Berat Setiap Hidangan
Masa Pertandingan	3 Jam	
Hidangan Pertama (1)	Pembuka Selera – Kombinasi minima 3 jenis makanan sejuk atau panas	100 – 150 GRAM
Hidangan Kedua (2)	Hidangan Utama – Makanan Laut	150 – 200 GRAM
Hidangan Ketiga (3)	Hidangan Utama - Daging	150 – 200 GRAM
Hidangan Keempat (4)	Hidangan Utama - Vegetarian	150 – 200 GRAM
Hidangan Kelima (5)	Pencuci Mulut	100 – 150 GRAM

Peraturan - Peraturan Pertandingan

1. Semua hiasan dan ukiran untuk hidangan mestilah menggunakan bahan-bahan yang **boleh dimakan**.
2. Semua hidangan mesti disediakan dalam keadaan kebersihan yang paling bermutu. Sebarang pewarna buatan atau bahan kimia tambahan adalah tidak dibenarkan.

3. Peserta perlu membawa pinggan dan bahan mereka sendiri; menyediakan **enam(6) hidangan, 2 hidangan untuk pengadil dan 4 hidangan untuk pameran.**
4. Peserta akan diberikan 15 minit awal untuk membuat persediaan di dapur. Memasak adalah tidak dibenarkan pada waktu ini kecuali memotong bahan-bahan masakan.
5. Kaedah memasak ialah hidangan set moden gaya bebas tanpa had dan dipersembahkan dalam persembahan gaya Barat. Hidangan siap mesti menjelaskan gabungan bahan dan keharmonian hidangan.

6. Produk yang mengandungi bahan khinzir adalah tidak benar digunakan.

Masa Penghidangan: Semua hidangan mesti dihidangkan dalam setiap pinggan individu

Hidangan pertama perlu disediakan dalam tempoh masa **2 jam** pertandingan bermula. Hidangan yang seterusnya perlu dihidangkan pada **setiap 15 minit** yang berikutnya dan hidangan terakhir pencuci mulut mesti dihidangkan dalam **masa keseluruhan 3 jam**. Bagi pasukan yang tidak dapat menghidangkan hidangan pertama dalam masa yang diberikan, satu (1) mata akan ditolak bagi setiap minit yang lewat daripada jumlah markah keseluruhan dan kelayakan peserta anda akan dibatalkan jika **melebihi 15 minit**.

1. Setiap pasukan mempunyai 15 minit untuk membersihkan dapur dan meninggalkan dapur selepas memastikan kebersihannya. Pasukan yang tidak memenuhi syarat tersebut akan dikenakan potongan markah.

A1-1 PAPARAN MEJA TERBAIK

Setiap pasukan akan disediakan **meja panjang 6 x 5 kaki** untuk pemaparan. Penetapan meja paparan adalah tugas wajib peserta tetapi ia tidak menjejaskan skor pasukan Piala Global. Paparan terbaik akan dianugerahkan "**Anugerah Paparan Terbaik**".

CABARAN AKHIR KOTAK HITAM GCCM 2025

Empat pasukan dengan markah yang tertinggi layak memasuki peringkat akhir 'Cabaran Kotak Hitam' untuk persaingan kejuaraan. **Bahan-bahan dan sos misteri yang tetap akan dibekalkan sebagai bahan utama untuk memasak.**

ANUGERAH POPULARITI KUMPULAN

1. Pengundian atas talian di halaman Facebook “环球厨艺挑战赛 GLOBAL CULINARY CHALLENGE MALAYSIA”.
2. Hanya untuk acara "A1 Pertandingan Pasukan Piala Global".
3. Peserta wajib menghantar gambar berkumpulan sebelum 1 Jun 2025.
4. Perlu memuat naik ke laman utama FB GCCM untuk mendapatkan undian.
5. Tarikh akhir pengundian adalah berdasarkan pada “Pertandingan Cabaran Akhir Kotak Hitam 2025” pada pukul 3:00 petang.
6. Pasukan yang mendapat [Like] dan [Share] terbanyak akan menjadi pemenang.

Peraturan - Peraturan Cabaran Akhir Kotak Hitam

1. Semua hidangan mestilah disediakan dalam keadaan kebersihan yang paling bermutu. Sebarang pewarna buatan atau bahan kimia tambahan adalah tidak dibenarkan.
2. Peserta perlu membawa pinggan dan bahan mereka sendiri; menyediakan **lapan (8) hidangan, 5 hidangan untuk pengadil, 2 hidangan untuk pembekal dan 1 hidangan untuk pameran**. Diameter pinggan tidak melebihi **32cm**.
3. Peserta akan diberikan 15 minit awal untuk membuat persediaan di dapur. Memasak adalah tidak dibenarkan pada waktu ini kecuali memotong bahan-bahan masakan.

Had Masa Pertandingan

Hidangan pertama perlu disediakan dalam tempoh masa **3 jam** pertandingan bermula. Hidangan yang seterusnya perlu dihidangkan pada **setiap 15 minit** yang berikutnya dan hidangan terakhir pencuci mulut mesti dihidangkan dalam **masa keseluruhan 4 jam**. Bagi pasukan yang tidak dapat menghidangkan hidangan pertama dalam masa **3 jam** yang diberikan, satu (1) mata akan ditolak bagi setiap minit yang lewat daripada jumlah markah keseluruhan dan kelayakan peserta anda akan dibatalkan jika **melebihi 15 minit**.

1. Setiap pasukan mempunyai 15 minit untuk membersihkan dapur dan meninggalkan dapur selepas memastikan kebersihannya. Pasukan yang tidak memenuhi syarat tersebut akan dikenakan potongan markah.
2. Kriteria pemarkahan adalah sama seperti dalam pusingan awal. Pengiraan markah adalah berdasarkan setiap pusingan pertandingan. Keputusan awal tidak akan dimasukkan dalam keputusan akhir. Markah kotak hitam adalah markah akhir.

A2 MASAKAN PANAS DAN SEJUK PRAKTIKAL – TIGA HIDANGAN GAYA CINA (2 PESERTA/KUMPULAN)

Peraturan - Peraturan Pertandingan

1. Dua peserta dalam satu kumpulan, sediakan tiga jenis hidangan masakan panas praktikal gaya cina. Ia memerlukan sekurang-kurangnya tiga bahan utama untuk memasak. Di antara pinggan tiga gaya, satu mestilah hidangan sejuk. Hidangan mesti mematuhi piawaian perniagaan katering sebenar. Hidangan yang diperlukan hendaklah menepati pada kriteria operasi katering yang sebenar. Masa memasak adalah **45 minit**.
2. Peserta perlu membawa pinggan dan bahan mereka sendiri; menyediakan **4 hidangan, 2 hidangan untuk pengadil dan 2 hidangan untuk pameran**.
2. Peserta akan diberikan 10 minit awal untuk membuat persediaan di dapur. Memasak adalah tidak dibenarkan pada waktu ini kecuali memotong bahan-bahan masakan.
4. Setiap pasukan mempunyai 5 minit untuk membersihkan dapur dan meninggalkan dapur selepas memastikan kebersihannya. Pasukan yang tidak memenuhi syarat tersebut akan dikenakan potongan markah.
5. **Produk yang mengandungi bahan khinzir adalah tidak benar digunakan.**

A3 “PIALA REMAJA PIAU KEE LIVE & FROZEN SEAFOODS” PERTANDINGAN DUO PERANTIS (16 - 25 TAHUN)

Peraturan - Peraturan Pertandingan

1. Dua peserta 1 kumpulan dan terbuka kepada perantis berumur **16 hingga 25 tahun**. Bahan utama yang ditetapkan akan disediakan oleh pihak penganjur. Masa memasak adalah **1.5 jam**.

DUA JENIS HIDANGAN

- 1 x Pembuka Selera
- 1 x Hidangan Utama

BAHAN UTAMA YANG DITETAPKAN

- **200gm Makanan Laut Udang (Pembuka Selera)**
- **500gm Ikan Salmon (Hidangan Utama)**

2. Peserta mesti membawa bahan-bahan yang ditetapkan sendiri. Sos dan bahan hiasan adalah penyediaan sendiri.
3. Semua hidangan mestilah disediakan dalam keadaan kebersihan yang paling bermutu. Sebarang pewarna buatan atau bahan kimia tambahan tidak dibenarkan. Hiasan dan ukiran mesti menggunakan bahan-bahan yang boleh dimakan.
4. Peserta perlu membawa pinggan dan bahan mereka sendiri; menyediakan **dua (2) hidangan, 1 hidangan untuk pengadil dan 1 hidangan untuk pameran**. Hidangan perlu dibentangkan dalam penyaduran gaya barat.
5. Peserta akan diberikan 10 minit awal untuk membuat persediaan di dapur. Memasak adalah tidak dibenarkan pada waktu ini kecuali memotong bahan-bahan masakan.
6. Setiap pasukan mempunyai 5 minit untuk membersihkan dapur dan meninggalkan dapur selepas memastikan kebersihannya. Pasukan yang tidak memenuhi syarat tersebut akan dikenakan potongan markah.
7. **Produk yang mengandungi bahan khinzir adalah tidak benar digunakan.**

PERTANDINGAN INDIVIDU

B1 MASAKAN PANAS PRAKTIKAL - HIDANGAN UTAMA AYAM

B2 MASAKAN PANAS PRAKTIKAL - HIDANGAN UTAMA KAMBING / LEMBU

B3 MASAKAN PANAS PRAKTIKAL - HIDANGAN UTAMA MAKANAN LAUT

Peraturan - Peraturan Pertandingan

1. Masa pertandingan adalah **45 minit** untuk menyediakan dua (2) hidangan yang sesuai untuk seorang. Setiap hidangan mesti disediakan secara berasingan ikuti gaya moden bebas. **1 hidangan untuk pengadil, dan 1 hidangan untuk pameran.**
2. Setiap pasukan mempunyai 5 minit untuk membersihkan dapur dan meninggalkan dapur selepas memastikan kebersihannya. Pasukan yang tidak memenuhi syarat tersebut akan dikenakan potongan markah.
3. Hidangan perlu digabungkan dengan kanji, sayur-sayuran, hiasan dan sos yang sesuai. Dipersembahkan dalam penyaduran gaya Barat.
4. Setiap hidangan perlu mempunyai berat 350 – 500 gram. Protein adalah berdasarkan 100 – 120 gram.
5. **Produk yang mengandungi bahan khinzir adalah tidak benar digunakan.**

PERTANDINGAN INDIVIDU

B4 MASAKAN PANAS PRAKTIKAL – PASUKAN BELIA - HIDANGAN UTAMA ASIA - AYAM/KAMBING/LEMBU/MAKANAN LAUT

Peraturan - Peraturan Pertandingan

1. Masa pertandingan adalah **45 minit** untuk menyediakan dua (2) hidangan yang sesuai untuk seorang. Setiap hidangan mesti disediakan secara berasingan ikut gaya rasa Asia. **1 hidangan untuk pengadil, dan 1 hidangan untuk pameran.**
2. Hanya terbuka kepada golongan muda berumur 16 – 21 tahun.
3. Setiap pasukan mempunyai 5 minit untuk membersihkan dapur dan meninggalkan dapur selepas memastikan kebersihannya. Pasukan yang tidak memenuhi syarat tersebut akan dikenakan potongan markah.
4. Hidangan perlu digabungkan dengan kanji, sayur-sayuran, hiasan dan sos yang sesuai. Dipersembahkan dalam penyaduran gaya Barat.
5. Setiap hidangan perlu mempunyai berat 350 – 500 gram. Protein adalah berdasarkan 100 – 120 gram.
6. Hanya boleh memilih satu jenis daging sahaja dalam kategori ini.
7. **Produk yang mengandungi bahan khinzir adalah tidak benar digunakan.**

PERTANDINGAN INDIVIDU

B5 MASAKAN PANAS PRAKTIKAL - HIDANGAN MEZE

Peraturan - Peraturan Pertandingan

1. Masa pertandingan adalah **45 minit** untuk menyediakan dua (2) hidangan yang sesuai untuk seorang. Setiap hidangan mesti disediakan dan persembahkan dua bahagian : Dua jenis Meze panas dan satu jenis Meze sejuk secara berasingan ikuti gaya tradisional atau moden hidangan timur tengah. **1 hidangan untuk pengadil, dan 1 hidangan untuk pameran.**
2. Hidangan mestilah mewakili pelbagai kaedah memasak dan penggunaan bahan-bahan seperti di restoran Levant Malaysia.
3. Semua bahan perlu dipaparkan semasa pertandingan. Seseengah bahan boleh disediakan terlebih dahulu mengikut garis panduan Worldchefs. Sila baca panduan keseluruhan dalam dokumen ini untuk masakan praktikal.
4. Setiap pasukan mempunyai 5 minit untuk membersihkan dapur dan meninggalkan dapur selepas memastikan kebersihannya. Pasukan yang tidak memenuhi syarat tersebut akan dikenakan potongan markah.
5. Hidangan perlu digabungkan dengan kanji, sayur-sayuran, hiasan dan sos yang sesuai. Dipersembahkan dalam penyaduran gaya tradisional atau moden.
6. **Produk yang mengandungi bahan khinzir adalah tidak benar digunakan.**

KRITERIA PEMARKAHAN

A1, A2, A3, CABARAN AKHIR KOTAK HITAM, B1, B2, B3, B4 & B5

RASA Kelazatan makanan perlu dikekalkan. Kualiti, rasa dan warna hidangan, perlu mempunyai rasa dan perasa yang sesuai serta mematuhi piawaian penilaian makanan.	50 Markah
PENYEDIAAN PROFESIONAL Penyediaan makanan asas yang betul, sepadan dengan seni kulinari moden pada masa kini. Penyediaan harus praktikal, kaedah yang boleh diterima dan tidak termasuk bahan-bahan yang tidak perlu. Teknik memasak yang sesuai mesti digunakan untuk semua bahan, termasuk kanji dan sayur-sayuran, kemahiran kerja dan organisasi dapur.	20 Markah
KEBERSIHAN DAN PEMBAZIRAN MAKANAN Sila semak dokumen Kebersihan Makanan dan Sisa Makanan: https://wacs.egnyte.com/dl/WFZim6m8ql	10 Markah
PAPARAN Susunan bersih, tanpa hiasan tiruan dan tiada penghiasan yang mengambil masa. Penyaduran teladan untuk memastikan penampilan yang menyelerakan, tidak boleh ada pengulangan ramuan, bentuk dan warna serta teknik memasak antara hidangan yang berbeza.	10 Markah
PERKHIDMATAN Ketepatan pada masa penghidangan makanan adalah sangat penting. Para juri akan menentukan sama ada mempunyai sebarang kesalahan perkhidmatan dari segi dapur atau peserta. Jika ada, pasukan peserta akan ditolak markah. Markah penuh akan diberikan jika makanan dihidangkan dengan lancar mengikut masa yang ditetapkan.	5 Markah
PERANCANGAN MISE-EN-PLACE & KEBERSIHAN Susunan bahan yang dirancang untuk memastikan kerja dan perkhidmatan tanpa masalah. Penggunaan masa kerja yang betul untuk memastikan penyelesaian tepat pada waktu. Kaedah kerja yang bersih dan betul semasa juga akan dinilai serta keadaan selepas meninggalkan dapur.	5 Markah

Produk khinzir tidak dibenarkan

KRITERIA PEMARKAHAN

A1-1

PERSEDIAAN PROFESIONAL Persediaan hidangan yang betul, sepadan dengan seni masakan moden pada masa kini.	30 Markah
KOMPOSISI Makanan yang seimbang – dalam perkadaran vitamin, karbohidrat, protein, lemak dan bijirin, penyelarasan dalam warna dan rasa mestilah praktikal dan mudah dihadam.	30 Markah
PERSEMBAHAN, ISTIMEWA TEMPATAN & INOVASI Paparan yang menarik, sedap, anggun, gaya moden. Dengan ciri-ciri tempatan.	30 Markah
PERKHIDMATAN Susunan bersih, tiada hiasan buatan, tiada pengaturan yang memakan masa, penyaduran teladan, untuk kegunaan praktikal.	10 Markah

Produk khinzir tidak dibenarkan

PAPARAN UKIRAN

C1 INDIVIDU UKIRAN BUAH-BUAHAN & SAYUR-SAYURAN SECARA LANGSUNG

Peraturan - Peraturan Pertandingan

1. Peserta mesti memakai pakaian seragam chef dengan kemas dan kasut keselamatan (penyediaan sendiri).
2. Pakaian seragam **tidak boleh** mengandungi sebarang tanda dagangan syarikat atau hotel kecuali pakaian seragam yang dibeli dari pihak penganjur.
3. Peserta dikehendaki menggunakan **tiga (3) jenis** sayur atau buah-buahan untuk menghasilkan satu set produk.
4. Peserta dikehendaki menggunakan inspirasi sendiri diikuti dengan syarat tertentu, termasuk topik dan kandungan, warna dan semua elemen warna artistik. **(Topik- bebas)**
5. Produk kerja mesti diukir daripada bahan-bahan mentah. ketinggiannya tidak boleh melebihi **120cm**.
6. Para peserta mesti menyiapkan produk tersebut dalam masa **120 minit**.
7. Ukuran meja pameran ialah **90cm x 90cm**.
8. Dilarang menggunakan barang bukan makanan untuk menyokong kerja, dan mata akan dipotong bagi mereka yang melanggar peraturan.
9. Penggunaan gam adalah dilarang.
10. **Produk yang mengandungi bahan khinzir adalah tidak benar digunakan.**

PAPARAN UKIRAN

C2 PAPARAN UKIRAN BUAH-BUAHAN & SAYUR-SAYURAN

Peraturan - Peraturan Pertandingan

1. Peserta mesti memakai pakaian seragam chef dengan kemas dan kasut keselamatan (penyediaan sendiri).
2. Pakaian seragam **tidak boleh** mengandungi sebarang tanda dagangan syarikat atau hotel kecuali pakaian seragam yang dibeli dari pihak penganjur.
3. Peserta dikehendaki menggunakan **1 jenis atau beberapa** sayur atau buah-buahan untuk menghasilkan satu set produk.
4. Peserta dikehendaki menggunakan inspirasi sendiri diikuti dengan syarat tertentu, termasuk topik dan kandungan, warna dan semua elemen warna artistik. **(Tema-Manusia, Haiwan, Burung atau Flora)**
5. Produk kerja mesti diukir daripada bahan-bahan mentah. ketinggiannya tidak boleh melebihi **120cm**.
6. Para peserta mesti menyiapkan produk tersebut dalam masa **30 minit**.
7. Ukuran meja pameran ialah **90cm x 90cm**.
8. Dilarang menggunakan barang bukan makanan untuk menyokong kerja, dan mata akan dipotong bagi mereka yang melanggar peraturan.
9. Penggunaan gam adalah dilarang.
10. **Produk yang mengandungi bahan khinzir adalah tidak benar digunakan.**

