

## 国际大赛“S. PELLEGRINO 圣培露世界青年厨师大奖赛2019/2020” 完整赛事章程

Sanpellegrino Spa (“Sanpellegrino”), 注册办公室地址: San Pellegrino Terme (BG) Loc. Ruspino; 行政总部地址: Via del Mulino 6 ad Assago (Mi); 该公司目前正在组织一场名为“S. Pellegrino 圣培露世界青年厨师大奖赛2019/2020”的项目。

此项目包括一场“搜寻天才厨师”国际赛事, 针对成年的青年厨师开放, 具体年龄限制依据参赛者所在地的成年规定, 注册时最大年龄不超过30岁, 且符合以下要求。此项目计划自2019年1月14日启动推广程序, 报名有效期限为2019年2月4日至4月30日。

具体大赛章程届时在www.sanpellegrino.com (“官方网站”)公开发布。

此项目邀请的所有参与者必须认真阅读项目章程, 并声明他们理解并接受其中的全部条款内容。

### 1. 项目目标

此项目的主旨在于为餐饮业的青年厨师才俊提供晋升平台, 通过嘉奖他们的技能才干促进其职业发展, 以及最重要的目的在于支持他们个人对美食世界的主张与愿景—此计划可能在社会上产生积极而广泛的助推影响力。

### 2. 参赛时间

此项目计划自2019年1月14日启动广告宣传。

如欲参与此赛事, 参赛者需访问网站www.sanpellegrino.com, 在指定版块注册报名。针对中国区赛事, 还可以发送完整的注册报名申请至电子邮箱yihui.dai@bluefocus.com。为确定“全球候选人名单”, 并制定地区决赛和总决赛冠军选手, 此赛事分3阶段进行, 具体如下:

- 在线报名(第1阶段): 全球标准时间2019年2月4日00:01至2019年4月30日23:59

- “全球候选人名单”筛选(第2阶段): 2019年5月1日-2019年5月31日

“全球候选人名单”确定及通知: 自2019年6月7日开始陆续进行

- “地区决赛”(第3阶段): 决选地区获胜者, 地区决赛时间: 2019年6月21日至2019年12月31日

- 总决赛(第3阶段)和S. Pellegrino 圣培露世界青年厨师大奖赛2020的最终决选暂定于2020年6月米兰举行。活动日期和地点可能因各种情况而作出更改, 任何更改细节通过[www.sanpellegrino.com](http://www.sanpellegrino.com)确定发布, 同时直接通知相关参赛者。

- 总决赛暂定于2020年6月选址米兰举行, 具体活动日期和地点可能因各种情况而作出更改, 任何更改细节通过官方网站和[www.finedininglovers.com](http://www.finedininglovers.com)发布通告, 同时直接通知相关参赛者。

确定“总决赛”日期的同时, 可能会组织其他衍生活动, 届时将邀请地区获胜者参加。

因此, 所有参赛者在注册阶段, 请务必确保有时间出席上述活动。

### 3. 参赛要求——请仔细阅读

此项目专门针对符合以下要求的青年厨师开放:

- **年龄:** 参赛者必须达到法定成年要求, 具体依照各参赛地区的现行规定, 出生日期必须在1989年1月2日以后。

- **经验:** 参赛者必须至少在一家或多家餐厅/餐饮公司全职工作至少1年, 职位为“commis”(厨师助手)、“chef de cuisine”(厨师长)、“chef de partie”(厨房主管)或“sous chef”(副厨师长)(参赛者不一定要在同一家餐厅工作满1年时间。)

- **语言:** 赛事官方语言为英语, 因此参赛者必须会用口头和书面英语进行自我表达。但是, 为促进并加快注册流程, 参赛者可使用以下任何一种语言完成注册申请: 英语, 中文, 西班牙语, 法语, 意大利语。

采用除以上语言之外的任何其他语言注册申请将视为无效。

此外, 为确保更透彻地理解赛事章程, 除以上语言以外, 赛事章程还将提供德语、俄罗斯、日语和葡萄牙语版本。

参赛者必须同时满足以上所有要求, 否则将不予参加。

每位青年厨师将仅允许注册2019/2020大赛一次, 使用一种代表菜品。参与往年大赛的厨师也可以参加本届大赛, 但需符合大赛年龄要求, S. Pellegrino 圣培露世界青年厨师大奖赛的往届冠军得主豁免年龄限制。