KRITERIA PEMARKAHAN C1 & C2

PENCAPAIAN SENI Imbangan, skala, perkadaran dan kesesuaian.	30 Markah
TAHAP KESUKARAN Penilaian adalah berdasarkan kesenian ukiran, tahap kesukaran dan kesempurnaan.	20 Markah
KEMAHIRAN PROFESIONAL Kompetensi dan teknik profesional yang terlibat dalam pelaksanaan dan / atau penyediaan pameran.	20 Markah
UKIRAN TERPERINCI HALUS Penilaian berdasarkan kehalusan, kualiti dan kemahiran ukiran.	20 Markah
KREATIVITI DAN KEASLIAN Kreatif dan inovatif.	10 Markah

Produk khinzir tidak dibenarkan

PAPARAN ARTISTIK

D1 PAPARAN ARTISTIK KEK PERKAHWINAN

Peraturan - Peraturan Pertandingan

1. Menggabungkan 3 kek dan mereka bentuk 1 kek perkahwinan, dengan **tema modern atau tema lain**.
2. Peserta mesti memakai pakaian seragam chef dengan kemas dan kasut keselamatan (penyediaan sendiri). Pakaian seragam **tidak boleh** mengandungi sebarang tanda dagangan syarikat atau hotel. Selain pakaian seragam yang dibeli dari pihak penganjur.
3. Peserta dikehendaki memotong sekeping kek yang boleh dimakan dari bahagian bawah untuk pemeriksaan oleh pengadil.
4. Ketinggian paparan tidak boleh melebihi **1.2 meter**.
5. Keseluruhan kek perlu dihias dengan tangan.
6. Semua hiasan kecuali tiang mesti adalah bahan yang boleh dimakan.
7. Bahan seperti aising, pastillage ataupun bahan lain yang sesuai boleh **digunakan**.
8. Bahan yang tidak boleh dimakan adalah tidak dibenarkan.
9. Bahan pendawaian dan gam tidak dibenarkan untuk menyokong produk kerja. Peserta yang melanggar peraturan akan dipotong markah.
10. Setiap peserta dihendaki menunjukkan **nama/tema** untuk paparan masing-masing, termasuk senarai bahan yang digunakan.
11. Peserta perlu mematuhi peraturan pertandingan. Keputusan pengadil adalah **muktamad**.
12. **Produk yang mengandungi bahan khinzir adalah tidak benar digunakan.**

MEJA PAPARAN

1. Ruangan meja adalah **90cm x 90cm** dengan kain meja.
2. Paparan kek tidak boleh melebihi ruangan yang disediakan.
3. Bekalan elektrik ataupun soket tidak dibekalkan.
4. Kek perlu dipamerkan sehingga hari terakhir pertandingan.
5. Kek perlu dipindahkan pada 03.07.2025 (Khamis), sebelum 2pm.
6. Pihak penganjur berkuasa untuk membuang kek yang tidak dipindahkan mengikut masa yang ditetapkan.
7. Pihak penganjur tidak bertanggungjawab untuk sebarang kehilangan produk paparan.
8. Waktu bermula untuk produksi adalah antara jam 5 pagi sehingga 9 pagi. Peserta wajib meninggalkan tempat bertanding dan penilaian akan dimulakan selepas 9 pagi. Peserta yang lewat, markah akan dipotong (bergantung pada senario). Keputusan pengadil adalah muktamad.

KRITERIA PEMARKAHAN

D1

KOMPOSISI HIDANGAN Kehalusan hidangan, penampilan, perkadaran & simetri.	30 Markah
PERANCANGAN MISE-EN-PLACE & KEBERSIHAN Mengguna masa dengan tepat, mengatur masa untuk penyediaan ramuan makanan dan perkhidmatan supaya memastikan semua kerja siap pada masa yang tepat. Kebersihan keseluruhan.	30 Markah
PERSEDIAAN PROFESIONAL Kemahiran yang tinggi, tepat dan konsisten. Peserta mesti menunjukkan kemahiran dan kemahiran pengeluaran.	30 Markah
PERKHIDMATAN Keseluruhan hasil kerja dari segi keharmonian dan tanggapan.	10 Markah

Produk khinzir tidak dibenarkan

PAPARAN ARTISTIK

D2 PAPARAN PASTRI

Peraturan - Peraturan Pertandingan

1. Untuk memaparkan "**Showpiece**" dari salah satu:
 - Marzipan
 - Gula (Ditiup, Tarik dan Tuang)
 - Doh
 - Pastillage
2. Peserta mesti memakai pakaian seragam yang kemas dan kasut keselamatan (*penyediaan sendiri*). Pakaian seragam **tidak boleh** mengandungi sebarang tanda dagangan syarikat atau hotel. Selain pakaian seragam yang dibeli dari pihak penganjur.
3. Hanya bahan yang boleh dimakan yang dibenarkan.
4. Bahan bukan makanan, bingkai, acuan, gam atau wayar **TIDAK** dibenarkan.
5. Tidak ada sekatan yang tinggi.
6. Minimum rendah tidak lebih rendah daripada **40cm**.
7. Mata akan dipotong kerana ketidakpatuhan.
8. Paparan pastri mesti dipamerkan sehingga hari terakhir pertunjukan.
9. Penganjur akan melupuskan pameran yang tidak dikutip selepas jam 3pm pada hari terakhir atau lebih awal, sekiranya pameran mulai rosak.
10. Peserta perlu mematuhi peraturan pertandingan. Keputusan pengadil adalah **muktamad**.
11. **Produk yang mengandungi bahan khinzir adalah tidak benar digunakan.**

MEJA PAPARAN

1. Ruangan meja adalah **90cm x 90cm** dengan kain meja.
2. Paparan pastri tidak boleh melebihi ruangan yang disediakan.
3. Bekalan elektrik ataupun soket tidak dibekalkan.
4. Pastri perlu dipamerkan sehingga hari terakhir pertandingan.
5. Pastri perlu dipindahkan pada 03.07.2025 (Khamis), sebelum 2pm.
6. Pihak penganjur berkuasa untuk membuang pastri yang tidak dipindahkan mengikut masa yang ditetapkan.
7. Pihak penganjur tidak bertanggungjawab untuk sebarang kehilangan produk paparan.
8. Waktu bermula untuk produksi adalah antara jam 5 pagi sehingga 9 pagi. Peserta wajib meninggalkan tempat bertanding dan penilaian akan dimulakan selepas 9 pagi. Peserta yang lewat, markah akan dipotong (bergantung pada senario). Keputusan pengadil adalah **muktamad**.

KRITERIA PEMARKAHAN

D2

REKA BENTUK & KOMPOSISI Oleh kerana pameran tersebut dimaksudkan untuk dipamerkan di atas meja, pameran itu mesti dirancang untuk melengkapkan paparan makanan.	30 Markah
KREATIF & ASAL Bergantung pada penggunaan bahan, pameran yang sudah siap mesti memberikan kesan yang baik berdasarkan prinsip estetika dan etika.	20 Markah
KEMAHIRAN TEKNIKAL & IMPIAN PERBEZAAN Ini dinilai oleh karya seni, kecekapan dan kepakaran yang terlibat dalam pelaksanaan atau penyediaan pameran.	50 Markah

Produk khinzir tidak dibenarkan

PAPARAN ARTISTIK

D3 PAPARAN HIDANGAN UTAMA ASIA

Peraturan - Peraturan Pertandingan

1. Untuk menyediakan terlebih dahulu **(2) hidangan** utama berinspirasi Asia termasuk:
 - **1 x Hidangan Makanan Laut**
 - **1 x Hidangan Daging**
2. Tiada sebarang halangan ke atas bahan utama, tetapi bahan **khinzir** tidak dibenarkan.
3. Penekanan kepada keunikan masakan serantau.
4. Kandungan tidak boleh melebihi **350 gram**.
5. Peserta mesti membawa pinggan dan bahan mereka sendiri.
6. Semua hiasan dan ukiran untuk hidangan mestilah menggunakan bahan-bahan yang boleh dimakan. Pewarna buatan atau bahan kimia tambahan tidak dibenarkan.
7. Semua hidangan mestilah disediakan dalam keadaan yang bersih. Produk siap tidak boleh menjejaskan kesihatan makan.
8. Semua hidangan mesti **dilapisi gelatin** yang boleh dimakan untuk mengekalkan bentuk dan kesegaran.
9. Peserta digalakkan untuk menubuhkan paparan yang menarik, namun ini tidak akan dinilai.
10. Semua masakan dihidangkan dengan pinggan berasingan.
11. **Produk yang mengandungi bahan khinzir adalah tidak benar digunakan.**

12. Penganjur tidak menyediakan dapur untuk peserta untuk digunakan.
13. Ruangan meja adalah **90cm x 90cm** dengan kain meja.
14. Paparan tidak boleh melebihi ruangan yang disediakan.
15. Paparan perlu dipamerkan sehingga hari terakhir pertandingan sehingga pukul 5:00pm.
16. Pihak penganjur berkuasa untuk membuang hidangan yang tidak dipindahkan mengikut masa yang ditetapkan.
17. Pihak penganjur tidak bertanggungjawab untuk sebarang kehilangan produk paparan.
18. Waktu bermula untuk produksi adalah antara jam 5 pagi sehingga 9 pagi. Peserta wajib meninggalkan tempat bertanding dan penilaian akan dimulakan selepas 9 pagi. Peserta yang lewat, markah akan dipotong (bergantung pada senario). Keputusan pengadil adalah **muktamad**.

KRITERIA PEMARKAHAN
D3

PERSEDIAAN PROFESIONAL Persediaan hidangan yang betul, sepadan dengan seni masakan moden pada masa kini.	30 Markah
KOMPOSISI Makanan yang seimbang – dalam perkadaran vitamin, karbohidrat, protein, lemak dan bijirin, penyelarasan dalam warna dan rasa mestilah praktikal dan mudah dihadam.	30 Markah
PERSEMBAHAN, ISTIMEWA TEMPATAN & INOVASI Paparan yang menarik, sedap, anggun, gaya moden. Dengan ciri-ciri tempatan.	30 Markah
PERKHIDMATAN Susunan bersih, tiada hiasan buatan, tiada pengaturan yang memakan masa, penyaduran teladan, untuk kegunaan praktikal.	10 Markah

Produk khinzir tidak dibenarkan

PAPARAN ARTISTIK

D4 PAPARAN COKLAT

Peraturan - Peraturan Pertandingan

1. Ruangan meja adalah **90cm x 90cm** dengan kain meja.
2. Paparan coklat mempunyai ketinggian minimum **60cm** dan tidak boleh melebihi ketinggian **150cm**. Paparan tidak boleh melebihi ruangan yang disediakan.
3. Peserta dikehendaki mempamerkan ciptaan seni yang terdiri daripada keseluruhan bahagian dalam kategori kriteria berikut:
 - a) Ciptaan coklat dengan demonstrasi sekurang-kurangnya tiga (3) teknik berbeza termasuk: **Sembur, Acuan, Coklat Tuang, Coklat Bercat dan sebagainya.**
 - b) Ciptaan coklat mesti digunakan dalam penyediaan bahagian tengah ini iaitu, **berkilat, rata, kusam, disembur, diukir, reben, dicukur atau berudara.**
4. Ciptaan seni mestilah terdiri semata-mata daripada coklat dan produk coklat, termasuk mentega koko biasa atau berwarna dan biji koko. Coklat pastillage adalah tidak dibenarkan.
5. Memodelkan coklat dan helaian pemindahan coklat bukan komersial adalah dibenarkan.
6. Coklat yang disembur atau “pindahkan” tidak boleh terkelupas.
7. Sekeping coklat tidak boleh dibuang kulit.

8. Saringan coklat, berus udara dan/atau sutera tidak boleh serpihan atau mengelupas.
9. Penyemburan hendaklah bersih dan tidak berlebihan tanpa titisan semburan berlebihan yang kelihatan.
10. Coklat mestilah halus dan tidak merekah. Ciptaan seni mungkin licin, berkilau dan berkilat.
11. Penggunaan gula atau produk gula tidak dibenarkan pada bahagian pameran coklat.
12. Bekalan elektrik ataupun soket tidak dibekalkan.
13. Bahan sokongan yang tidak sesuai adalah dilarang untuk menyokong produk kerja. Peserta yang melanggar peraturan akan dipotong markah.
14. Semua ciptaan seni yang disembur mesti mengandungi semburan yang digredkan sebagai makanan. Pewarna buatan atau bahan kimia tambahan tidak dibenarkan.
15. Penggunaan daun emas atau perak, glitter dan habuk logam perlu berhati-hati.
16. Hanya varnis makanan berasaskan gula-gula getah atau shellac yang boleh dimakan sahaja dibenarkan.
17. Potongan tuangan dan aksen mestilah bebas daripada buih, ombak, rekahan dan jahitan.
18. Potongan pisau dan ruffles hendaklah panjang dan rata.

19. Tidak dibenarkan mempamerkan paparan Styrofoam (polistirena),kayu,logam atau bahan struktur lain yang disembur dengan coklat. Paparan sedemikian kelayakkan akan dibatalkan dengan serta-merta.
20. Penyambungan dan paparan mestilah bersih, tiada titisan dan bebas daripada sebarang kesan jari.
21. Pewarna mestilah bersih, bebas dari kotoran atau penitisan.
22. Penggunaan acuan adalah terhad kepada kurang daripada 25% daripada bahagian tengah dan 25% daripada keseluruhan paparan.
23. Produk yang mengandungi bahan khinzir adalah tidak benar digunakan.
24. Paparan perlu dipamerkan sehingga hari terakhir pertandingan sehingga pukul 5:00pm.
25. Pihak penganjur berkuasa untuk membuang ciptaan seni yang tidak dipindahkan mengikut masa yang ditetapkan.
26. Pihak penganjur tidak bertanggungjawab untuk sebarang kehilangan produk paparan.
27. Waktu bermula untuk produksi adalah antara jam 5:00 pagi sehingga 9:00 pagi. Peserta wajib meninggalkan tempat bertanding dan penilaian akan dimulakan selepas 9:00 pagi. Peserta yang lewat, markah akan dipotong (bergantung pada senario). Keputusan pengadil adalah **muktamad**.

KRITERIA PEMARKAHAN
D4

KREATIVITI DAN KEASLIAN Kesan pertama dan kesan artistik.	20 Markah
REKA BENTUK DAN KOMPOSISI Perhatian kepada butiran, penampilan siap, perkadaran dan simentari.	30 Markah
KEMAHIRAN TEKNIKAL DAN TAHAP KESUKARAN Susunan bersih, teknik struktur, tiada hiasan buatan, tiada pengaturan yang memakan masa, penyaduran teladan, untuk kegunaan praktikal.	50 Markah

Produk khinzir tidak dibenarkan

PAPARAN ARTISTIK

D5 PAPARAN MANISAN ARAB

Peraturan - Peraturan Pertandingan

1. Untuk mempamerkan tiga (3) jenis pelbagai pencuci mulut yang berbeza dari pilihan pesaing sendiri. Setiap bahagian untuk satu (1) orang adalah sesuai untuk perkhidmatan ala carte.
2. Semua bahan yang digunakan mestilah boleh dimakan, dan para juri akan memotong dan memeriksa pencuci mulut.
3. Rasa adalah sebahagian daripada proses permarkahan para juri untuk menentukan kualiti dan keaslian.
4. Peserta mesti membawa pinggan dan bahan mereka sendiri.
5. Penerangan bertulis dan resipi diperlukan.
6. Semua hidangan mestilah disediakan dalam keadaan yang bersih. Produk siap tidak boleh menjejaskan kesihatan makan.
7. Semua hidangan dihidangkan dalam pinggan individu.
8. **Produk yang mengandungi bahan khinzir adalah tidak benar digunakan.**
9. Penganjur tidak menyediakan dapur untuk peserta untuk digunakan.
10. Ruangan meja adalah **90cm x 90cm** dengan kain meja.
11. Paparan tidak boleh melebihi ruangan yang disediakan.

12. Paparan dibenarkan tetapi tidak akan diadili dan dikehendaki untuk dipamerkan sehingga hari tamat pertandingan hari 5 petang.
13. Pihak penganjur berkuasa untuk membuang hidangan yang tidak dipindahkan mengikuti masa yang ditetapkan.
14. Pihak penganjur tidak bertanggungjawab untuk sebarang kehilangan produk paparan.
15. Waktu bermula untuk produksi adalah antara jam 5 pagi sehingga 9 pagi. Peserta wajib meninggalkan tempat bertanding dan penilaian akan dimulakan selepas 9 pagi. Peserta yang lewat, markah akan dipotong (bergantung pada senario). Keputusan pengadil adalah **muktamad**.

KRITERIA PEMARKAHAN
D5

PERSEDIAAN PROFESIONAL Persediaan hidangan yang betul, sepadan dengan seni masakan moden pada masa kini.	10 Markah
RASA DAN TEKSTUR Seimbang dari sudut pemakanan. rasa, perisa dan tekstur hendaklah mematuhi piawaian hari ini.	50 Markah
PERSEMBAHAN, ISTIMEWA TEMPATAN & INOVASI Paparan yang menarik, sedap, anggun, gaya moden. Dengan ciri-ciri tempatan.	15 Markah
PERKHIDMATAN Susunan bersih, tiada hiasan buatan, tiada pengaturan yang memakan masa, penyaduran teladan, untuk kegunaan praktikal.	15 Markah
PELBAGAI Paparan pelbagai mesti sepadan dengan kriteria.	10 Markah

Produk khinzir tidak dibenarkan

MASAKAN RASA PERTANDINGAN INDIVIDU

E1 MAKANAN JEPUN – PLATTER SUSHI

Peraturan - Peraturan Pertandingan

1. Untuk menyediakan dan bentangkan **4 jenis** sushi. Setiap jenis sushi **2 keping**, dalam **2 set** pinggan (**keseluruhan 8 keping**) dalam **masa 45 minit**. Satu Set untuk pengadil, satu set untuk pameran. Jenis sushi yang ditetapkan adalah seperti berikut:
 - **3 x Sushi Nigiri**
 - **1 x Sushi Maki**
2. Nasi sushi & Tamago yang sudah masak dibenarkan bawa masuk, tetapi wajib dimasak pada pagi yang sama untuk keselamatan makanan.
3. Semua bahan makanan boleh disediakan dulu dan bawa masuk. Tetapi memotong sushi neta, membuat atau menggulung sushi perlu dijalankan semasa pertandingan. Tidak dibenarkan menggunakan Protein Mentah (seperti ikan, telur, daging lembu atau ayam), hendaklah digunakan Protein Masak.
4. **Produk yang mengandungi bahan khinzir adalah tidak benar digunakan.**

E2 CABARAN MEMASAK AYAM RENDANG

Peraturan - Peraturan Pertandingan

1. Menyedia dan memasak Rendang Ayam yang diilhamkan oleh Asia Tenggara untuk **2 orang**, **hidangkan 2 pinggan**. 1 pinggan untuk pengadil rasa dan pemberian markah, 1 pinggan untuk pameran. Masa memasak adalah **45 minit**.
2. Peserta boleh membawa sos rendang yang disediakan dan ayam yang diperap dan dipotong. Pembuatan hidangan sampingan dan memasak hidangan mesti dijalankan dalam pertandingan.
3. Peserta digalakkan untuk menambah hidangan sampingan (contohnya nasi, pastri, sayur panggang atau mee) untuk menyerlahkan keunikannya. Bahagian memasak hidangan sampingan perlu dilakukan dalam pertandingan.
4. Jumlah berat ialah 350 – 500 gram.
5. **Produk yang mengandungi bahan khinzir adalah tidak benar digunakan.**

E3 HIDANGAN MASAKAN SIHAT CINA

Peraturan - Peraturan Pertandingan

1. Menyedia dan memasak makanan kesihatan Cina yang memenuhi unsur-unsur kesihatan untuk **2 orang, hidangkan 2 pinggan**. 1 pinggan untuk pengadil rasa dan pemberian markah, 1 pinggan untuk pameran. Masa memasak adalah **45 minit**.
2. Resepi perlu disenaraikan keistimewaan dan faedah hidangan.
3. Makanan sihat yang mengambil bahagian mesti memenuhi piawai 1 orang untuk hidangan utama, dan tiada had untuk jenis, boleh pilihan vegan ataupun vegetarian.
4. Jumlah berat ialah 350 – 500 gram.
5. Hidangan perlu digabungkan dengan kanji, sayur-sayuran dan sos yang sesuai.
6. **Produk yang mengandungi bahan khinzir adalah tidak benar digunakan.**

E4 HIDANGAN VEGETARIAN ASIA

Peraturan - Peraturan Pertandingan

1. Menyedia dan memasak hidangan vegetarian asia yang memenuhi unsur-unsur kesihatan untuk **2 orang, hidangkan 2 pinggan**. 1 pinggan untuk pengadil rasa dan pemberian markah, 1 pinggan untuk pameran. Masa memasak adalah **45 minit**.
2. Resepi perlu disenaraikan keistimewaan dan faedah hidangan.
3. Makanan vegetarian yang mengambil bahagian mesti memenuhi piawaian 1 orang untuk hidangan utama, dan tiada had untuk jenis, pastikan adalah hidangan vegetarian.
4. Jumlah berat ialah 350 – 500 gram.
5. Hidangan perlu digabungkan dengan kanji, sayur-sayuran dan sos yang sesuai.
6. Telur dan bahan tenusu adalah dibenarkan.
7. **Produk yang mengandungi bahan khinzir adalah tidak benar digunakan.**

E5 HIDANGAN DIM SUM CINA 3 GAYA

Peraturan - Peraturan Pertandingan

1. Menyediakan hidangan tiga (3) jenis dim sum gaya Cina dengan rasa berbeza, 2 kukus dan 1 goreng. Salah satunya mesti vegan.
2. 4 keping dim sum untuk setiap jenis, dibahagikan kepada 2 pinggan sama rata. 1 pinggan untuk pengadil rasa dan pemberian markah, 1 pinggan untuk pameran. Masa memasak adalah **45 minit**.
3. Kaedah penyaduran hidangan boleh sebagai platter, satu pinggan atau satu bekas pengukus.
4. Isi protein (daging, makanan laut, kekacang) boleh dipotong dan diperap tetapi tidak boleh dimasak terlebih dahulu dan mestilah mentah. Prosedur pencampuran bahan mesti dilakukan di dapur.
5. Bahan pastri, doh dan kerak boleh disediakan terlebih dahulu. Langkah menguli dan membentuk mesti dilakukan di dapur.
6. **Produk yang mengandungi bahan khinzir adalah tidak benar digunakan.**

E6 CABARAN MANISAN COKLAT

Peraturan - Peraturan Pertandingan

1. Menyedia dua (2) Pencuci mulut Barat Bersalut (dari jenis yang sama) panas atau sejuk – **hidangkan 2 pinggan**. 1 pinggan untuk pengadil rasa dan pemberian markah, 1 pinggan untuk pameran. Masa penyediaan adalah **90 minit**.
2. Pencuci mulut boleh sama ada panas atau sejuk atau gabungan keduanya, ia mesti merefleksifkan gaya masakan moden masa kini.
3. Peserta boleh menggunakan seberapa banyak atau sedikit setiap ramuan yang mereka suka. Bahan – bahan penyediaan sendiri :

a	Tepung Serbaguna	h	Mentega Tanpa Masin	o	Lembaran Pemindahan Badam
b	Gula Serbuk	i	Glukosa	p	Coklat Susu
c	Tepung Kek	j	Krim Serbaguna	q	Coklat Putih
d	Serbuk Penaik	k	Isomalt	r	Garam
e	Gula Pasir	l	Susu Segar	s	Pecan
f	Baking Soda	m	Walnut	t	Telur
g	Gula Perang	n	Coklat	u	Gelatin

Bahan rahsia akan diumumkan pada hari pertandingan

4. Semua peserta hendaklah menyediakan peralatan mereka sendiri seperti pemotong, pisau, palet, beg paip dengan muncung, acuan, periuk dan kualiti serta mangkuk adunan.
5. **Produk yang mengandungi bahan khinzir adalah tidak benar digunakan.**

KRITERIA PEMARKAHAN

E1, E2, E3, E4, E5, E6

RASA Kelazatan makanan perlu dikekalkan. Kualiti, rasa dan warna hidangan, perlu mempunyai rasa dan perasa yang sesuai serta mematuhi piawaian penilaian makanan.	50 Markah
PENYEDIAAN PROFESIONAL Penyediaan makanan asas yang betul, sepadan dengan seni kulineri moden pada masa kini. Penyediaan harus praktikal, kaedah yang boleh diterima dan tidak termasuk bahan-bahan yang tidak perlu. Teknik memasak yang sesuai mesti digunakan untuk semua bahan, termasuk kanji dan sayur-sayuran, kemahiran kerja dan organisasi dapur.	20 Markah
KEBERSIHAN DAN PEMBAZIRAN MAKANAN Sila semak dokumen Kebersihan Makanan dan Sisa Makanan: https://wacs.egnyte.com/dl/WFZim6m8ql	10 Markah
PAPARAN Susunan bersih, tanpa hiasan tiruan dan tiada penghiasan yang mengambil masa. Penyaduran teladan untuk memastikan penampilan yang menyelerakan, tidak boleh ada pengulangan ramuan, bentuk dan warna serta teknik memasak antara hidangan yang berbeza.	10 Markah
PERKHIDMATAN Ketepatan pada masa penghidangan makanan adalah sangat penting. Para juri akan menentukan sama ada mempunyai sebarang kesalahan perkhidmatan dari segi dapur atau peserta. Jika ada, pasukan peserta akan ditolak markah. Markah penuh akan diberikan jika makanan dihidangkan dengan lancar mengikut masa yang ditetapkan.	5 Markah
PERANCANGAN MISE-EN-PLACE & KEBERSIHAN Susunan bahan yang dirancang untuk memastikan kerja dan perkhidmatan tanpa masalah. Penggunaan masa kerja yang betul untuk memastikan penyelesaian tepat pada waktu. Kaedah kerja yang bersih dan betul semasa juga akan dinilai serta keadaan selepas meninggalkan dapur.	5 Markah

Produk khinzir tidak dibenarkan

NOTA - KATEGORI A1, A2, A3, CABARAN KOTAK HITAM, B1, B2, B3, B4, B5, E1, E2, E3, E4, E5, E6

- a) Pati sup dibenarkan tetapi tidak boleh dipekatkan atau diperasakan.
- b) Salad boleh dibersihkan dan dibasuh tetapi tidak boleh bercampur atau dipotong.
- c) Sayur-sayuran dan buah-buahan boleh dibersihkan dan dipotong dalam sebarang bentuk TETAPI mestilah mentah.
- d) Puri buah-buahan dan sayur-sayuran dibenarkan tetapi tidak boleh diperasakan atau adalah penghasilan yang siap.
 - Tiada penyaduran atau jus pekat.
 - Serbuk buah-buahan dan sayur-sayuran kering dibenarkan.
 - Buah atau kulit buah dehidrasi dibenarkan.
- e) Serbuk sayuran dan campuran rempah buatan sendiri dibenarkan.
- f) Ikan boleh disisik, dibersihkan dan dipotong TETAPI mestilah mentah.
- g) Kerang/krustasea boleh dibersihkan dan boleh dikeluarkan dari cangkerang mereka TETAPI mestilah mentah.
- h) Daging/Ayam/Daging Liar boleh dibuang tulang tetapi tidak boleh dipotong dan dibahagikan.
- i) Bahan protein tidak boleh dicincang. Proses ini hanya boleh dibuat di dapur.
- j) Hati dan roti manis boleh direndam dalam susu, tetapi tidak dibenarkan berperisa.
- k) Ikan salai, prosciutto, chorizo, bacon dibenarkan tetapi mesti diproses di dapur.
- l) Doh pasta dibenarkan bawa masuk, boleh berperisa dan digulung tetapi tidak boleh dibahagikan dan dimasak.
- m) Span pastri, biskut boleh dibawa masuk tetapi tidak dipotong atau distensil.
- n) Elemen hiasan 100% dihasilkan di dewan. Tiada titanium dioksida – tiada serbuk logam tiada pewarna makanan tiruan dibenarkan.
- o) Telur boleh diasingkan, dan dipasteurkan.
- p) Bahan kering boleh ditimbang terlebih dahulu.
- q) Minyak dan mentega berperisa dibenarkan.
- r) Nasi putih boleh dimasak terlebih dahulu tetapi tidak boleh diperisakan.
- s) **Produk khinzir tidak dibenarkan.**

BUTIRAN PENDAFTARAN & PERATURAN

1. Pendaftaran GCCM2025 dengan Imbasan Kod QR. Borang Pendaftaran hendaklah disertakan dengan butiran pembayaran bagi melancarkan penyertaan diproses.
2. Pasukan dan peserta perseorangan akan menerima pengesahan pendaftaran mereka selewat-lewatnya pada 15 Jun 2025.
3. Yuran penyertaan tidak akan dikembalikan, melainkan kategori pertandingan penuh dan peserta tidak ingin untuk mendaftar kategori lain.
4. Bayaran mestilah dalam Ringgit Malaysia. Semua pembayaran hendaklah dibuat dengan cek/kiriman wang/draf bank sahaja kepada

PERSATUAN KULINARI GLOBAL MALAYSIA

AKAUN BANK: MAYBANK 5560 6650 2564

5. Peserta di luar negara boleh menghubungi setiausaha pendaftaran kami untuk mendapatkan penjelasan dan maklumat lanjut.
6. Penyerahan Borang Pendaftaran yang lengkap bermakna peserta bersetuju untuk mematuhi Peraturan dan Syarat GCCM2025.
7. Peserta boleh mengambil bahagian dalam pelbagai pertandingan. Bagaimanapun, hanya satu tempat sahaja yang boleh didaftarkan untuk satu kategori. Mereka yang menyertai lebih daripada satu acara akan menerima rebat RM100 dan dua lagi peserta akan menerima rebat RM200 dan seterusnya.
8. **Semua peserta akan menerima satu tiket kehadiran ke majlis anugerah pada 3 Julai 2025.** Semua hadiah wang tunai akan diumumkan pada Majlis Anugerah malam tersebut. Peserta dikehendaki memakai pakaian seragam.
9. Semua peserta dalam acara A,B dan E akan menerima pakaian seragam yang ditetapkan oleh GCCM 2025 untuk dipakai semasa pertandingan.

10. Pertukaran kategori tidak dibenarkan. Sila maklumkan kepada Penganjur sekiranya anda ingin membatalkannya. Pemakluman awal dapat membenarkan kepada peserta sebelum yang tidak berjaya untuk pertandingan ini membuat persediaan awal.
11. Untuk mengelakkan permohonan ditarik balik daripada pertandingan tanpa sebarang notis, adalah tanggungjawab peserta untuk menghubungi pihak penganjur sekiranya peserta menukar majikan atau alamat peribadi/butiran hubungan.
12. Peserta wajib mengambil sijil penyertaan semasa mendaftar ketibaan sebelum masuk ke dewan pertandingan. Sijil yang tidak dikutip akan dilupuskan dalam tempoh tiga minggu.
13. Kawasan pameran pertandingan di dalam dewan akan dibuka kepada peserta dari jam 4:00 pagi (tidak boleh awal) dan berakhir pada jam 7:00 pagi untuk penilaian. Semua serpihan pembungkusan/pameran mesti dikeluarkan dari Dewan Pertandingan sebelum penilaian dimulakan.
14. Peserta dan pembantu adalah dilarang meninggalkan barang-barang di kawasan pameran, atau menggunakan perabot di sana untuk berehat semasa waktu persediaan dan penilaian.
15. Penganjur berhak untuk melupuskan pameran yang tidak dikutip selepas masa yang ditetapkan.
16. Penyertaan untuk kelas Individu dan kelas Memasak Panas Berpasukan adalah terhad dan diterima atas dasar siapa cepat dia dapat. Permohonan untuk kategori ini perlu memilih kategori kedua dalam Borang Pendaftaran sekiranya mereka tidak berjaya untuk pilihan pertama mereka. Mereka juga boleh memilih untuk membayar balik yuran penyertaan jika mereka tidak mahu memilih kategori lain. Sila ambil perhatian bahawa stesen dapur adalah terhad, kategori ini biasanya digalakkan daftar sebelum tarikh tutup rasmi.

17. Semua peserta wajib melaporkan diri di kaunter pendaftaran masing-masing sekurang-kurangnya 1 jam sebelum pertandingan bermula. Sekiranya terdapat kaunter yang tersedia, ia akan diperuntukkan kepada peserta lain yang ketibaan awal. Peserta yang tidak hadir dalam masa yang dijadualkan akan dianggap tidak hadir dan akan dibatalkan kelayakan.
18. Wajib memakai pakaian seragam untuk semua acara. Nama/logo syarikat tidak boleh dilihat oleh para juri semasa penilaian. Ia boleh ditunjukkan setelah penilaian selesai.
19. Peserta mesti membawa pinggan dan bahan mereka sendiri, Diameter pinggan tidak melebihi **32cm**.
20. **Resepi untuk menu (3 salinan- Penyediaan-Sendiri)** pertandingan mesti disediakan di dapur untuk semakan dan rujukan oleh pengadil.
21. Setiap pasukan akan diberikan pelekat. Sila isikan nombor anda sendiri dan melekatkan di atas pinggan hidangan masing-masing.
22. Tiada bahan khinzir dan alkohol dibenarkan.
23. Peserta yang membawa pameran mereka pada hari yang salah akan dibatalkan kelayakan. Sila rujuk pada jadual akhir tarikh pertandingan anda. Ini akan dihantar kepada anda melalui Whatapps dan laman rasmi Facebook GCCM.
24. Peserta perlu mengambil perhatian bahawa markah akan ditolak jika paparan lengkap tidak disimpan dalam had ruangan yang ditetapkan untuk setiap kategori.
25. Peserta perlu mencetak borang resipi daripada buku peraturan untuk para juri semak semasa pertandingan. Ia mesti diletakkan di tepi pameran/hidangan atas kerana keperluan peraturan. Penganjur berhak untuk meminta boring resipi.
26. Penganjur berhak untuk menggunakan resipi dan gambar yang diambil pada majlis tersebut. Sebarang penerbitan, pengeluaran semula atau penyalinan resipi hanya boleh dibuat dengan kelulusan mereka.

27. Pingat akan dianugerahkan setiap hari sebelum jam 6:00 petang. Peserta hendaklah hadir dengan pakaian profesional yang lengkap. Semua pemenang pingat wajib hadir untuk penyampaian penganugerahan hadiah utama pada hari terakhir pertandingan dalam pakaian profesional. Mana-mana trofi/pingat/sijil yang tidak dianugerahkan pada majlis tersebut akan dilucuthakkan dalam tempoh masa tiga minggu selepas acara tersebut.
28. Penganjur berhak untuk mengalih keluar pameran jika pereputan melebihi piawaian yang telah ditetapkan.
29. Penganjur tidak akan bertanggungjawab ke atas sebarang kerosakan atau kehilangan barang pameran, peralatan, perkakas atau barangan peribadi peserta.
30. Peserta yang melanggar mana-mana Peraturan dan Syarat acara boleh dibatalkan kelayakannya.
31. Penganjur berhak untuk membatalkan, mengubah suai atau menambah mana-mana Peraturan dan Syarat di atas dan keputusan mereka adalah muktamad.
32. Penganjur juga berhak untuk menghadkan bilangan penyertaan bagi setiap kategori atau meminda bahagian pertandingan, mengubah suai mana-mana peraturan, membatalkan mana-mana kelas atau pertandingan, atau membatalkan/menangguhkan keseluruhan acara pertandingan sekiranya perlu.
33. Jika peserta mempunyai sebarang soalan mengenai pertandingan ini, anda dinasihatkan untuk menghubungi pihak penganjur di talian tersebut:

Urusetia GCCM2025

Hubungi:

+6012 – 397 9633 (Carmen)

+6012 – 975 0429 (Elaine)

E-mel: gccmmalaysia@gmail.com

SIJIL & ANUGERAH

KRITERIA PENILAIAN PINGAT

EMAS CEMERLANG	100 MARKAH
EMAS	90 - 99 MARKAH
PERAK	80 - 89 MARKAH
GANGSA	70 - 79 MARKAH
DIPLOMA	60 - 69 MARKAH

Pingat dan sijil dianugerahkan kepada peserta yang layak. Manakala peserta yang tidak memenangi sebarang hadiah akan menerima satu Sijil Penghargaan.

GCCM2025 Chef Paling Cemerlang

Dianugerahkan kepada chef individu yang mengumpul mata tertinggi dalam keputusannya dengan wajib dalam dua (2) kategori bawah:

- Pertandingan Pasukan (A1 atau A2) dan Pertandingan Individu (B atau E).

GCCM2025 Chef Perantis Paling Cemerlang

Dianugerahkan kepada perantis individu yang mengumpul mata tertinggi dalam dua (2) kategori:

- “Piala Piau Kee Live And Frozen” Perantis Masakan Panas Praktikal (A3) dan Masakan Panas Praktikal – Pasukan Belia (B4).