此外, 参赛者必须购买一份伤害保险, 并呈递相关文书给组织方。

### 4. 参赛流程

**第1阶段:** 在线报名(第1阶段): (GMT+1)2019年2月4日00:01至2019年4月30日23:59

如欲参与本赛事, 符合上述要求的青年厨师必须完成在线申请, 访问官方网站填写参赛表格。参赛者有3个月期限完成注册: 系统允许参赛者保存注册申请内容, 可任意多次编辑, 确定内容后在截止日期前提交最终注册即可。提交注册的早晚不会影响获得注册批准的几率, 亦不涉及任何优先待遇。

参赛表格必须用英文填写, 需提供以下信息:

- 个人联系方式详情(必填)

- 电子版个人推荐和链接(例如网站、社交媒体页面)(选填)

- 目前工作地点(例如餐厅信息)(必填)

- 目前职位, 例如commis/ chef / sous chef /chef de partie(必填)

参赛者必须同时附上:

- 有效身份证件副本, 其上显示清晰可识别的出生日期

- 一份最新个人简历

- “代表菜品”的菜谱

- “代表菜品”(至少一张, 至多三张)的照片

此外，参赛者必须回答以下英文问题：

“您对未来怀抱怎样的职业梦想？”（必填）

-“所有伟大的厨师都有自己的事业，将烹饪视为个人工作不可分割的一部分。您希望在职业生涯中为美食世界作出怎样的贡献？您的菜品是否代表这样的个人信念？”（必填）

有关菜品（“代表菜品”）的具体细节：

-“代表菜品”可以是第一道或第二道菜。不接受开胃小菜和甜品。

-代表菜品的原料不得包含濒危物种、血液或黄金。参赛者在选择想使用的原料时，要考虑到意大利、欧盟和国际法规定的相关限制和禁止规定：

动植物物种保护：<http://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/?uri=URISERV:l11023>;

食品健康和法规：[http://eur-lex.europa.eu/summary/chapter/food\\_safety/3001.html?root=3001](http://eur-lex.europa.eu/summary/chapter/food_safety/3001.html?root=3001)

-参赛者还必须考虑到原料的时令性对地区决赛和总决赛原料供货的便利程度。

如有任何疑问或顾虑，参赛者可以发电子邮件至 [anpellegrinoyoungchef.com](mailto:anpellegrinoyoungchef.com)。

-地区决赛和总决赛规定的备菜时间为 5 个小时。必要的备菜过程必须在规定比赛时间内完成，但参赛者允许携带可直接使用的酱料、发酵物、粉末和干制产品。卤水和烹饪用汁必须现场制备。

-被选中参与地区决赛的青年厨师必须准备 10 份菜的原料。他们将提供费用收据给组织方进行全额报销，最大报销额度为 250 欧。

赢得地区决赛的青年厨师将作为他/她所在地区的获胜者参与总决赛。他们可以采购烹饪 10 份菜所需的原料，并将费用收据提供给组织方进行全额报销，最大报销额度为 500 欧。青年厨师也可以选择请组织方采购必要的原料，仅限意大利本国供货。

在总决赛，青年厨师可拥有设备齐全的工作站，站内提供基本原料，具体参照本文件附录 1 和附录 2 说明。

-如果参赛者入选全球候选人名单，则他们发送的菜谱和菜品照片应反映青年厨师们要准备的菜品。

-菜谱应包括以下信息：菜谱名称、菜品类型（第一道菜或第二道菜）、原料和数量、供多少人食用、准备方法、备菜时间、烹饪时间、上菜工序、厨师姓名和注册阶段获得的ID编号。

——道菜至少需提供一张图片（最多三张），清晰显示菜品的成品状况，最好采用高分辨率拍摄。通过发送参赛申请，即表示参赛者同意授权Sanpellegrino或其指定第三方出版此菜谱和发送的照片，不限时间、地区和媒体，且同意接受本文件所述的专门为此风投活动和推广活动进行的采访。参赛者有责任在参赛过程中提供准确信息，并为他们提供的信息和发送的资料真实性负全责。

组织方不对为参赛提供的信息和/或联系详情的正确性、精确度等负责。

在这方面，请注意邮政证据（参赛者提供）无法视作实际参赛的证据。所发送的资料不予退还，建议参赛者自行保留全部资料的副本。

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

## 第2阶段：“全球候选人名单” 决赛（2019年5月31日前）

为创建最初的“全球候选人名单”，所有在第1阶段收到的参赛申请分为12组，对应参赛的12个地区（见附录1）。工作地点（并非出生地点）决定每个参赛者所属的国家和地区。

裁判团由ALMA（一家意大利美食权威培训中心[www.alma.scuoladicucina.it](http://www.alma.scuoladicucina.it)）独立成员组成，他们将为12个参赛地区各选出最多10-15名青年厨师候选人，参赛地区见附录列表。

如果一个或多个参赛地区的有效申请数量少于10人，则选出的候选人可以少于10人。

如果选出的决赛候选人无法继续参赛或按照注册期提供的电话号码无法联系超过15天，则这名决赛候选人将被取消参赛资格，继续参赛权随即转移至排在他/她后面一位名次的候选人。

以上提及的甄选流程由ALMA负责管理，ALMA拥有无可争议的独家裁量权，以充分利用当地专家或实体的支持。为确定候选人名单，参赛申请将基于以下三个标准（黄金规则）予以评估，裁判组成员会给每份申请进行1至10分的评判。

- 1. 烹饪技艺：**根据食材特质，烹制出保留食材原汁原味的菜品。
- 2. 美食创新：**善于烹制新颖别致、富有挑战、创意十足且风味均衡的菜肴。
- 3. 美食理念：**展现个人对美食艺术变革力量的真实信念，坚信这一力量能够有效推动社会变革。

基于根据上述标准对每位参赛者的评估总分，将从各地理区域组别生成候选人名单，晋级到接下来的项目比赛阶段。

组织方当地办事处通过电话和/或电子邮件的形式联系候选人，候选人名单在官方网站和[www.finedininglovers.com](http://www.finedininglovers.com)网站上公布。

## 第3阶段

### 1) 地区决赛（2019年6月21日至12月31日）

地区决赛将在第3阶段举行。全球分为12大地区，包括50个在美食领域较为领先的关键国家/地区（见附件Excel文件）。每个地区选定一个冠军市场，负责组织地区决赛。每个地区的候选人名单中必须有来自关键国家/地区的参赛者（见附件Excel文件）。每个地区至少有10位候选人以选出一位青年厨师参与第2阶段全球候选人的决赛。为更好地再现烹饪界的性别无差别，每次区域决赛都将包括至少3名女性候选人。如果参赛女性候选人的人数不能达到这个最低要求，男性候选人将占用剩余的位置。地区决赛可分为多个环节，针对临时安排的特定地区活动或现有活动流程的细节均由大赛组织方酌量裁定，但必须符合第4段落（参赛流程）和一般导则的规定。

有关地区决赛的日期、地点和任何其他细节由组织方当地办事处负责通知。

地区决赛期间，青年厨师们需烹饪他们的“代表菜品”，具体参见参赛阶段的相关说明。

“代表菜品”将由当地裁判团进行评定，裁判团至少由3名成员（选择名厨和/或当地美食届代表人物）

地区决赛的裁判团成员将负责品鉴每位青年厨师的菜品，具体评判基于前述段落的三项标准，每项标准的评判分值范围在1-10之间。基于上述标准给每位参赛者的评分总值，裁判团会确定一位获胜者。排名第一的参赛者冠以“地区决赛获胜者”的头衔，有资格参与米兰总决赛。选定的地区决赛获胜者将获得一位“名厨导师”的支持，具体由组织方指派。“名厨导师”负责提出菜谱改进意见，完善菜品的呈现方式或对原料进行略微改动，但不得改变菜品名称或主要原料，否则将面临取消资格的处罚。各地理区域的决赛获胜者由组织方通过电话和/或电子邮件的方式负责通知。12位地区决赛获胜者名单在官方网站和[www.finedininglovers.com](http://www.finedininglovers.com)上公布。地区获胜者同意在入选后确定出席至少3场Sanpellegrino或其指定第三方组织的国际活动，具体流程细节经由各方协商敲定。因此，我们建议参赛者即刻告知其雇主这一信息。