2025 GCCCM 赛事规则手册

中文版

团体赛

A1环球杯专业团体赛(兼最佳展示台) + 最受欢迎团体人气奖

表现标准

四位参赛者组成一队- 五 (5) 道菜肴		量(每份)
比赛时间	3 个小时	
第一道	前菜 - 冷热不分, 至少三种食材搭配	100 – 150 克
第二道	主菜 – 海鲜	150 – 200 克
第三道	主菜 – 肉类	150 – 200 克
第四道	主菜 – 素菜	150 – 200 克
第五道	甜品	100 – 150 克

比赛规则与条规：

1. 所有主盘上的装饰品或雕刻品, 都必须是可食用的。
2. 所有的制作成品必须在最高品质的清洁度和卫生的情况下完成。成品必须以不碍食用者健康为主, 不可使用化学色素或添加物 (如消泡剂, 乳化剂和人工香料等)。
3. 参赛者必须自带盘子和食材, 摆盘时准备共**6人份单座份量**, **2人份供评审试吃和4 人份供摆上展示台**。
4. 参赛者必须提前15分钟进入参赛厨房做準備与刀切工作, 但不可烹煮。
5. 烹调方式为无限的现代自由风格套餐, 以西式摆盘呈现。成品必须强调套餐的食材配搭与和谐感。
6. 仅限无猪肉产品。

出菜时间规定:

比赛开始后**2小时**必须上第一道菜，其后**每隔15分钟**依序上每一道菜，最后一道甜品必须在比赛开始后的**3小时**内呈上完毕，如有超时，每一分钟将会在总分内扣除（1）分,如此类推。超时越过15分钟参赛者将失去参赛资格。

所有菜餚必須呈在每個單獨的盤子中

1. 每支参赛队伍拥有15分钟清理厨房，必须确保整洁干净并离开厨房。不符合规定队伍将会受到扣分的处罚。
2. 比赛期间，操作台必须置放**菜谱卡**。

A1-1 最佳展示台

大会将会提供每队伍**6 x 5 尺**长桌作为展示台用途。展示台的设置是参赛者的义务但不影响环球杯团体赛分数。最佳展示台将获颁于“**最佳展台奖**”。

2025 环球终极黑箱决赛

得分最高的四支队伍将获得进入“环球终极黑箱决赛”最后阶段冠军争夺的资格。比赛形式将以指定神秘食材和酱料为主要烹饪材料。

最受欢迎团体人气奖

1. 网络 FB “ 环球厨艺挑战赛 GLOBAL CULINARY CHALLENGE MALAYSIA”主页投票。
2. 只限于『**A1 GCCM专业团体赛**』项目。
3. 参赛者必须在1日6月2025年之前提交团体照。
4. 需要上传在GCCM FB主页里投票。
5. 投票截至是根据『**2025环球终极黑箱决赛**』3:00pm结束。
6. 最多[赞]与[分享]的一组队伍将成为赢家。

黑箱决赛比赛规则与条规：

1. 所有主盘上的装饰品或雕刻品，都必须是**可食用的**。
2. 所有的制作成品必须在最高品质的清洁度和卫生的情况下完成。成品必须以不碍食用者健康为主，不可使用化学色素或添加物(如消泡剂，乳化剂和人工香料等)。
3. 参赛者必须自带盘子和食材，摆盘时准备共**8人份单座份量，5人份供评审试吃, 2人份供商家代表试吃，1人份供展示**。
4. 参赛者必须提前15分钟进入赛场厨房做准备与刀工工作，但不可烹煮。

比赛时间：

比赛开始后**3小时**必须上第一道菜，其后**每隔15分钟**依序上每一道菜，最后一道甜品必须在比赛开始后的**4 小时**内呈上完毕，如有参赛者超时无法在**3 小时** 呈上第一道菜，每一分钟将会在总分内扣除（1）分,如此类推。超时越过15分钟参赛者将失去参赛资格。

1. 每支参赛队伍拥有**15分钟**清理厨房，必须确保整洁干净并离开厨房。不符合规定队伍将会受到扣分的处罚。
2. 每队选手将被派发贴纸然后必须自行填写**选手编号**并贴在菜品碟上。
3. 比赛时间，操作台必须置放**菜谱卡**。
4. 评分标准与初赛相同。分数计算以每轮比赛为准。初赛成绩不纳入决赛成绩。黑箱成绩为最终成绩。

A2 现场冷热烹中式三式拼盘 (双人/组)

比赛规则与条规：

1. 两人一组，烹制中式三式热烹拼盘。要求至少三种主要食材烹煮。三式拼盘中，其中一道必须是冷菜。菜品必须符合实际餐饮经营标准。烹饪时间为**45分钟**。
2. 所有的制作成品必须在最高品质的清洁度和卫生的情况下完成。成品必须以不得食用者健康为主，不可使用化学色素或添加物(如消泡剂，乳化剂和人工香料等)。
3. 参赛者必须自带盘子和食材，摆盘时准备共**4人份单座份量，2人份供评审试吃，2人份供摆上展示台**。
4. 参赛者必须提前**10分钟**进入参赛厨房做準備与刀切工作,但不可烹煮。
5. 每支参赛队伍拥有**5分钟**清理厨房，必须确保整洁干净并离开厨房。不符合规定队伍将会受到扣分的处份。
6. 仅限无猪肉产品。

A3標記 (活, 冷藏)海產杯青年厨师双人赛 (16-25岁)

比赛规则与条规：

1. 两人一组，只开放给**16-25岁**学徒参赛。以大会提供的指定主要食材竞赛。比赛时间为**1.5小时**。
 - 两道菜套餐**
 - 1 x 开胃菜
 - 1 x 主菜
 - 指定食材**
 - **200克 海虾（开胃菜）**
 - **500克 三文鱼（主菜）**
2. 选手必须自备指定食材。酱料和配菜需要准备。
3. 所有的制作成品必须在最高品质的清洁度和卫生的情况下完成。成品必须以不碍食用者健康为主，不可使用化学色素或添加物(如消泡剂，乳化剂和人工香料等)。所有主盘上的装饰品或雕刻品，都必须是可食用的。
4. 参赛者必须自带盘子和食材，摆盘时准备共**2人份单座份量，1人份供评审试吃，1人份供摆上展示台**。以西式摆盘呈现。
5. 参赛者必须提前**10分钟**进入参赛厨房做準備与刀切工作,但不可烹煮。
6. 每支参赛队伍拥有**5分钟**清理厨房，必须确保整洁干净并离开厨房。不符合受到扣分的处份。
7. 仅限无猪肉产品。

个人赛

B1现场热烹：主菜鸡肉

B2 现场热烹：主菜羊肉/牛肉

B3现场热烹：主菜海鲜

比赛规则与条规：

1. 竞赛时间为**45分钟**内完成两（2）份适合单人份量的菜品。独立装盘并配有适当配菜。成品一份供评委试吃，一份展示。烹调方式不限的现代自由风格餐。
2. 参赛者必须自带盘子和食材。
3. 参赛者拥有5分钟清理厨房，必须确保整洁干净并离开厨房。不符合规定队伍将会受到扣分的处份。
4. 菜品需搭配适当的淀粉，蔬菜，点缀和酱汁。以西式摆盘方式呈现。
5. 每盘分量**350 – 500克**。蛋白质以**100 – 120 克**为准。
6. 仅限无猪肉产品。

B4现场热烹：青年亚洲风味主菜 (鸡/羊/牛/海鲜)

比赛规则与条规：

1. 比赛时间为**45分钟**内完成两（2）份适合单人份量的菜品。独立装盘并配有适当配菜。成品一份供评委试吃，一份展示。烹调风格需以亚洲餐饮风味口味为主。
2. 只开放给**16 – 21 岁**青年参赛。
3. 参赛者必须自带盘子和食材。
4. 参赛者拥有5分钟清理厨房，必须确保整洁干净并离开厨房。不符合规定队伍将会受到扣分的处份。
5. 菜品需搭配适当的淀粉，蔬菜，点缀和酱汁。以西式摆盘方式呈现。
6. 每盘分量**350 – 500克**。蛋白质以**100 – 120 克**为准。
7. 只能选择此类别中的一种肉类。
8. 仅限无猪肉产品。

个人赛

B5现场热烹：中东风味主菜

比赛规则与条规：

1. 竞赛时间为**45分钟**，准备两（2）份适合一人食用的菜品。每道菜须分为两部分准备和呈现：两种热 Mezeh 和一种冷 Mezeh，分别遵循中东菜肴的传统或现代风格。**成品一份供评委试吃，一份展示**。烹调方式只限于传统的中东风格餐。
2. 菜肴必须体现多种烹饪方法和食材的使用，例如马来西亚黎凡特餐厅的菜肴。
3. 比赛期间必须展示所有材料。一些食材可以按照 Worldchefs 的指导提前准备。请阅读本文档中的完整指南以了解实际烹饪方法。
4. 参赛者拥有**5分钟**清理厨房，必须确保整洁干净并离开厨房。不符合规定队伍将会受到扣分的处份。
5. 菜品需搭配适当的淀粉，蔬菜，点缀和酱汁。以传统式或现代式摆盘方式呈现。
6. **仅限无猪肉产品。**

评判标准
A1, A2, A3, 黑箱, B1, B2, B3, B4, B5

口味 食物的原味应加以保留。在质量、味道、颜色各方面须有适当的品味和调味料。菜肴应符合现今的 营养价值	50分
专业准备 正确的食物基本准备，与当今的现代烹饪艺术相对应。制备应该是实用的、可接受的方法，排除不必要的成分。必须对所有食材采用适当的烹饪技术，包括淀粉和蔬菜工作技能和厨房组织。	20分
卫生和食物浪费 请查阅官方质询： https://wacs.egnyte.com/dl/WFZim6m8ql	10分
展示 干净的布置，没有人造的装饰，也没有耗时的布置。为确保开胃的外观，不同菜肴之间的成分、形状和颜色以及烹饪技术不应重复。	10分
服务 此烹饪比赛为时间限制，厨房陪审团将确定服务的过错。如果有,是否是厨房或服务团队的过错，并建议任何减分。如果服务顺利进行并且菜肴准时从厨房出来将获得满分。	5分
专业的烹调与准备工作 有计划的安排材料，以实现无故障工作和服务。正确利用工作时间，确保准时完成。清洁、适当的工作方法以及离开厨房后的条件也将被评判。	5分

仅限无猪肉产品

评判标准

A1-1

正确与专业准备工作 正确的基本食材准备程序，迎合现代餐饮艺术要求。	30分
结构组成 均衡的组合 - 维生素、碳水化合物、蛋白质、脂肪和谷粮的正确比例，色泽和风味协调一致。强调实际操作实用性。	30分
展示，地区特色和创新 开胃、雅致、优雅展示、现代风格。具地方特色元素。	30分
服务 整洁的排列，没有人为的装饰，没有耗时的布置，以求实用性。	10分

仅限无猪肉产品

雕刻展示

C1个人"现场"蔬果雕刻

比赛规则与条规：

1. 参赛者必需穿着整齐的厨师制服和安全鞋(自备)。
2. 厨师衣**不可**含有任何公司，酒店的商标。除了向主办单位购买的厨师制服。
3. 参赛者需运用**(3)种**不同的蔬菜或水果雕刻“现场”制作一组摆设，支框架可以预先装饰准备。
4. 参赛者需在特定的条件下尽量取得作品各因素的平衡，包括主题及内容、色彩及所有含艺术色彩 的元素。**(主题-自由)**
5. 作品必须是由未经煮熟的食材雕刻出来，其高度不能超过**120cm**。
6. 参赛者需在**120分钟**内完成作品。
7. 展台尺寸为**90cm X 90cm**。
8. 禁止使用非食品类物品来支持作品，违反规定者将被扣分。
9. 禁止使用胶水。
10. 仅限无猪肉产品。

雕刻展示

C2 静态蔬果雕刻展示

比赛规则与条规：

1. 参赛者必需穿着整齐的厨师制服和安全鞋(自备)。
2. 厨师衣不可含有任何公司，酒店的商标。除了向主办单位购买的厨师制服。
3. 参赛者需运用**1种或多种**不同的蔬菜或水果雕刻制作一组摆设，支架可以预先装饰准备。
4. 参赛者需在特定的条件下尽量取得作品各因素的平衡，包括主题及内容、色彩及所有含艺术色彩的元素。**(主题-人物，动物，鸟类或花类)**
5. 作品必须是由未经煮熟的食材雕刻出来，其高度不能超过120cm。
6. 参赛者需在**30分钟**内完成作品。
7. 展台尺寸为**90cm X 90cm**。
8. 禁止使用非食品类物品来支持作品，违反规定者将被扣分。
9. 禁止使用胶水。
10. 仅限无猪肉产品。

评判标准 C1,C2

艺术效果 平衡性、美观性、恰当的对称比例。	30分
难度系数 裁判将根据作品的艺术性、完美感及难度系数进行评判。	20分
专业技能 在作品制作和/或预备过程中的运用到的专业技能。	20分
精细雕刻 裁判将根据作品的精细度、雕刻品质、技能熟练度进行评判。	20分
创意与原创性 必须为具有创意的原创作品。	10分

仅限无猪肉产品

艺术展示

D1 喜宴婚礼蛋糕艺术展示

比赛规则与条规：

1. 将三层蛋糕结合成一个的喜宴婚礼蛋糕。**主题：现代或其他。**
2. 参赛者必需穿着整齐的厨师制服和安全鞋(自备)，厨师衣不可含有任何公司，酒店的商标除了向主办单位购买的厨师制服。
3. 参赛者须从底层切下一块可食用蛋糕,以供评委检查。
4. 作品的高度不可以超过**1.2米**。
5. 整个蛋糕都需要使用手工装饰。
6. 除了支柱外，所有装饰物品也必须是**可食用的**。
7. 可以使用糖粉及其合适的他材料。
8. 不允许使用不可食用的物品。
9. 作品不得使用任何铁线、胶水等物品支撑，违反规定将被扣分。
10. 每位参赛者须呈现各自展示品的**名字/主题**，并附上材料列表。
11. 参赛者必须尊重及遵守比赛条规。评委的评分是**最终决定**。
12. **仅限无猪肉产品。**

展示台

1. 展示台空间为**90cm x 90cm**，并附有桌布
2. 展示品的大小不能超过展示台空间
3. 不会提供供电及插座。
4. 蛋糕须摆放及展示到比赛的最后一天。
5. 蛋糕须在**03.07.2025 (星期四)**，下午2点前清理。
6. 若参赛者未能在指定的时间内清除展示品，主办单位有权丢弃其展示品。
7. 主办单位不会为任何遗失的展示品负责。
8. 制作作品开放时间从凌晨**5点**至早上**9点**之间。早上9点后参赛者必须离场，评审开始评分。迟到者将会被扣分，依据当时的情况。评委的评分是**最终决定**。

评判标准

D1

蛋糕的整体结构 蛋糕的精致度、完成后的观赏、比例及对称。	30分
准备工作与整洁 正确的利用工作时间，安排材料工作和服务以确保准时完成。 整体的整洁度。	30分
规范的制作流程 高超的技术，精确及稳定的手艺。参赛者必须显示制作的技巧和技能。	30分
服务 作品整体的和谐度和印象。	10分

仅限无猪肉产品

艺术展示

D2 糖艺艺术展示

比赛规则与条规：

1. 展示其中一种“糖艺展示”品：
 - 软糖
 - 糖(吹制，拉制和浇铸)
 - 面团
 - 糖霜
2. 参赛者必需穿着整齐的厨师制服和安全鞋(自备)，厨师衣不可含有任何公司，酒店的商标除了向 主办单位购买的厨师制服。
3. 只允许食用材料。
4. **禁止使用**非食品类物品，框架，模具，胶水或金属丝。
5. 没有高度限制。
6. 最低高度不低于**40公分**。
7. 违规将被扣分：
8. 糖艺作品必须一直陈列到比赛的最后一天。
9. 如果比赛作品开始变质，主办单位将在最后一天 3pm后或更早处置比赛作品。
10. 参赛者必须尊重及遵守比赛条规。评委的评分是**最终决定**。
11. **仅限无猪肉产品。**

展示台

1. 展示台空间为**90cm x 90cm**，并附有桌布
2. 展示品的大小不能超过展示台空间
3. 不会提供供电及插座。
4. 蛋糕须摆放及展示到比赛的最后一天。
5. 蛋糕须在**03.07.2025 (星期四)**，下午2点前清理。
6. 若参赛者未能在指定的时间内清除展示品，主办单位有权丢弃其展示品。
7. 主办单位不会为任何遗失的展示品负责。
8. 制作作品开放时间从凌晨5点至早上9点之间。早上9点后参赛者必须离场，评审开始评分。迟到者将会被扣分，依据当时的情况。评委的评分是**最终决定**。

评判标准 D2

设计与组成 展示品须摆放桌上展示，必须设计成与食品展示对称。	30分
创意与原创 根据材料的使用，完成的展览品必须根据美学和道德原则表现出良好的印象。	20分
技术技能与难度 展示品以准备过程中的艺术性，技能和专业技术评分。	50分

仅限无猪肉产品

艺术展示

D3 亚洲风味主菜展示

比赛规则与条规：

1. 提前准备并明胶展示。**2份亚洲风味主菜**，包括：
 - **1 份海鲜**
 - **1份肉类**
2. 主食材不设限但不允许使用**猪肉**。
3. 强调地区美食特色性。
4. 总含量不能超过**350克**。
5. 参赛者必须自带盘子和食材。
6. 所有装饰物和雕刻品必须是可食用的。不可使用化学色素或添加物(如消泡剂，乳化剂和人工香料等)。
7. 所有的制作成品必须在清洁和卫生的情况下完成。成品必须以不碍食用健康为主。
8. 所有菜品必须上釉**食用明胶**以保持型态和新鲜度。
9. 鼓励参赛者积极布置摆设展台，但展台布置不计分。
10. 所有菜式以**位上摆盘**。
11. 每队选手将被发放贴纸。选手须自行填写选手编号并贴在菜品碟上。
12. 主办单位不提供厨房让参赛者使用。
13. 展示台空间为 **90cm x 90cm**，并附有桌布。
14. 展示品的大小不能超过展示台空间。
15. 作品须摆放及展示到比赛当天**5pm**。
16. 若参赛者未能在指定的时间内清除展示品，主办单位有权丢弃其展示品。
17. 主办单位不会为任何遗失的展示品负责。
18. 制作作品开放时间从凌晨**5点**至早上**9点**之间。早上**9点**后参赛者必须离场，评审开始评分。迟到者将会被扣分，依据当时的情况。评委的评分是**最终决定**。
19. **仅限无猪肉产品。**

评判标准

D3

正确与专业准备工作 正确的基本食材准备程序，迎合现代餐饮艺术要求。	30分
结构组成 均衡的组合 - 维生素、碳水化合物、蛋白质、脂肪和谷粮的正确比例，色泽和风味协调一致。强调实际操作实用性。	30分
展示，地区特色和创新 开胃、雅致、优雅展示、现代风格。具地方特色元素。	30分
服务 整洁的排列，没有人造的装饰，没有耗时的布置，以求实用性。	10分

仅限无猪肉产品

艺术展示

D4 巧克力展示

比赛规则与条规：

1. 桌面空间为 90cm x 90cm，配有桌布。
2. 巧克力展示架的高度最低为60厘米，最高不能超过150厘米。展示不应超出所提供的空间。只允许食用材料。
3. 参赛者必须展示由以下标准类别的所有部分组成的艺术创作：
 - a) 巧克力制作，演示至少三 (3) 种不同的技术，包括：
喷涂、模具、浇注巧克力、彩绘巧克力等。
 - b) 制作该中心装饰品时必须使用巧克力制品，即光面巧克力、平巧克力、暗巧克力、喷涂巧克力、雕刻巧克力、丝带巧克力、刨花巧克力或空心巧克力。
4. 艺术品必须仅由巧克力和巧克力产品组成，包括普通或彩色可可脂和可可豆。不允许使用巧克力软糖。
5. 允许使用模型巧克力和非商业巧克力转印片。
6. 喷涂或“转移”的巧克力不得剥落。
7. 一块巧克力不宜剥皮。
8. 巧克力过滤器、喷枪和/或丝绸不应剥落或剥落。
9. 喷涂应干净、不过量，不得有可见的过喷液滴。
10. 巧克力必须光滑且不破裂。艺术品可能是光滑的、闪亮的和有光泽的。
11. 巧克力展示上不允许使用糖或糖制品。
12. 未提供电源或插座。

13. 禁止使用不合适的支撑材料来支撑工作产品。违反规定的参赛者将被扣分。
14. 所有喷涂的艺术品必须含有食品级喷雾。不允许使用人工色素或添加化学物质。
15. 金箔、银箔、闪粉、金属粉末的使用要小心。
16. 只允许使用基于可食用口香糖或虫胶的食品清漆。
17. 铸件和装饰件必须没有气泡、波纹、裂纹和接缝。
18. 刀切和荷叶边应长而平。
19. 不得展示喷涂有巧克力的泡沫塑料（聚苯乙烯）、木材、金属或其他结构材料。此类展示可能会立即取消。
20. 连接和显示屏必须清洁、无滴水且无任何指纹。
21. 染料必须清洁、无污垢或滴落。
22. 模具的使用仅限于中心的 25% 和整个显示屏的 25% 以下。
23. 仅限无猪肉产品。
24. 展示品必须展示至比赛最后一天下午 5:00。
25. 主办单位有权清除未在规定时间内移交的作品。
26. 主办单位对展示品的任何损失不负任何责任。
27. 制作开始时间为上午 5:00 至上午 9:00。参赛者须离开比赛场地，评审将于上午9:00后开始。迟到者将被扣分（视情况而定）。裁判员的决定是最终决定。

评判标准

D4

设计与组成 展示品须摆放桌上展示，必须设计成与食品展示对称。	30分
创意与原创 根据材料的使用，完成的展览品必须根据美学和道德原则表现出良好的印象。	20分
技术技能与难度 展示品以准备过程中的艺术性，技能和专业技术评分。	50分

仅限无猪肉产品

艺术展示

D5阿拉伯甜品展示

比赛规则与条规：

1. 展示参赛者自己选择的三 (3) 种不同类型的盘装甜点。每份甜点可供一 (1) 人食用，适合单点服务。
2. 使用的所有材料都必须可食用，并且评委将切开并检查甜点。
3. 如果有必要确定品质和真实性，品尝将成为评审过程的一部分。参赛者必须自带盘子和食材。
4. 参赛者必须自带盘子和食材。
5. 需要书面说明和食谱。
6. 所有的制作成品必须在清洁和卫生的情况下完成。成品必须以不碍食用健康为主。
7. 所有菜式以**位上摆盘**。
8. **仅限无猪肉产品。**
9. 主办单位不提供厨房让参赛者使用。
10. 展示台空间为 **90cm x 90cm**，并附有桌布。
11. 展示品的大小不能超过展示台空间。
12. 允许展示，但不会受到评判，并且必须把作品放及展示到比赛当天**5pm**。
13. 若参赛者未能在指定的时间内清除展示品，主办单位有权丢弃其展示品。
14. 主办单位不会为任何遗失的展示品负责。
15. 制作作品开放时间从凌晨**5点**至早上**9点**之间。早上**9点**后参赛者必须离场，评审开始评分。迟到者将会被扣分，依据当时的情况。评委的评分是**最终决定**。

评判标准
D5

正确与专业准备工作 正确的基本食材准备程序，迎合现代餐饮艺术要求。	10分
口味和口感 从营养角度来看均衡。口味、风味和口感应符合当今的标准。	50分
展示，地区特色和创新 开胃、雅致、优雅的展示、现代风格。具地方特色元素。	15分
服务 整洁的排列，没有人造的装饰，没有耗时的布置，以求实用性。	15分
品种 品种展示必须符合标准。	10分

仅限无猪肉产品

风味厨艺赛

E1日式餐点－寿司拼盘

比赛规则与条规：

1. 制作和呈现**4种寿司**。每款寿司各**2件**，平均分出**2套寿司拼盘（共8件）**。1套供评委试吃打分，1套展示。制作时间为**45分钟**。指定寿司种类如下：
 - **3 x Nigiri寿司**
 - **1 x Maki寿司**
2. 参赛者必须自带盘子和食材。
3. 参赛者可以携带备好的寿司饭和玉子。基于卫生考量，严格要求需是当天烹煮的。
4. 允许所有的事前食材准备，但刀切处理，手卷步骤必须现场制作，不能携带生蛋白食材（例如鸡蛋,鱼,虾等）。所有食材必须是熟食。
7. 仅限无猪肉产品。

E2仁当鸡厨艺挑战赛

比赛规则与条规：

1. 制作和烹饪富东南亚风味的仁当鸡，制作**2人份量，分2碟装盘**。1份供评委试吃打分，1份展示。制作时间为**45分钟**。
2. 参赛者必须自带盘子和食材。
3. 参赛者可以携带备好的仁当酱和腌制切好的鸡块。配菜制作和烹煮部分须在现场完成。
4. 建议参赛者增加配菜（例如米饭，面饼，烤菜或面条等），凸显独特性。配菜烹饪部分需现场完成。
5. 总分量为350 - 500 克。
7. 仅限无猪肉产品。

E3中式养生健康餐

比赛规则与条规：

1. 制作和烹饪符合养生健康元素的中式养生餐，制作**2人份量，分2碟装盘**。1份供评委试吃打分，1份展示。制作时间为**45分钟**。
2. 参赛者必须自带盘子和食材。
3. 食谱必需附上养生餐特点和好处。
4. 参赛养生餐须符合正餐1人份量为标准，种类不设限，全素荤食皆可。
5. 总分量为350 – 500克。
6. 菜品需搭配适当的淀粉，蔬菜和酱汁。
7. **仅限无猪肉产品。**

E4亚洲素食主食餐

比赛规则与条规：

1. 制作和烹饪符合亚洲素食的主食餐，制作**2人份量，分2碟装盘**。1份供评委试吃打分，1份展示。制作时间为 **45分钟**。
2. 参赛者必须自带盘子和食材。
3. 食谱需附上素食餐特点和好处。
4. 参赛养生餐须符合正餐1人份量为标准，种类不设限，必须是全素。
5. 总分量为350 – 500克。
6. 菜品需搭配适当的淀粉，蔬菜和酱汁。
7. 可使用鸡蛋与奶制品。
8. **仅限无猪肉产品。**

E5 中式点心三拼

比赛规则与条规：

1. 制作和烹饪三（3）种风味各异的中式点心，**2款蒸点，1款炸点**。其中一款必须是素点。
2. 每款点心各**4件**，平均分出**2套**。**1套**给予评委试吃打分，**1套**展示。制作时间为**45分钟**。
3. 摆盘方式可以以拼盘方式或一碟，一笼呈现皆可。
4. 内陷蛋白质（肉类，海鲜类，豆类）可以预先刀切处理，腌制但不能预先烹煮，必须是生的。配料混合程序必须现场进行。
5. 酥皮，面皮，外皮可以预先制作入场。揉捏成型步骤必须现场制作。
6. 参赛者必须自带盘子和食材。
7. 仅限无猪肉产品。

E6巧克力甜点挑战赛

比赛规则与条规：

1. 制作两 (2) 份盘装西式甜点（同一类型）热或冷 – 供应 2 盘。1份用于评审评分，1份用于展示。准备时间为90分钟。
2. 甜点可以是热的、冷的或两者的组合，它们必须反映当今的现代烹饪风格。
3. 参与者可以根据自己的喜好使用任意数量的每种成分。自备材料：

a	通用面粉	h	无盐黄油	o	杏仁转移片
b	糖粉	i	葡萄糖	p	牛奶巧克力
c	蛋糕粉	j	多用途霜	q	白巧克力
d	自发粉	k	异麦芽酮糖醇	r	盐
e	砂糖	l	鲜奶	s	山核桃
f	小苏打	m	核桃	t	鸡蛋
g	黄糖	n	巧克力	u	明胶

秘密成分将在比赛当天公布

4. 所有参与者必须自备设备，如切割器、刀具、调色板、带喷嘴的裱花袋、模具、锅碗瓢盆和搅拌碗。
5. 仅限无猪肉产品。

评判标准

E1, E2,E3,E4, E5, E6

口味 食物的原味应加以保留。在质量、味道、颜色各方面须有适当的品味和调味料。菜肴应符合现今的 营养价值。	50分
专业准备 正确的食物基本准备，与当今的现代烹饪艺术相对应。制备应该是实用的、可接受的方法，排除不必要的成分。必须对所有食材采用适当的烹饪技术，包括淀粉和蔬菜工作技能和厨房组织。	20分
卫生和食物浪费 请查阅官方质询: https://wacs.egnyte.com/dl/WFZim6m8ql	10分
展示 干净的布置，没有人造的装饰，也没有耗时的布置。为确保开胃的外观，不同菜肴之间的成分、形状和颜色以及烹饪技术不应重复。	10分
服务 此烹饪比赛为时间限制，厨房陪审团将确定服务的过错. 如果有,是否是厨房或服务团队的过错，并建议任何减分。如果服务顺利进行并且菜肴准时从厨房出来，将获得满分。	5分
专业的烹调与准备工作 有计划的安排材料，以实现无故障工作和服务。正确利用工作时间，确保准时完成。清洁、适当的工作方法以及离开厨房后的条件也将被评判。	5分

仅限无猪肉产品

注意事项 – 比赛项目A1,A2,A3,黑箱, B1, B2, B3, B4, B5, E1,E2,E3,E4,E5,E6

- a) 允许使用备好汤底，但不能浓缩或调味。
- b) 沙拉可以预先清洗，不能混合或切割。
- c) 蔬菜和水果可以预先清洗，切割和修剪（任何形状），但必须是生的。
- d) 允许使用水果和蔬菜泥，但不得调味或制成品。
 - 无釉料或浓缩果汁
 - 允许使用干果或蔬菜粉
 - 允许脱水水果或果皮。
- e) 允许使用蔬菜粉和自制香料混合物。
- f) 如果需要，鱼可以去内脏，去鳞可以切成鱼片，但必须是生的。
- g) 贝类或甲壳类可以预先清洗也可以从壳中取出但必须是生的。
- h) 红肉/白肉/野味可以预先去骨但不能分装和修剪。
- i) 蛋白质不能切碎。切碎必须在厨房内进行。
- j) 肝脏和甜面包可以浸泡在牛奶中，但不能预先调味。
- k) 熏鱼、意大利熏火腿、香肠、培根只应许在厨房进行加工。
- l) 意大利面团允许带进会场，可以调味并卷成片状，但不能分装，也不能煮熟。
- m) 糕点海绵、饼干应许带进会场，但不能切割或模版。
- n) 装饰元素100%在现场制作。不允许使用金属粉末，不允许使用人造食用色素。
- o) 鸡蛋可以分离和巴氏杀菌。
- p) 可以预先测量干食材的成分。
- q) 允许使用调味油和黄油。
- r) 白米饭可以预先煮熟但不能调味。
- s) 仅限无猪肉产品。

注册、规则和法规详情

1. GCCM2025扫码报名。表格必须附有付款详细信息，以便处理参赛程序。
2. 团队和个人参赛者预计将在 2025 年 6 月 15 日之前收到报名确认信息。
3. 报名费不可退还，除非选项已满并且参赛者不想报名替代项目。
4. 付款必须以马来西亚令吉支付。所有付款仅可通过支票/汇票/银行汇票支付给

PERSATUAN KULINARI GLOBAL MALAYSIA

银行账户: MAYBANK 5560 6650 2564

5. 海外参赛者可以联系我们的报名秘书处以获取更多说明和信息。
6. 提交完整的报名表即表示同意遵守 GCCM2025 的规则和条例。
7. 参赛者可参加多项的比赛。但每项目只能报名参加一个名额。凡参加多一项，将获得RM100 回扣，多两项将回扣RM200。以此类推。
8. **所有参赛者将获得2025年7月3日颁奖典礼餐券。**所有现金奖项将于颁奖典礼公布并颁发。出席者必须穿上厨师衣出席。
9. 所有参加项目A, B和E 的参赛者将获的GCCM2025 指定赛事厨师衣，供比赛期间穿戴。
10. 不得更改项目。如果您想取消，请通知主办方。及早通知可能会让落选的参赛者做好比赛准备。
11. 为了避免其申请在没有通知的情况下被撤回比赛，参赛者有责任通知主办单位在更换雇主或个人地址/联系方式。
12. 参赛者须在到达赛场报到时领取参赛证书。未领取的证书将在三周内处理掉。
13. 比赛大厅内的比赛展示区将于凌晨 4:00（不得更早）向参赛者开放，并于上午 7:00 结束进行评审。在评审开始之前，所有包装/展品碎片必须从比赛大厅清除。

14. 参赛者及其助手严禁在布展和评审时间内将物品留在展位上，或使用展位上的家具休息。
15. 主办单位保留在规定时间内处理未领取展品的权利。
16. 个人项目和团队热菜烹饪项目的报名遵循先到先得的原则。如果第一选择失败，这些项目的申请人应在注册表上选择另一个项目。在这种情况下，如果他们不想选择其他项目，他们也可以选择退还报名费。请注意，由于厨房站有限，这些项目通常在正式截止日期之前就已满员。
17. 所有项目的参赛者必须在指定时间前至少 1 小时到各自的报到柜台报到。如果有可用的站位，可能会分配给提早到达的人。未按规定时间出席的参赛者将被视为缺席并被取消参赛资格。
18. 所有活动均要求穿着厨师服装。评审期间评委不应看到任何公司名称/徽标。评审完成后，它可以出现在制服上。
19. 盘子直径不能超过 **32公分**。
20. **菜单食谱 (3 份- 自备)**须備呈现展台上，以便给评审查核参考。
21. 每队选手将被发放贴纸。选手须自行填写选手编号并贴在菜品碟上。
22. 禁止携带和使用猪肉和酒类物品。
23. 在错误日期携带展品的参赛者将不会接受评判。请参阅您的比赛日期的最终时间表。这将通过 **Whatapps** 发送给您并发布在 **GCCM 官方 FACEBOOK** 页面上。
24. 参赛者须注意，如果完整展示品未保持在各组规定的空间限制内，将会被扣分。
25. 参赛者必须打印规则书中的食谱表，以供比赛期间评委审核。如果规则要求，这些必须放置在展品/菜肴旁边。主办方保留索取副本的权利。
26. 主办方保留对活动中使用的食谱和拍摄的照片的所有权利。任何食谱的出版、复制或复制都必须经过他们的批准。

27. 奖牌将于每日下午4:00颁发。 参赛者应穿着专业厨师衣。 所有奖牌获得者必须穿着职业装出席比赛最后一天的大奖颁奖典礼。 任何未在颁奖典礼上接受的奖杯/奖牌/证书将在活动结束后三周后被没收。
28. 如果展品的腐化程度超出了可接受的标准，主办方保留移除展品的权利。
29. 主办方对参赛者的展品、设备、用具或个人物品的任何损坏或丢失不承担任何责任。
30. 违反赛事规则的参赛者可能会被取消参赛资格。
31. 主办方保留撤销、修改或添加任何上述规则和规定的权利，并保留最终决定权。
32. 如果认为有必要，他们还保留限制每个项目的参赛人数或修改比赛部分、修改任何规则、取消任何项目或比赛、或取消/推迟整个比赛活动的权利。
33. 如果参赛者对比赛标准有疑问，请联系主办方：

GCCM2025秘书处

电话：

+6012 – 397 9633 (Carmen)

+6012 – 975 0429 (Elaine)

电子邮件: gccmmalaysia@gmail.com

奖 项

奖牌评分标准

特金奖	100 分
金奖	90 - 99 分
银奖	80 - 89 分
铜奖	70 - 79 分
优异奖	60 - 69 分

所有分数达标的得奖者将获颁奖牌与奖状。而未获奖的参赛者将获得感谢状。

GCCM2025 最佳杰出精英厨师

颁发给累积成绩最高分的个人厨师于以下两项 (2) 制定参赛组别:

- 团体挑战赛 (A1或A2) 和个人热烹饪挑战赛 (B或E)

GCCM2025 最佳杰出明日之星

颁发给累积成绩最高分的个人学徒厨师于以下制定参赛别:

- 标记海产杯青年二人赛 (A3) 现场热烹 - 青年亚洲风味主菜 (B4)



RULES BOOK GCCM 2025

ENGLISH VERSION

TEAM CHALLENGE
A1 GLOBAL AND SHOWPIECE TEAM CHALLENGE +
THE MOST POPULARITY GROUP AWARD
PRESENTATION CRITERIA

Four (4) chefs per group – Five (5) Types of Dishes		Quantity/Each Dish
Competition Time	3 Hours	
First Dishes	Appetizer – Hot or cold, main combination of 3 types of food	100 – 150 GRAM
Second Dishes	Main Course – Seafood Dish	150 – 200 GRAM
Third Dishes	Main Course – Meat Dish	150 – 200 GRAM
Forth Dishes	Main Course - Vegetarian	150 – 200 GRAM
Fifth Dishes	Dessert	100 – 150 GRAM

Competitions Rules & Regulations

1. All garnishes and carvings for dishes **must be edible**.
2. All dishes must be prepared under the highest quality hygienic conditions. Artificial colouring or chemical additives (e.g. De-foaming fluid, emulsify artificial flavour) are not allowed.
3. Competitors must bring their own plates & ingredients; **prepare 6 individual servings, 2 servings for judges' tasting and 4 servings for display**
4. Participant will be given 15 minutes earlier to set up the kitchen. No cooking is allowed except cutting.
5. The cooking method is a modern free-style set meal with no restrictions, presented in a Western-style presentation. The finished meals must emphasize the combination of ingredients and the harmony of the dish.
6. **Pork free product only.**

Timing of food serving

First course must be served within **2 hours** after the competition begins. Subsequent dishes must be served followed by **every 15 minutes**. The last dessert must be served **within 3 hours** after the competition start. For those team who are unable to serve the first course in the given time, (1) point will be deducted every minute from the total score and so on. Exceeding 15 minutes of late serving, participant will be automatically disqualification.