在地区决赛期间，还将颁发另外三个奖项：

- 1. FDL美食匠心奖：**由Fine Dining Lovers网络社区的美食爱好者们投票遴选——获奖者需通过参赛菜品精准传达其个人巧思独具的烹饪理念，以个性化优势脱颖而出。
- 2. 圣培露社会责任奖：**由可持续美食领域国际权威人士投票遴选——斩获此项大奖的菜品需诠释“践行社会责任的美食是真正的美食”这一评选宗旨。
- 3. 普娜美食文化融合奖：**由代表全球50个国家/地区的专业导师投票遴选——摘得此项殊荣的菜品需充分映射全球多元饮食文化间的整合，以全球视角演绎美食艺术。

## 2) 总决赛

总决赛计划于2020年6月米兰举行，活动日期和地点可以因各种情况而作出更改，任何更改细节将通过[www.sanpellegrino.com](http://www.sanpellegrino.com)确定发布，同时将直接通知相关参赛者。

与此同时可能会组织其他衍生活动，届时将邀请地区获胜者参加。因此，所有参赛者在线上注册阶段，务必要确保有时间出席上述活动。

总决赛特色内容如下：

- 12位地区获胜者角逐“S:Pellegrino圣培露世界青年厨师大奖赛总冠军”大奖，每位地区获胜者可携1位朋友/亲戚出战。

组织方保留决定是否邀请以下获奖者出战总决赛的权利：

- 12位“FDL美食匠心奖”奖项获得者
- 12位“圣培露社会责任奖”获得者
- 12位“美普娜美食文化融合奖”获得者

适用的参赛流程将在总决赛开赛前三个月内予以通知。

总决赛期间，仅获得S. Pellegrino圣培露世界青年厨师奖项的12位地区获奖者将烹饪他们的“代表菜品”，由7位国际名厨（“决赛裁判团”）评判比赛结果。

评判过程中，决赛裁判团的每位成员会品尝12位地区获胜者的菜品，基于上述段落提及的三项标准（黄金规则）评定结果，每项标准将给予1至10分的评判。

基于每位地区获胜者的评分总值产生排名，排名第一的参赛者视为最终的大赢家。如上述章节所述，总决赛采取进阶甄选的机制，排名前3位的参赛者可能会被要求重新制作他们的代表菜品，由总决赛裁判团评选出最终结果。此次评判依然基于金规则，每项规则评定1-10分。

**总决赛获胜者也将荣膺“2020年S. Pellegrino圣培露世界青年厨师大奖赛总冠军”的称号。**

决赛当晚，上述其他奖项头衔，“FDL美食匠心奖”奖、“圣培露社会责任奖”和“美普娜美食文化融合奖”也将举行颁奖仪式，可能还会颁发其他二级头衔和奖项，具体细节通过官方网站和[www.finedininglovers.com](http://www.finedininglovers.com)公布，同时组织方负责直接通知参赛者最终结果。

在已通知活动日期之后，总决赛评选结果也会在官方网站和[www.finedininglovers.com](http://www.finedininglovers.com)上公布。

**“2020年S. Pellegrino圣培露世界青年厨师大奖赛总冠军”获得者同意在当选后参与至少三场S. Pellegrino及其指定第三方组织的国际活动，具体流程经由各方协商确定。**

## 5. 推广计划

提升成功青年厨师的曝光度：这关系到青年厨师的推广活动，旨在提供青年厨师推广个人信念的机会。获胜者随后参与相关国际活动，在其中烹饪或畅谈个人经历，将自己和其他SPYC（“S. Pellegrino世界青年厨师大奖赛总冠军”）获胜者的培训经历做比较，同时在精品美食爱好者(Fine Dining Lovers)平台上获得更多的曝光率。