*** All dishes must be serves in each individual plate***

1. Each team will be given 15 minutes to clean the kitchen and make sure it is clean and tidy, then only leave the kitchen. Those who do not meet the requirement will subject to penalty of score deduction.
2. The **food recipe card** must be display on the kitchen table during the competition.

A1-1 BEST DISPLAY TABLE

Each team will be provided a **6 x 5 feet** long table for display purpose. The setting of the display table is a mandatory duty of the participants, but it does not affect the score of Global Cup Team Challenge. The Best Display Table achiever will be awarded with "**Best Display Award**".

2025 GCCM GRAND FINAL BLACK BOX

The four teams with the highest scores will qualify for the final stage of the "Black Box Grand Final" championship competition. **Mystery ingredients and sauces will be supplied as the main ingredients for cooking.**

THE MOST POPULARITY GROUP AWARD

1. Online voting on the Facebook page of “**环球厨艺挑战赛 GLOBAL CULINARY CHALLENGE MALAYSIA**”.
2. Only applicable for "**A1 GCCM Global Team Challenge**" category.
3. Participants must submit group photos by before 1 June 2025.
4. Need to upload to the GCCM FB homepage for voting.
5. The voting deadline is based on the "2025 Global Ultimate Black Box Final" competition at 3:00pm.
6. The team with the most **[Likes]** and **[Shares]** will be the winner.

Grand Final Black Box Competitions Rules & Regulations:

1. All garnishes and carvings for dishes **must be edible**.
2. All dishes must be prepared under the highest quality hygienic conditions. Artificial colouring or chemical additives (e.g. De-foaming fluid, emulsify artificial flavour) are not allowed.
3. Competitors must bring their own plates & ingredients; **prepare 8 individual servings, 5 servings for judges' tasting and 2 servings for merchant representative and 1 serving for display**. Diameter of plates not more than **32cm**.
4. Participant will be given 15 minutes earlier to set up the kitchen. No cooking is allowed except cutting.

Competition Time:

First course must be served within **3 hours** after the competition begins. Subsequent dishes must be served followed by **every 15 minutes**. The last dessert must be served **within 4 hours** after the competition start. For those team who are unable to serve the first course within **3 hours**, (1) point will be deducted every minute from the total score and so on. Exceeding 15 minutes of late serving, participant will be automatically disqualification.

1. Each team will be given 15 minutes to clean the kitchen and make sure it is clean and tidy, then only leave the kitchen. Those who do not meet the requirement will subject to penalty of score deduction.
2. Sticker will be given to each team and please fill in **competitor number** and stick it on the dish's plate.
3. The **food recipe card** must be display on the kitchen table during the competition.
4. The scoring criteria are the same as the preliminary rounds. Calculation is based on each round of competition. The preliminary results are not included in the final results. The black box results are the final results.

**A2 PRACTICAL HOT AND COLD COOKING: THREE CHINESE STYLE
ASSORTED DISHES
(2 PARTICIPANTS/GROUP)**

Competitions Rules & Regulations:

1. Two participants in a group, prepare three types of practical Chinese-style hot dishes. Requires at least three (3) main ingredients to be cooked. One of the three dishes must be a cold dish. This required dishes must meet the criteria of the actual catering operation. Cooking time is **45 minutes**.
2. All dishes must be prepared under the highest quality hygienic conditions. Artificial colouring or chemical additives (e.g. De-foaming fluid, emulsify artificial flavour) are not allowed.
3. Competitors must bring their own plates & ingredients; prepare **4 individual servings, 2 servings for judges' tasting and 2 servings for display**.
4. Participant will be given 10 minutes earlier to set up the kitchen. No cooking is allowed except cutting.
5. Each team will be given 5 minutes to clean the kitchen and make sure it is clean and tidy, then only leave the kitchen. Those who do not meet the requirement will subject to penalty of score deduction.
6. **Pork free product only.**

A3“PIAU KEE LIVE & FROZEN SEAFOODS YOUTH CUP”

APPRENTICE DUO (16-25 YEARS OLD)

Competitions Rules & Regulations:

1. Two participants per team and open for apprentice aged **from 16-25 years old**. Specified main ingredients will be provided by organiser. Cooking time is **1.5 hours**.

TWO COURSE MEAL

- 1 x Appetizer
- 1 x Main Course

SPECIFIED MAIN INGREDIENTS

- **200gm Sea Prawn (Appetizer)**
- **500gm Salmon Fish (Main Course)**

2. Participants must prepare their own ingredients. Sauces and side dishes are required.
3. All dishes must be prepared under the highest quality hygienic conditions. Artificial colouring or chemical additives (e.g. De-foaming fluid, emulsify artificial flavour) are not allowed. All garnishes and carvings for dishes must be edible.
4. Competitors must bring their own plates & ingredients; prepare **2 individual servings, 1 servings for judges' tasting and 1 servings for display**. Serving in Western style, the diameter of the plate should **not exceed 32cm**.
5. Participant will be given 10 minutes earlier to set up the kitchen. No cooking is allowed except cutting.
6. Each team will be given 5 minutes to clean the kitchen and make sure it is clean and tidy, then only leave the kitchen. Those who do not meet the requirement will subject to penalty of score deduction.
7. **Pork free product only.**

INDIVIDUAL CHALLENGE

B1 PRACTICAL HOT COOKING: MAIN COURSE – CHICKEN

B2 PRACTICAL HOT COOKING: MAIN COURSE - LAMB / BEEF

B3 PRACTICAL HOT COOKING: MAIN COURSE – SEAFOOD

Competitions Rules & Regulations:

1. The competition time is **45 minutes** to complete two (2) dishes suitable for a single person. Each dish must be prepared in 2 separate plates and have appropriate decorations. **One for the judges to taste, and one for display.** Cooking style can be unlimited modern free-style meals.
2. Competitors must bring their own plates and ingredients.
3. Each team will be given 5 minutes to clean the kitchen and make sure it is clean and tidy, then only leave the kitchen. Those who do not meet the requirement will subject to penalty of score deduction.
4. Dishes should be served with appropriate starches, vegetables, garnishes and sauces. They should be presented in a Western-style plating style.
5. Each meal plate should contain 350-500g. Protein should be 100-120g.
6. **Pork free product only.**

B4 PRACTICAL HOT COOKING: YOUTH TOURNAMENT

ASIAN MAIN COURSE – CHICKEN/LAMB/BEEF/SEAFOOD

Competitions Rules & Regulations:

1. The competition time is **45 minutes** to complete two (2) dishes suitable for a single person. Each dish must be prepared in 2 separate plates and have appropriate decorations. **One for the judges to taste, and one for display.** The cooking style should be mainly based on Asian cuisine flavors.
2. Only open to young participant aged 16 – 21.
3. Competitors must bring their own plates and ingredients.
4. Each team will be given 5 minutes to clean the kitchen and make sure it is clean and tidy, then only leave the kitchen. Those who do not meet the requirement will subject to penalty of score deduction.
5. Dishes should be served with appropriate starches, vegetables, garnishes and sauces. They should be presented in a Western-style plating style.
6. Each meal plate should contain 350-500g. Protein should be 100-120g.
7. You can only choose one type of meat in this category.
8. **Pork free product only.**

B5 PRACTICAL HOT COOKING: MEZE COURSE

Competitions Rules & Regulations:

1. The competition time is **45 minutes** to prepare two (2) dishes suitable for single person. Each dish must be prepared and presented in two parts: Two types of hot Meze and one type of cold Meze separately following the traditional or modern style of Middle Eastern dishes. **One for the judges to taste, and one for display.**
2. Dishes must represent a variety of cooking methods and use of ingredients such as at Levant Malaysia restaurants.
3. All ingredients must be shown during the competition. Some ingredients can be prepared in advance according to Worldchefs guidelines. Please read the full guide in this document for practical cooking.
4. Each team will be given 5 minutes to clean the kitchen and make sure it is clean and tidy, then only leave the kitchen. Those who do not meet the requirement will subject to penalty of score deduction.
5. Dishes should be served with appropriate starches, vegetables, garnishes and sauces. They should be presented in a Traditional or Modern plating style.
6. **Pork free product only.**

JUDGING CRITERIA
A1,A2,A3,BLACKBOX, B1, B2,B3,B4 & B5

TASTE The taste of the food should be maintained. The dish must have appropriate taste, seasoning, quality, flavour and food evaluation standards of nutritional values.	50 Mark
CORRECT PROFESIONAL PREPARATION Correct basic preparation of food, corresponding to now day's modern culinary art. Preparation should be practical, acceptable methods that exclude unnecessary ingredients. Appropriate cooking techniques must be applied for all ingredients, including starches and vegetables, working skill and kitchen organization.	20 Mark
HYGINE AND FOOD WASTE Please review the document of Food Hygiene and Food Waste: https://wacs.egnyte.com/dl/WFZim6m8ql	10 Mark
PRESENTATION Clean arrangement, with no artificial garnish and no time-consuming arrangements. Exemplary plating to ensure an appetizing appearance, there should be no repetition of ingredient, shapes and colour as well as cooking techniques between the different dishes.	10 Mark
SERVICE Punctuality in the timing of food serving is very important. The judges will determine if there is any service fault on the part of the kitchen or the contestants. If there is, the participating team will be deducted points. Full marks will be given if the food is served smoothly according to the set time.	5 Mark
MISE-EN-PLACE AND HYGIENE Planned arrangement of materials to ensure trouble-free work and service. Correct utilization of working time to ensure punctual completion. Clean and proper working methods will also be judged as well as the kitchen conditions.	5 Mark

Pork free product only

JUDGING CRITERIA

A1-1

CORRECT PROFESIONAL PREPARATION Correct basic preparations of food, corresponding to now day's modern culinary art.	30 Mark
COMPOSITION Well-balanced food – in a correct proportion of vitamins, carbohydrates, proteins, fats and grain, cordination in colour and flavour must be practical and digestible.	30 Mark
PRESENTATION, REGINAL FEATURES & INNOVATION Attracting display, tasteful, elegant presentation, modern style. With local characteristics.	30 Mark
SERVICE Clean arrangement, no artificial decorations, no time-consuming arrangements, exemplary plating, in order to make practical.	10 Mark

Pork free product only

CARVING DISPLAY

C1 INDIVIDUAL FRUITS & VEGETABLES CARVING (LIVE)

Competitions Rules & Regulations:

1. Participants must wear neat chef uniforms and safety shoes (self-prepared).
2. Chef coat **must not** contain any company or hotel trademarks. In addition to the chef coat purchased from the organizer.
3. To display a set of fruit and vegetables carving. Minimum of **three types** of vegetables and fruits must be used in the carving, carving must be done in live. Support frame can be used and prepared in advance.
4. Participants are required to use their own inspirations follow by certain conditions, including balance of concept and contents, colour pallet and highly artistic performance of all elements of the composition accounting to specific conditions. **(Theme- freestyle)**
5. Design shall be carved from raw food exclusively and the height of the items should not exceed 120cm.
6. The competitors have **120 minutes** to assemble their displays on the exhibition table.
7. Table space allotted: **90cm X 90cm.**
8. Non-food item is not allowed for supporting the work product. Participants who violate the rules will be deducted marks.
9. Glue is prohibited.
10. **Pork free product only.**

CARVING DISPLAY

C2 FRUITS & VEGETABLES CARVING DISPLAY

Competitions Rules & Regulations:

1. Participants must wear neat chef uniforms and safety shoes (self-prepared).
2. Chef coat **must not** contain any company or hotel trademarks. In addition to the chef coat purchased from the organizer.
3. To display a set of fruit and vegetables carving. Minimum of **one type or multiple types** of vegetables and fruits must be used in the carving, carving must be done in live. Support frame can be used and prepared in advance.
4. Participants are required to use their own inspirations follow by certain conditions, including balance of concept and contents, colour pallet and highly artistic performance of all elements of the composition accounting to specific conditions. **(Theme- Human, Animals, Birds or Floral)**
5. Design shall be carved from raw food exclusively and the height of the items should not exceed **120cm**.
6. The competitors have **30 minutes** to assemble their displays on the exhibition table.
7. Table space allotted: **90cm X 90cm**.
8. Non-food item is not allowed for supporting the work product. Participants who violate the rules will be deducted marks.
9. Glue is prohibited.
10. **Pork free product only.**

JUDGING CRITERIA

C1, C2

ARTISTIC ACHIEVEMENT Balance, scale, proportion and suitability.	30 Mark
DEGREE OF DIFFICULTY Judgment is primary based on the artistic work but also on the degree of difficulty and effort expended.	20 Mark
PROFESIONAL SKILLS The competence and expert work involved in the execution and/or preparation of the exhibit.	20 Mark
FINE DETAILED CARVING Judgment is based on utilized and maximum of detail and the quality and skills executed.	20 Mark
CREATIVITY AND ORIGINALITY Artistic should be original and creative.	10 Mark

Pork free product only

ARTISTIC DISPLAY

D1 WEDDING CAKE ARTISTIC DISPLAY

Competitions Rules & Regulations:

1. To incorporate three (03) cakes into one (01) wedding design cake. which can be **modern or other themes**.
2. Participants must wear neat chef uniforms and safety shoes (self-prepared). Chef coat **must not** contain any company or hotel trademarks. In addition to the chef coat purchased from the organizer.
3. The participant is required to **cut one portion** of the edible cake from bottom tier for inspection by the judges.
4. The height of the completed display should not exceed **1.2 meter**.
5. The cake are to be entire decorated by hand.
6. All decorations, with exception of the pillars must be **edible**.
7. Royal icing, Pastillage or any other appropriate materials may be used.
8. Non-edible item are not allowed.
9. No wiring and glue item is not allowed for supporting the work product. Participants who violate the rules will be deducted marks.
10. Each Participant is required to provide display signage indicating **name/themed** description of the exhibit, including list of ingredients used.
11. Participant to respect the rules and regulation of competition. Judges' decision is **final**.
12. **Pork free product only.**

DISPLAY

1. Provided only table space of **90 x 90cm** with tablecloth.
2. Display of cake are strictly not allowed to exceed the provide space.
3. Power point or electric supply or any support item are not provided.
4. Cakes are required to display until the last day of competition.
5. Cakes must be cleared up on 04.07.2025 (Thurs) before 3pm.
6. Committee team reserves the right to dispose of the cake if participants are not following the timing to do the clearing.
7. Committee team are not responsible for the lost for all the display item.
8. Production works start between 5AM to 9AM. Participant must leave the site at 9AM and judging will begin. Points will be deducted for latecomers (depending on the situation). Judges' decisions are **final**.

JUDGING CRITERIA
D1

COURSE COMPOSITION To details, finished appearance, proportion & symmetry	30 Mark
MISE-EN-PLACE AND CLEANLINESS Planned arrangement of materials for trouble-free working and service; correct utilization of working time to ensure punctual completion. The overall cleanliness.	30 Mark
CORRECT PROFESIONAL PREPARATION Level of skill must be high; hand skills must be precise, consistent and sophisticated.	30 Mark
SERVICE General impression in overall for harmony in finishing.	10 Mark

Pork free product only

ARTISTIC DISPLAY

D2 PASTRY ARTISTIC DISPLAY

Competitions Rules & Regulations:

1. To display a "**Showpiece**" of either:
 - Marzipan
 - Sugar (Blown, Pulled and Cast)
 - Dough
 - Pastillage
2. Participants must wear neat chef coat and safety shoes (*self-prepared*). Chef coat **must not** contain any company or hotel trademarks. In addition to the chef coat purchased from the organizer.
3. Only edible material is allowed.
4. Non-food item, Frame, mould, glue, or wire are **NOT** allowed.
5. There are no high restrictions.
6. Minimum low is not lower than **40cm**.
7. Points will be deducted for non-compliance.
8. Pastry showpieces must be on display till the last day of the show.
9. Organiser will dispose exhibits uncollected after 3pm on the last day or earlier, if the exhibit is begin spoil.
10. Participant to respect the rules and regulation of competition. The judges' decision is **final**.
11. **Pork free product only.**

DISPLAY

1. Provided only table space of **90 x 90cm** with tablecloth.
2. Display of cake are strictly not allowed to exceed the provide space.
3. Power point or electric supply or any support item are not provided.
4. Pastry are required to display until the last day of competition.
5. Pastry must be cleared up on 04.07.2025 (Thurs) before 3pm.
6. Committee team reserves the right to dispose of the pastry if participants are not following the timing to do the clearing.
7. Committee team are not responsible for the lost for all the display item.
8. Production works start between 5AM to 9AM. Participant must leave the site at 9AM and judging will begin. Points will be deducted for latecomers (depending on the situation). Judges' decisions are **final**.

JUDGING CRITERIA
D2

DESIGN AND COMPOSITION As the exhibit are meant to be displayed on a table, they must be designed to complement food displays.	30 Mark
CREATIVE AND ORIGINARITY Depend on the material use, the finished exhibit must present a good impression based on aesthetic and ethical principles.	20 Mark
TECHNICAL SKILL & DEGREE OF DIFFICULTY This is judge by the artistry, competence and expert work involved in the execution or preparation of the exhibit.	50 Mark

Pork free product only

ARTISTIC DISPLAY

D3 ASIAN MAIN COURSE DISPLAY

Competitions Rules & Regulations:

1. To prepare in advance and display cold. **Two (2) Asian Main Course** consist of:
 - **1 x Seafood Course**
 - **1 x Meat Course**
2. There is no restriction on the main ingredient, but **pork** is not allowed.
3. Emphasis on the specificity of regional cuisine.
4. The total content cannot exceed **350 grams**.
5. Competitors must bring their own plates & ingredients.
6. All garnishes and carvings for dishes must be edible. Artificial colouring or chemical additives (e.g. De-foaming fluid, emulsify artificial flavour) are not allowed.
7. All dishes must be prepared under the highest hygienic conditions. The finished product must not affect the health of eating.
8. All dishes must be **glazed gelatine** to maintain the shape and preserve freshness.
9. Competitors are invited to set up an attractive display, however this will not be judged.
10. All dishes serve in **individual plate**.
11. **Pork free product only.**
12. Organizer does not provide kitchen for the participants to use.
13. Provided only table space of **90 x 90cm** with table cloth.