## 6. 资料保护

组织方和集团公司以及此项目组织管理相关的供应商和所有各方有权采集参赛者的个人资料并投入使用，并确保遵照大赛组织方制定的资料保护政策条款，条款细则参见[www.sanpellegrino.com/youngchefapplication](http://www.sanpellegrino.com/youngchefapplication)

本项目的所有参与者表明理解和接受组织方制定的大赛章程和资料保护政策，同时授权处理他们的个人资料，用在于此项目相关联的目的。

在注册报名阶段，参与者会受邀提供个人许可（可选）接收来自组织方、选定合作伙伴的促销及优惠信息，以及注册接收[www.finedininglovers.com](http://www.finedininglovers.com)网站的新闻通讯。

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

## 7. 资料出版

注册报名阶段发送的许可不得包含被视为有攻击性或有违公共道德的图像（粗俗、暴力场面、非法活动、宗教或种族歧视等），此类显示的损害内容会侵害个人隐私或任何版权，不论采取何种形式，均违反了第三方权利。

组织方保留抑制、拒绝或取消任何申请内容的权利，其前提是，根据其酌量裁定权，组织方认为某项申请有失文雅、具有攻击性或不恰当内容，或有违此项目的精神，或可能对组织方、此项目或第三方的形象或声誉造成潜在破坏。如果全球候选人名单或地区获胜者名单中选定

的某位参赛者在地区决赛或总决赛期间参与了违反社会公德或不恰当的活动，组织方保留取消他/她的参赛资格和/或采取任何必要行动的权利，以捍卫本文所述之权利和原则。

为参赛发送的所有资料必须为原创内容。

通过参与此项目，参与者同意并声明：

- a. 发送的作品（资料/菜谱）均为原创，不违反任何自然或法人的版权和/或关联权利和/或商标权/行业秘密/肖像权或其他商业和/或产业和知识产权；
- b. 确保组织机构及其指定机构完全不受因违背此声明和保障而造成的任何负面影响、费用和损失，同时完全确保推广方免受因以下行为而要求其赔偿第三方的损失（包括费用）的责任：
  - 某行为或警告发现推广方的简单拥有或使用此内容构成对某版权、注册商标权、专利权、技术秘密、发明权、肖像权和任何其他第三方独占权的侵权。
  - 任何因出版内容被认定侵犯或违背公共道德（粗俗、暴力场景、非法活动等）造成的负面影响。

此资料仅限以电子形式发送。任何以其他形式发送的资料将不予使用。

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

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

参赛者也可能涉及参与当地赛事和总决赛相关联的潜在推广和宣传活动。

### 8. 一般条款

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

组织方和ALMA雇员及其直系亲属和所有参与此项目制作和管理的人员都不得参与此项目。不仅如此，任何与“地区决赛”和/或“总决赛”组织方和裁判团成员、有亲属或雇佣关系的人员以及全部相关人员均不得参与此项目。

对于每位参赛者，组织方有责任：(a) 组织其抵达地区决赛和总决赛的交通；(b) 承担与参加地区决赛和总决赛相关联的交通以及食宿开支。

正如以前提及的那样，组委会将会承担地区决赛以及总决赛“青年厨师”获胜者同伴的一切相关支出。

以上费用仅针对参赛的青年厨师以及同伴适用，其他任何嘉宾的开支和费用应由参赛者全数承担，嘉宾仅可以比赛观众的身份参与出席比赛，不可以参与任何衍生活动，包括午餐，官方发布会和宴会/娱乐计划。

参与地区决赛和总决赛以及奖项授予权不得转让，且本身不具备任何经济价值。

组织方不承担任何因参赛者参与此项目而造成的任何伤害或损失，但不影响其承担因组织方的疏忽而使参赛者遭受的死亡或伤害事故相关的责任。

组织方不对任何可能影响网站注册或造成资料丢失或损失的技术问题、人为失误或未授权的干预行为负责。

组织方就任何推广方面而作出的任何决定视为最终决定，不可撤销。

组织方不对因任何合理控制范围之外的干扰、行为或遗漏、活动或情况而造成其延迟或无法履行此责任义务的情况负责

（例如战争、恐怖主义、紧急状况或灾难—包括自然灾害、电脑病毒、漏洞、篡改、非授权的干预、技术问题或任何可能影响管理、安全、正确性、公正或此项目平稳运行的事件）。

此外，组织方保留根据相关法律法规自行裁量(a)取消任何对干预负责任的参赛者的参赛资格，和/或(b)在合格权威机构授权下修改、延迟或取消此项目的权利。

这些规程依照英国法律拟定。此项目受到英国法院的非独占管辖。

组织方：Sanpellegrino Spa (“Sanpellegrino”)，注册代表处地址：Località Ruspino, 24016 San Pellegrino Terme (BG)；运营总部地址：Via del Mulino n. 6, 20090 - Assago (MI)