13. Display is strictly not allowed to exceed the provide space.
14. Display is required to display until the day end of competition day 5pm.
15. Committee team reserves the right to dispose of the dishes if participants are not following the timing to do the clearing.
16. Committee team are not responsible for the lost for all the display item.
17. Production works start between 5AM to 9AM. Participant must leave the site at 9AM and judging will begin. Points will be deducted for latecomers (depending on the situation). Judges' decisions are **final**.

JUDGING CRITERIA

D3

CORRECT PROFESIONAL PREPARATION Correct basic preparations of food, corresponding to now day's modern culinary art.	30 Mark
COMPOSITION Well-balanced food – in a correct proportion of vitamins, carbohydrates, proteins, fats and grain, cordination in colour and flavour must be practical and digestible.	30 Mark
PRESENTATION, REGINAL FEATURES & INNOVATION Attracting display, tasteful, elegant presentation, modern style. With local characteristics.	30 Mark
SERVICE Clean arrangement, no artificial decorations, no time-consuming arrangements, exemplary plating, in order to make practical.	10 Mark

Pork free product only

ARTISTIC DISPLAY

D4 CHOCOLATE DISPLAY

Competitions Rules & Regulations:

1. Provided only table space of **90 x 90cm** with tablecloth.
2. Chocolate displays must be a minimum of 60cm in height and must not exceed 150cm in height. The display must not exceed the space provided.
3. Participants are required to exhibit an artistic creation consisting of an entire section in the following criteria category:
 - a) Chocolate creations with demonstrations of at least three (3) different techniques including: Spray, Mold, Poured Chocolate, Painted Chocolate, etc.
 - b) Chocolate creations must be used in the preparation of this centerpiece, namely, glossy, flat, matte, sprayed, carved, ribboned, shaved or airbrushed.
4. Artistic creations must consist solely of chocolate and chocolate products, including plain or colored cocoa butter and cocoa nibs. Chocolate pastillage is not permitted.
5. Modeling chocolate and non-commercial chocolate transfer sheets are permitted.
6. Sprayed or “transferred” chocolate may not be peeled.
7. The chocolate piece may not be peeled.
8. Chocolate screens, airbrushes and/or silk must not be chipped or flaked.
9. Spraying must be clean and not excessive with no visible overspray.
10. Chocolate must be smooth and not cracked. Artwork may be smooth, shiny and glossy.

11. The use of sugar or sugar products is not permitted in the chocolate exhibition area.
12. No electrical supply or sockets are provided.
13. Unsuitable support materials are prohibited from supporting the work product. Participants who violate the rules will be deducted marks.
14. All sprayed artwork must contain food grade spray. Artificial coloring or chemical additives are not permitted.
15. Use of gold or silver leaf, glitter and metal dust must be done with caution.
16. Only edible gummy or shellac based food varnishes are permitted.
17. Moldings and accent pieces must be free of bubbles, waves, cracks and seams.
18. Knife cuts and ruffles must be long and flat.
19. No Styrofoam (polystyrene), wood, metal or other structural materials sprayed with chocolate are permitted. Such displays will be disqualified immediately.
20. The joints and displays must be clean, free of drips and free of any fingerprints.
21. The paint must be clean, free of dirt or drips.
22. The use of molding is limited to less than 25% of the center and 25% of the total display.
23. **Pork free product only.**
24. Displays must be on display until the last day of the competition at 5:00pm.
25. The organizers reserve the right to remove artwork that is not removed within the specified time.
26. The organizer is not responsible for any loss of display products.
27. Production works start between 5AM to 9AM. Participant must leave the site at 9AM and judging will begin. Points will be deducted for latecomers (depending on the situation). Judges' decisions are **final**.

JUDGING CRITERIA

D4

CREATIVITY AND ORIGINALITY First impressions and artistic impressions.	20 Mark
DESIGN AND COMPOSITION Attention to detail, finished appearance, proportion and cementation.	30 Mark
TECHNICAL SKILLS AND DIFFICULTY LEVEL Clean layout, structural techniques, no artificial embellishments, no time-consuming arrangements, exemplary plating, for practical use.	50 Mark

Pork free product only

ARTISTIC DISPLAY

D5 ARABIC SWEET DISPLAY

Competitions Rules & Regulations:

1. To display a variety of three (3) different types of plated desserts of competitors' own choice. Each portion for one (1) person is suitable for ala carte service.
2. All ingredients use must be edible, and the judge will cut and inspect the dessert.
3. Tasting will be part of the judging process if deemed necessary to determine quality and authenticity.
4. Competitors must bring their own plates & ingredients.
5. A written description and recipes are required.
6. All dishes must be prepared under the highest hygienic conditions. The finished product must not affect the health of eating.
7. All dishes serve in **individual plate**.
8. **Pork free product only.**
9. Organizer does not provide kitchen for the participants to use.
10. Provided only table space of **90 x 90cm** with table cloth.
11. Display is strictly not allowed to exceed the provide space.
12. Display is allowed but will not be judge and required to display until the day end of competition day 5pm.
13. Committee team reserves the right to dispose of the dishes if participants are not following the timing to do the clearing.
14. Committee team are not responsible for the lost for all the display item.
15. Production works start between 5AM to 9AM. Participant must leave the site at 9AM and judging will begin. Points will be deducted for latecomers (depending on the situation). Judges' decisions are **final**.

JUDGING CRITERIA

D5

CORRECT PROFESIONAL PREPARATION Correct basic preparations of food, corresponding to now day's modern culinary art.	10 Mark
TASTE AND TEXTURE Well-balanced from a nutritional point of view. The taste, flavours and textures should conform to today's standards.	50 Mark
PRESENTATION, REGINAL FEATURES & INNOVATION Attracting display, tasteful, elegant presentation, modern style. With local characteristics.	15 Mark
SERVICE Clean arrangement, no artificial decorations, no time-consuming arrangements, exemplary plating, in order to make practical.	15 Mark
VARIETY The variety display must be corresponded with the criteria	10 Mark

Pork free product only

FLAVORFUL CULINARY INDIVIDUAL

E1 JAPANESE CUISINE – SUSHI PLATTER

Competitions Rules & Regulations:

1. To prepare and present **4 types** of Sushi and **2 pcs** of each type on **2 plates (total 8 pieces)** within **45 minutes**. One Set for judges tasting another set for display. Type of sushi as following:
 - **3 x Nigiri Sushi**
 - **1 x Maki Sushi**
2. Competitors must bring their own plates & ingredients.
3. Sushi Rice & Tamago can precooked and bring in to the venue, but mandatory to be cooked on the same morning for food safety.
4. All preparation can be brought but need to slice cut sushi neta and make or roll all sushi during the competition. Not allowed to use Raw Protein (such as fish, egg, beef or chicken), should be used Cooked Protein.
5. **Pork free product only.**

E2 RENDANG CHICKEN COOKING CHALLENGE

Competitions Rules & Regulations:

1. Cook the Southeast Asian-inspired Rendang Chicken for **2 Individual portion, serving to 2 plates**. 1 plate for the judges to taste and score, another 1 plate for display. Cooking time is **45 minutes**.
2. Competitors must bring their own plates & ingredients.
3. Competitor can bring precooked rendang sauce and marinated cut chicken. Side Dish making and cooking must be done on site.
4. Competitor are advised to add side dishes (e.g. rice, pastries, grilled vegetable or noodles, etc.) to highlight the uniqueness. The cooking part of the side dishes needs to be done on site.
5. The meal portion total is 350 – 500 grams.
6. **Pork free product only.**

E3 CHINESE HEALTHY MEAL

Competitions Rules & Regulations:

1. Prepare and cook Chinese healthy meals that meet the elements of wellness for **2 Individual portion, serving to 2 plates**. 1 plate for the judges to taste and score, another 1 plate for display. Cooking time is **45 minutes**.
2. Competitors must bring their own plates & ingredients.
3. Recipes should include the features and benefits of a healthy meal.
4. The health meals must be the size of a full meal for one person. There is no limit on the type of meals, and both vegetarian and non-vegetarian meals are acceptable.
5. The **meal portion** total is 350 – 500 grams.
6. Dishes need to be paired with appropriate starches, vegetables and sauces.
7. **Pork free product only.**

E4 ASIAN VEGETARIAN MEAL

Competitions Rules & Regulations:

1. Prepare and cook asian vegetarian meal that meet the elements of wellness for **2 Individual portion, serving to 2 plates**. 1 plate for the judges to taste and score, another 1 plate for display. Cooking time is **45 minutes**.
2. Competitors must bring their own plates & ingredients.
3. Recipes should include the features and benefits of a vegetarian meal.
4. The participating vegetarian meals must meet the standard of 1 person for the main meal, and there is no limit to the type, must be vegetarian.
5. The **meal portion** total is 350 – 500 grams.
6. Dishes need to be paired with appropriate starches, vegetables and sauces.
7. Eggs and dairy products are allowed.
8. **Pork free product only.**

E5 CHINESE 3 STYLE DIM SUM

Competitions Rules & Regulations:

1. To prepare and cook three (3) different types of Chinese dim sum, **2 steamed and 1 deep-fried**. One of the dim sum must be vegetarian.
2. Each type of dim sum has **4 pieces**, divided equally into **2 sets**. **1 plate** is for the judges to tasting and scoring, and **1 plate** is displayed. The preparation time is **45 minutes**.
3. Competitors must bring their own plates & ingredients.
4. The dishes can be presented as a platter, a single dish or a in a steam basket.
5. Ingredients (meat, seafood, beans) can be pre-cut and marinated but not pre-cooked. They must be raw. The mixing process must be done in the kitchen.
6. The puff pastry, dough and crust can be pre-made and brought in. The kneading and shaping steps must be made in the kitchen.
7. **Pork free product only.**

E6 CHOCOLATE DESSERT CHALLENGE

Competitions Rules & Regulations:

1. To prepare two (2) plates of Western dessert (same type) hot or cold – serve 2 plates. 1 for judging and 1 for presentation. Preparation time is 90 minutes.
2. Desserts may be served hot, cold or a combination of both, and they must reflect today's modern culinary styles.
3. Participants can use as much of each ingredient as they like. Ingredients to be prepare by own :

a	All Purpose Flour	h	Unsalted Butter	o	Pecans
b	Powdered Sugar	i	Glucose	p	Milk Chocolate
c	Cake flour	j	All Purpose Cream	q	White Chocolate
d	Baking Powder	k	Isomalt	r	Salt
e	Granulated Sugar	l	Fresh Milk	s	Almond Transfer Sheet
f	Baking Soda	m	Walnuts	t	Fresh Eggs
g	Brown Sugar	n	Chocolate	u	Gelatine Powder

The mystery Ingredient will be announced during the competition day

4. All participants must bring their own equipment such as cutters, knives, palettes, piping bags with nozzles, moulds, pots and pans and mixing bowls.
5. **Pork free product only.**

JUDGING CRITERIA

E1, E2,E3,E4, E5, E6

TASTE The taste of the food should be maintained. The dish must have appropriate taste, seasoning, quality, flavour and food evaluation standards of nutritional values.	50 Mark
CORRECT PROFESIONAL PREPARATION Correct basic preparation of food, corresponding to now day's modern culinary art. Preparation should be practical, acceptable methods that exclude unnecessary ingredients. Appropriate cooking techniques must be applied for all ingredients, including starches and vegetables, working skill and kitchen organization.	20 Mark
HYGINE AND FOOD WASTE Please review the document of Food Hygiene and Food Waste: https://wacs.egnyte.com/dl/WFZim6m8ql	10 Mark
PRESENTATION Clean arrangement, with no artificial garnish and no time-consuming arrangements. Exemplary plating to ensure an appetizing appearance, there should be no repetition of ingredient, shapes and colour as well as cooking techniques between the different dishes.	10 Mark
SERVICE Punctuality in the timing of food serving is very important. The judges will determine if there is any service fault on the part of the kitchen or the contestants. If there is, the participating team will be deducted points. Full marks will be given if the food is served smoothly according to the set time.	5 Mark
MISE-EN-PLACE AND HYGIENE Planned arrangement of materials to ensure trouble-free work and service. Correct utilization of working time to ensure punctual completion. Clean and proper working methods will also be judged as well as the kitchen conditions.	5 Mark

Pork free product only

NOTES – CATEGORIES A1,A2,A3,BLACK BOX,B1,B2,B3,E1,E2,E3,E4,E5,E6

- a) Stocks base are allowed but not concentrated or seasoning.
- b) Salad can be cleaned and washed but do not mix or cut.
- c) Vegetables and fruits can be cleaned, cut & trimmed (any shape) BUT must be raw.
- d) Fruit and vegetable purees are permitted but must not be seasoned or finished item.
 - No glaze or concentrated juices.
 - Dried fruit or vegetable powder permitted.
 - Dehydrated fruit or fruit skin is permitted.
- e) Vegetable powder and home-made spice mixture are permitted.
- f) Fish can be gutted, scaled can be filleted if required BUT must be raw.
- g) Shellfish/crustaceans can be cleaned and removed from their shell but must be raw.
- h) Meat/Poultry/Wild Meat can be deboned but do not portion and trimmed.
- i) Protein ingredients cannot be minced. This process only can be done in the kitchen.
- j) Liver and sweetbreads can be soaked in milk, but not seasoned or flavoured.
- k) Smoked fish, prosciutto, chorizo, bacon is allowed as long as they are further processed in the kitchen.
- l) Pasta dough are allowed to bring in. It can be flavoured and rolled into sheets but not portioned and cooked.
- m) Pastry sponge, biscuits can be brought in but not cut or stenciled.
- n) Decor elements 100% made in the hall. No titanium dioxide – no metallic powder no artificial food colours are permitted
- o) Eggs can be separated, and pasteurized.
- p) Dry ingredients can be pre-measured.
- q) Flavoured oils and butter are allowed.
- r) White rice can be pre-cooked but not seasoned.
- s) **Pork free product only.**

REGISTRATION, RULES & REGULATION DETAILS

1. GCCM2025 Registration with QR Code Scan. Registration Forms must be accompanied with payment details in order for the entries to be processed.
2. Teams and Individual competitors can expect to receive confirmation of their registration by 15 June 2025 onwards.
3. Registration fees are non-refundable, unless categories are full and competitors do not wish to register for alternative categories
4. Payment must be in Ringgit Malaysia. All payments are to be made payable by cheque/money order/bank draft only to:

PERSATUAN KULINARI GLOBAL MALAYSIA

BANK ACCOUNT: MAYBANK 5560 6650 2564

5. Overseas competitor can contact our registration secretarial for more clarification and information.
6. Submission of a completed Registration Form shall constitute of an agreement to abide by the Rules & Regulations of the GCCM2025.
7. Competitors can participate in a variety of competitions. However, you can only register for one participation per category. Who participate in more than one category will receive a RM100 rebate and two categories will receive RM200 rebate and so on.
8. **All competitors will receive dinner voucher for the awards ceremony on July 3, 2025.** All cash and prizes will be announced at the Award Ceremony. Attendees are required to wear chef's attire.
9. All competitors in events A, B and E will receive GCCM2025 designated chef coats to wear during the competition.
10. No changes of category will be allowed. Please notify the Organiser if you wish to cancel. Early notification may allow an unsuccessful competitor to prepare for competition.
11. To avoid having their applications withdrawn from the competition without notice, it is competitors' responsibility to advise the Organiser should they change employers or personal address/contact details.
12. Competitors have to collect his/her participation certificate during he/she register when arrival before enter to competition site. Uncollected certificates will be disposed within three weeks.

13. The competition display areas in the Competition Hall will be open to competitors from 4:00am (no earlier) and end at 7:00am for judging. All packing/exhibit debris must be removed from the Competition Hall before judging begins.
14. Competitors and their assistants are strictly not allowed to leave belongings on exhibition booths, or use furniture there for lounging during the set-up and judging hours.
15. The Organiser reserves the right to dispose of uncollected exhibits after the stipulated times.
16. Entries for the Individual classes and Hot Cooking Team category are accepted on a first-come-first-served basis. Applicants for these categories should select another category on the Registration Form in the event if they are unsuccessful for their first choice. They can also choose to have their entry fee refunded in this case and if they do not wish to select an alternative category. Please take note that with limited of kitchen stations, these categories are usually full before the official closing date.
17. All category competitors must report to the respective registration counter at least 1 hour before their appointed time. Should there be a station available, it may be allotted to early arrivals. Competitors who are not present at their scheduled time will be considered no-shows and will be disqualified.
18. Chef's attire is requested for all events. No company name/logo should be visible to the judges during judging. It may be included or placed on uniforms once judging is completed.
19. Length of plates not more than **32cm**.
20. **Menu writing recipe (3 copies- Self-Prepare)** and name of the dishes must be made well prepare in the kitchens for judges to review and as reference.
21. Each team will receive a sticker. Please fill in your own number and stick it on the dish's plate.
22. No pork and alcohol items are allowed.
23. Competitors who bring their exhibits on the wrong day will not be judged. Please refer to the final schedule for your competition date. This will be sent to you by WhatApps and post on GCCM official FB Page.

24. Competitors to take note that points will be deducted if the complete display is not kept within the space limit specified for the categories.
25. Competitors have to print out recipe form from rule book for Judges' review during competition. These must be placed by the side of exhibits/dishes due to the rule's requirement it. The Organiser reserves the right to request them.
26. The Organiser reserves all rights to the recipes used and photographs taken at the event. Any publication, re-production or copying of the recipes can only be made by their approval.
27. Medals will be given out daily by 4:00pm. Competitors should be present in complete professional attire. All medal winners must be present for the grand award presentation on the last day of the competition in professional attire. Any trophy/medal/certificate that is not awarded at the ceremony will be forfeited three weeks after the event.
28. The Organiser reserves the right to remove display exhibits if deterioration beyond acceptable standards has taken place.
29. The Organiser will not be held responsible for any damage to or loss of exhibits, equipment, utensils or personal effects of competitors.
30. Competitors contravening any of the Rules and Regulations of the event may be disqualified.
31. The Organiser reserves the right to rescind, modify or add on any of the above Rules and Regulations and their interpretation of these are final.
32. The Organiser also reserve the right to limit the number of entries per category or amend the competition section, modify any rules, cancel any category or competition, or cancel/postpone the whole competition event should it be deemed necessary.
33. If contestants have any inquiry regarding the competition standard are advised to contact Organizer at below:

GCCM2025 Secretarial

Contact:

+6012 – 397 9633 (Carmen)

+6012 – 975 0429 (Elaine)

E-mail: gccmmalaysia@gmail.com

CERTIFICATE & AWARDS

MEDALS CRITERIA:

Special Gold Award	100 score
Gold Award	90 – 99 score
Silver Award	80 – 89 score
Bronze Award	70 – 79 score
Diploma Award	60 – 69 score

The respective awards and certificate will be presented to qualified participants. While for those who do not win any award will receive a Certificate of Appreciation.

GCCM2025 Most Outstanding Chef

Awarded to the individual chef who accumulates the highest points in his/her result with compulsory in two (2) categories:

Team Challenge (A1 or A2) and Individual Hot Cooking Challenge (B or E)

GCCM2025 Most Outstanding Apprentice

Awarded to the individual Apprentice Chef with the highest cumulative score in the following categories:

Piau Kee Live & Frozen Seafood Youth Cup (A3) and Practical Hot Cooking – Youth Tournament – Asian Main Course (B4)

ANUGERAH 獎項獎金 AWARDS			
(A1) GCCM PERTANDINGAN PASUKAN PIALA GLOBAL (SERTA PAMERAN MEJA TERBAIK) + ANUGERAH POPULARITI KUMPULAN GCCM 专业团体赛(兼最佳展示台) + 最受欢迎团体人气奖 GCCM GLOBAL AND SHOWPIECE TEAM CHALLENGE + THE MOST POPULARITY GROUP AWARD			
JOHAN	冠軍	CHAMPION	RM4,000
NAIB JOHAN	亞軍	1ST RUNNER	RM2,000
KETIGA	季軍	2ND RUNNER	RM1,000
PAMERAN MEJA TERBAIK 最佳展示台 SHOWPIECE TEAM CHALLENGE			TROPHY
ANUGERAH POPULARITI KUMPULAN 最受欢迎團體人氣獎 THE MOST POPULARITY GROUP AWARD			TROPHY
TERMASUK PIALA DAN SIJIL 包含獎杯與文憑 INCLUDING TROPHY AND CERTIFICATE			
(A2) MASAKAN PANAS DAN SEJUK PRAKTIKAL – TIGA HIDANGAN GAYA CINA (2 PESERTA/PASUKAN) 现场冷热烹中式三式拼盘 (雙人組) PRACTICAL HOT AND COLD COOKING: THREE CHINESE STYLE ASSORTED DISHES CHALLENGE (DUO TEAM)			
JOHAN	冠軍	CHAMPION	RM500
NAIB JOHAN	亞軍	1ST RUNNER	RM300
KETIGA	季軍	2ND RUNNER	RM200
TERMASUK PIALA DAN SIJIL 包含獎杯與文憑 INCLUDING TROPHY AND CERTIFICATE			
(A3) "PIALA PIAU KEE LIVE AND FROZEN SEAFOOD" PERANTIS MASAKAN PANAS PRAKTIKAL – 2 PESERTA/PASUKAN (DUA RASA HIDANGAN – BERUMUR 16 - 25 TAHUN) 标记(活/冷藏)海产杯 二人赛 (两道菜套餐) (限 16 至 25 岁) "PIAU KEE LIVE AND FROZEN SEAFOOD YOUTH CUP" APPRENTICE DUO (TWO COURSE MEAL – AGE 16 - 25 YEARS OLD)			
JOHAN	冠軍	CHAMPION	RM500
NAIB JOHAN	亞軍	1ST RUNNER	RM300
KETIGA	季軍	2ND RUNNER	RM200
TERMASUK PIALA DAN SIJIL 包含獎杯與文憑 INCLUDING TROPHY AND CERTIFICATE			
(B) PERTANDINGAN INDIVIDU 个人赛 INDIVIDUAL CHALLENGE			
JOHAN	冠軍	CHAMPION	RM300
NAIB JOHAN	亞軍	1ST RUNNER	RM200
KETIGA	季軍	2ND RUNNER	RM100
TERMASUK PIALA DAN SIJIL 包含獎杯與文憑 INCLUDING TROPHY AND CERTIFICATE			
(C1) INDIVIDU UKIRAN BUAH-BUAHAN & SAYUR-SAYURAN SECARA LANGSUNG 个人“现场”蔬果雕刻 INDIVIDUAL FRUITS & VEGETABLES CARVING (LIVE)			
JOHAN	冠軍	CHAMPION	RM300
NAIB JOHAN	亞軍	1ST RUNNER	RM200
KETIGA	季軍	2ND RUNNER	RM100
TERMASUK PIALA DAN SIJIL 包含獎杯與文憑 INCLUDING TROPHY AND CERTIFICATE			

ANUGERAH 獎項獎金 AWARDS			
(C2) PAPARAN UKIRAN BUAH-BUAHAN & SAYUR-SAYURAN 静态蔬果雕刻展示 FRUITS & VEGETABLES CARVING DISPLAY			
JOHAN	冠軍	CHAMPION	RM300
NAIB JOHAN	亞軍	1ST RUNNER	RM200
KETIGA	季軍	2ND RUNNER	RM100
TERMASUK PIALA DAN SIJIL 包含獎杯與文憑 INCLUDING TROPHY AND CERTIFICATE			
(D1) PAPARAN KEK PERKAHWINAN 喜宴婚禮蛋糕展示 WEDDING CAKE DISPLAY			
JOHAN	冠軍	CHAMPION	RM300
NAIB JOHAN	亞軍	1ST RUNNER	RM200
KETIGA	季軍	2ND RUNNER	RM100
TERMASUK PIALA DAN SIJIL 包含獎杯與文憑 INCLUDING TROPHY AND CERTIFICATE			
(D2) PAPARAN PASTRI 糖艺展示 PASTRY DISPLAY			
JOHAN	冠軍	CHAMPION	RM300
NAIB JOHAN	亞軍	1ST RUNNER	RM200
KETIGA	季軍	2ND RUNNER	RM100
TERMASUK PIALA DAN SIJIL 包含獎杯與文憑 INCLUDING TROPHY AND CERTIFICATE			
(D3) PAPARAN HIDANGAN UTAMA ASIA 亚洲风味主菜展示 ASIAN MAIN COURSE DISPLAY			
JOHAN	冠軍	CHAMPION	RM300
NAIB JOHAN	亞軍	1ST RUNNER	RM200
KETIGA	季軍	2ND RUNNER	RM100
TERMASUK PIALA DAN SIJIL 包含獎杯與文憑 INCLUDING TROPHY AND CERTIFICATE			
(D4) PAPARAN COKLAT 巧克力展示 CHOCOLATE DISPLAY			
JOHAN	冠軍	CHAMPION	RM300
NAIB JOHAN	亞軍	1ST RUNNER	RM200
KETIGA	季軍	2ND RUNNER	RM100
TERMASUK PIALA DAN SIJIL 包含獎杯與文憑 INCLUDING TROPHY AND CERTIFICATE			
(D5) PAPARAN MANISAN ARAB 阿拉伯甜品展示 ARAB SWEET DISPLAY			
JOHAN	冠軍	CHAMPION	RM300
NAIB JOHAN	亞軍	1ST RUNNER	RM200
KETIGA	季軍	2ND RUNNER	RM100
TERMASUK PIALA DAN SIJIL 包含獎杯與文憑 INCLUDING TROPHY AND CERTIFICATE			

ANUGERAH 獎項獎金 AWARDS			
(E1) MAKANAN JEPUN – PINGGAN SUSHI 日式餐点 - 寿司拼盘 JAPANESE CUISINE – SUSHI PLATTER			
JOHAN	冠軍	CHAMPION	RM300
NAIB JOHAN	亞軍	1ST RUNNER	RM200
KETIGA	季軍	2ND RUNNER	RM100
TERMASUK PIALA DAN SIJIL 包含獎杯與文憑 INCLUDING TROPHY AND CERTIFICATE			
(E2) CABARAN MEMASAK AYAM RENDANG 仁当鸡厨艺挑战赛 RENDANG CHICKEN COOKING CHALLENGE			
JOHAN	冠軍	CHAMPION	RM300
NAIB JOHAN	亞軍	1ST RUNNER	RM200
KETIGA	季軍	2ND RUNNER	RM100
TERMASUK PIALA DAN SIJIL 包含獎杯與文憑 INCLUDING TROPHY AND CERTIFICATE			
(E3) HIDANGAN MASAKAN SIHAT GAYA CINA 中式养生健康餐 CHINESE HEALTHY MEAL			
JOHAN	冠軍	CHAMPION	RM300
NAIB JOHAN	亞軍	1ST RUNNER	RM200
KETIGA	季軍	2ND RUNNER	RM100
TERMASUK PIALA DAN SIJIL 包含獎杯與文憑 INCLUDING TROPHY AND CERTIFICATE			
(E4) HIDANGAN VEGETARIAN ASIA 亚洲素食主食餐 ASIAN VEGETARIAN MEAL			
JOHAN	冠軍	CHAMPION	RM300
NAIB JOHAN	亞軍	1ST RUNNER	RM200
KETIGA	季軍	2ND RUNNER	RM100
TERMASUK PIALA DAN SIJIL 包含獎杯與文憑 INCLUDING TROPHY AND CERTIFICATE			
(E5) HIDANGAN DIM SUM 3 GAYA CINA 中式三拼点心 CHINESE 3 STYLE DIM SUM			
JOHAN	冠軍	CHAMPION	RM300
NAIB JOHAN	亞軍	1ST RUNNER	RM200
KETIGA	季軍	2ND RUNNER	RM100
TERMASUK PIALA DAN SIJIL 包含獎杯與文憑 INCLUDING TROPHY AND CERTIFICATE			
(E6) CABARAN MANISAN COKLAT 巧克力甜点挑战赛 CHOCOLATE DESSERT CHALLENGE			
JOHAN	冠軍	CHAMPION	RM300
NAIB JOHAN	亞軍	1ST RUNNER	RM200
KETIGA	季軍	2ND RUNNER	RM100
TERMASUK PIALA DAN SIJIL 包含獎杯與文憑 INCLUDING TROPHY AND CERTIFICATE			

BORANG RESIPI 食谱表 RECIPE FORM

Kategori :
项目 :
Category :

Kod Peserta / 参赛者编号 / Participation Code :
Bilangan Hidangan / 菜品分量 / Pax of Serving :

Nama Hidangan / 菜式名称 / Dish :

Bahan Masakan / 食材 / Ingredients	数量 QTY	Bahan Masakan / 食材 / Ingredients	数量 QTY

Cara Masakan / 烹饪方法 / Cooking Method :

Keistimewaan Hidangan / 菜品特色 / Dishes Features :

4th GLOBAL CULINARY CHALLENGE MALAYSIA

REGISTRATION FORM

Closing Date: 5 MAY 2025

Registration form must be attached with a registration fee and are not refundable unless the registration is full. Fees for all categories are inclusive Awards Ceremony Dinner Night on 03.07.2025 (Thursday) only category A, B and E are inclusive uniform.

Note: Submission of registration form without payment will not be processed.

All entries are accepted on a first-come-first-served basis.

Please refer to the rules and regulations in the GCCM 2025 Rule Book.

Participants are encouraged to use the QR code on the right to register.

Using the registration form below is an alternative.



Please type legibility or write clearly in **CAPITAL LETTERS** and complete all relevant sections.

Organization Name		Country	
Address			
Organization Email		Organization Contact	
Name of Contestant		Age	
I/C or Passport No.		Nationality	
Occupation		Personal Mobile No.	
Personal E-Mail			

Please **mark [X]** inside the box for the category you wish to participate:

Team Challenge (RM 4,400 Per Team)		
	A1	GCCM Global + Showpiece Team Challenge + The Most Popularity Group Award
	A1-1	
Team Challenge (RM 600 Per Team)		
	A2	3-Chinese Style Assorted Dishes (2 pax/Group)
Team Challenge (RM 400 Per Team)		
	A3	Piau Kee Live & Frozen Seafoods Youth Cup Apprentice Duo Team / (16 - 25 Years Old)

Team Member	Full Name	I/C No. / Passport No.	Position	Uniform Size M L XL 2X 3XL 4XL 5XL
Leader				
Member 1				
Member 2				
Member 2				

Please **mark [X]** inside the box for the category you wish to participate:

Practical Hot Cooking			Flavorful Culinary Individual Challenge		
	B1	Main Course – Chicken RM 300		E1	Japanese Meal – Sushi Platter RM 300
	B2	Main Course – Beef/Lamb RM 300		E2	Rendang Chicken Cooking Challenge RM 300
	B3	Main Course – Seafood RM 300		E3	Chinese Healty Meal RM 300
	B4	Main Course - Youth Tournament (16-21 Years Old) RM 300		E4	Asian Vegetarian Meal RM 300
	B5	Main Course – MEZE Course RM 400		E5	Chinese 3 Style Dim Sum RM 300
Carving Display				E6	Chocolate Dessert Challenge RM 250
	C1	Individual Fruits and Vegetables Carving (LIVE) RM 250	Chef coat is entitled for category A, B and E only. If interested to purchase, we sell it at RM 120 per coat.		
	C2	Fruits and Vegetables Carving Display RM 250			
Artistic Display			Category A/B/E		
	D1	Display – Wedding Cake RM 250	M L XL 2XL 3XL 4XL 5XL 6XL		
	D2	Display – Pastry RM 250	Purchase RM 120 per coat		
	D3	Display – Asian Main Course RM 250	M L XL 2XL 3XL 4XL 5XL 6XL		
	D4	Display – Chocolate RM 250			
	D5	Display – Arab Sweet RM 400			

Who participate in more than one category will receive a RM100 rebate and two categories will receive RM200 rebate and so on.

MODE OF PAYMENT

Enclosed herewith the bank draft / cheque / online banking receipt for total amount of RM _____ made payable to:

PERSATUAN KULINARI GLOBAL MALAYSIA

[Acc No: 5560 6650 2564 (MAYBANK)]

*The Organizing Committee **will not accept any cash by mail**. Receipt will only be issued upon clearance of payment.*

Please email your completed registration form with payment evidence to: gccmmalaysia@gmail.com

I hereby declare that to the best of my knowledge, all the information furnished above is true, complete and correct.

I understand that in the event of my information being Found false or incorrect at any stage, my qualification of the competition shall be liable to cancellation/ termination without notice or any compensation in lieu thereof.

For Office Use Only :	
Application Received	
Payment Received	
Cheque/Receipt No	
Amount (RM)	
Contestant No.	

Authorize Signature / Contestant Signature
Date:

2025第四届马来西亚环球厨艺挑战赛

报名表格

截止日期: 5 月 5 日 2025年

报名表格必须附上报名费，除非报名已满，否则不予退款。所有项目的费用都包括2025年7月3日（星期四）的颁奖晚宴。只有项目 A、B和E包括厨师制服。

注意：未付款的报名表格将不会被处理。

所有报名都是按先到先得的方式接受。

请参阅GCCM 2025规则手册中的规则和条例。

我们鼓励参与者使用右侧的二维码进行报名。下方的报名表格是另一种选项。

请以清晰的字迹输入或用大写字母填写，并完成所有相关部分。



公司名字		国家	
公司地址			
公司电子邮件		公司电话号码	
参赛者姓名		年龄	
身份证/护照号码		国籍	
职业		个人手机号码	
个人电子邮件			

请在您希望参加的项目的方框内标记 [X]：

团体赛 (每队 RM 4,400)				
	A1	GCCM 专业团体赛兼最佳展示台)+最受欢迎团体人气奖		
	A1-1			
团体赛 (每队 RM 600)				
	A2	现场冷热烹中式三式拼盘（两人/组）		
团体赛 (每队 RM400)				
	A3	标记(活,冷藏)海产杯 二人赛(两道菜套餐) （限 16 至 25 岁）		
团队成员	成员名字	身份证号码/ 护照号码	职位	制服尺寸 M L XL 2X 3XL 4XL 5XL
团队领导				
成员 1				
成员 2				
成员 3				

请在您希望参加的项目的方框内标记 [X]:

个人赛			风味厨艺赛		
	B1	主食 – 鸡肉 RM 300		E1	日式餐点 - 寿司拼RM 300
	B2	主食 – 牛肉 / 羊肉 RM 300		E2	仁当鸡厨艺挑战赛RM 300
	B3	主食 – 海鲜 RM 300		E3	中式养生健康餐 RM 300
	B4	主食 – 青年赛 (16 – 21歲) RM 300		E4	亚洲素食主食餐RM 300
	B5	主食 – MEZE餐 RM 400		E5	中式三拼點心 RM 300
雕刻展示				E6	巧克力甜品挑戰賽 RM 250
	C1	个人“现场”蔬果雕刻 RM 250	厨师服只提供给项目 A,B和E的参赛者，如果有兴趣购买，每件以RM 120的价格售卖。		
	C2	静态蔬果雕刻展示 RM 250			
艺术展示			项目 A/B/E		
	D1	喜宴婚礼蛋糕展示 RM 250	M L XL 2XL 3XL 4XL 5XL 6XL		
	D2	糖艺展示 RM 250	购买 RM 120 一件		
	D3	亚洲主菜展示 RM 250	M L XL 2XL 3XL 4XL 5XL 6XL		
	D4	巧克力展示 RM 250			
	D5	阿拉伯甜品展示 RM 400			

凡参加多一项，将获得RM100 回扣，多两项将回扣RM200, 以此类推。

付款方式

随附银行汇票/支票/在线银行收据,总金额为RM付款给：

PERSATUAN KULINARI GLOBAL MALAYSIA

[Acc No: 5560 6650 2564 (MAYBANK)]

组织委员部接受邮寄现金。只有在付款清算后才会发出收据。

请将您已完成的报名表格和付款证明通过电子邮件发送至: gccmmalaysia@gmail.com

我在此声明，据我所知，上述所有信息都是真实、完整和正确的。我明白，如果在任何阶段发现我的信息是虚假或不正确的，我的比赛资格将有可能被取消/终止，且不会收到任何通知或相应的赔偿。

办公室专用：	
收到申请日期	
收到款项日期	
支票/收据号码	
数额(RM)	
参赛者编号	

授权签名 / 参赛者签名
日期：

CARTA SAIZ | 尺寸表 | SIZE CHART

CM	PANJANG BAJU 衣長 BODY LENGTH	DADA 胸圍 CHEST	LEBAR BAHU 肩寬 SHOULDER WIDTH	PANJANG LENGAN 袖長 SLEEVE LENGTH
S	68	102	43	55
M	71	106	44	56
L	73	110	45	57
XL	75	114	46	58
2XL	77	118	47	59
3XL	79	122	48	60
4XL	83	126	49	60
5XL	87	130	50	60