附录1—赛区划分（随附一份Excel文件，其内注明全球所有国家和地区划分所属的相应地区决赛）

1. 北美：**美国（比赛举办地）**和加拿大
2. 南美：**秘鲁（比赛举办地）**、阿根廷、巴西、智利、哥伦比亚和墨西哥
3. 伊比利亚和地中海国家：**西班牙（比赛举办地）**、希腊、以色列和葡萄牙
4. 西北欧：**法国（比赛举办地）**、比利时、瑞士
5. 英国和北欧：**英国（比赛举办地）**、爱尔兰、荷兰、挪威、瑞典、丹麦
6. 中欧：**德国（比赛举办地）**、奥地利、匈牙利和波兰
7. 意大利和东南欧：**意大利（比赛举办地）**、罗马尼亚、斯洛文尼亚和克罗地亚
8. 非洲和中东：**阿联酋（比赛举办地）**、黎巴嫩、摩洛哥、南非和土耳其
9. 欧亚大陆：**俄罗斯联邦（比赛举办地）**、芬兰和拉脱维亚
10. 大中华地区：**中国大陆（比赛举办地）**、中国香港地区和台湾地区
11. 亚洲：**日本（比赛举办地）**、印度、印度尼西亚、马来西亚、菲律宾、新加坡、韩国和泰国。
12. 太平洋地区：**澳大利亚（比赛举办地）**、新西兰

注：以上赛区划分仅适用于此次大赛，不用做其他目的划分。

国家/地区代码	名称	营销区域 19. 20 S. PELLEGRINO
LI	列支敦士登	西北欧
KGI	雷乔治岛	英国和北欧
BT	不丹	亚洲
TL	东帝汶	亚洲
CN	中国	中国
CF	中非共和国	非洲-中东
DK	丹麦	英国和北欧
DJ	丹麦	非洲-中东
UA	乌克兰	中欧
UZ	乌兹别克斯坦	欧亚大陆
UG	乌干达	非洲-中东
PY	乌拉圭	拉丁美洲
UY	乌拉圭	拉丁美洲
TD	乍得	非洲-中东
YE	也门	非洲-中东
AM	亚美尼亚	欧亚大陆
IL	以色列	西班牙伊比利亚和地中海
IQ	伊拉克	非洲-中东
IR	伊朗	非洲-中东
BZ	伯利兹	拉丁美洲
CV	佛得角	非洲-中东
RU	俄罗斯	欧亚大陆
BG	保加利亚	意大利和欧洲东南部
HR	克罗地亚	意大利和欧洲东南部
GU	关岛	太平洋
GM	冈比亚	非洲-中东
IS	冰岛	英国和北欧
GN	几内亚	非洲-中东

GW	几内亚比绍	非洲-中东
CG	刚果共和国	非洲-中东
CD	刚果民主共和国	非洲-中东
LY	利比亚	非洲-中东
LR	利比里亚	非洲-中东
CA	加拿大	北美
GH	加纳	非洲-中东
GA	加蓬	非洲-中东
HU	匈牙利	中欧
MP	北马里亚纳群岛	亚洲
GS	南乔治亚岛和南桑威奇群岛	拉丁美洲
ZA	南非	非洲-中东
BW	博茨瓦纳	非洲-中东
QA	卡塔尔	非洲-中东
RW	卢旺达	非洲-中东
LU	卢森堡	西北欧
IN	印度	亚洲
ID	印度尼西亚	亚洲
GT	危地马拉	拉丁美洲
EC	厄瓜多尔	拉丁美洲
ER	厄立特里亚	非洲-中东
SY	叙利亚	非洲-中东
CU	古巴	拉丁美洲
CC	可可岛	太平洋
TW	台湾	中国
KG	吉尔吉斯斯坦	欧亚大陆
KZ	哈萨克斯坦	欧亚大陆
CO	哥伦比亚	拉丁美洲
CR	哥斯达黎加	拉丁美洲
CM	喀麦隆	非洲-中东
TC	图尔卡斯岛和凯科斯岛	拉丁美洲
TV	图瓦卢	太平洋
TM	土库曼斯坦	欧亚大陆
TR	土耳其	非洲-中东
LC	圣卢西亚	拉丁美洲
KN	圣基茨和尼维斯	拉丁美洲
ST	圣多美和普林西比	非洲-中东
BL	圣巴托洛梅	拉丁美洲
VC	圣文森特和格林纳丁斯	拉丁美洲
PM	圣皮埃尔和密克隆岛	北美
CX	圣诞岛	太平洋
MF	圣马丁	拉丁美洲
SM	圣马力诺	意大利和欧洲东南部

GY	圭亚那	拉丁美洲
TZ	坦桑尼亚	非洲-中东
EG	埃及	非洲-中东
ET	埃塞俄比亚	非洲-中东
KI	基里巴斯	太平洋
TJ	塔吉克斯坦	欧亚大陆
SN	塞内加尔	非洲-中东
RS	塞尔维亚	意大利和欧洲东南部
SL	塞拉利昂	非洲-中东
CY	塞浦路斯	西班牙伊比利亚和地中海
SC	塞舌尔	非洲-中东
TG	多哥	非洲-中东
DM	多米尼克	拉丁美洲
DO	多米尼加共和国	拉丁美洲
AT	奥地利	中欧
VE	委内瑞拉	拉丁美洲
BD	孟加拉国	亚洲
AI	安吉拉	拉丁美洲
AO	安哥拉	非洲-中东
AG	安提瓜和巴布达	拉丁美洲
AD	安道尔	西班牙伊比利亚和地中海
FM	密克罗尼西亚	太平洋
NI	尼加拉瓜	拉丁美洲
NE	尼日尔	非洲-中东
NG	尼日利亚	非洲-中东
NP	尼泊尔	亚洲
PS	巴勒斯坦	非洲-中东
BS	巴哈马	北美
PK	巴基斯坦	亚洲
BB	巴巴多斯	拉丁美洲
PG	巴布亚新几内亚	太平洋
PA	巴拿马	拉丁美洲
BH	巴林	非洲-中东
BR	巴西	拉丁美洲
BF	布基纳法索	非洲-中东
BV	布维岛	英国和北欧
BI	布隆迪	非洲-中东
GR	希腊	西班牙伊比利亚和地中海
CK	库克群岛	太平洋
CW	库拉索岛	拉丁美洲
KY	开曼群岛	北美
DE	德国	中欧
IT	意大利	意大利和欧洲东南部

SB	所罗门群岛	太平洋
TK	托克劳	太平洋
LV	拉脱维亚	欧亚大陆
不是	挪威	英国和北欧
CZ	捷克共和国	中欧
MD	摩尔多瓦	欧亚大陆
MA	摩洛哥	非洲-中东
MC	摩纳哥	西北欧
BN	文莱	亚洲
FJ	斐济	太平洋
SZ	斯威士兰	非洲-中东
SK	斯洛伐克	中欧
是	斯洛文尼亚	意大利和欧洲东南部
SJ	斯瓦尔巴和扬马延	英国和北欧
LK	斯里兰卡	亚洲
SG	新加坡	亚洲
NC	新喀里多	太平洋
NZ	新西兰	太平洋
JP	日本	亚洲
CL	智利	拉丁美洲
KP	朝鲜	亚洲
KH	柬埔寨	亚洲
GG	格恩西	英国和北欧
GD	格林纳达	拉丁美洲
GL	格陵兰	英国和北欧
GE	格鲁吉亚	欧亚大陆
VA	梵蒂冈	意大利和欧洲东南部
BE	比利时	西北欧
MR	毛里塔尼亚	非洲-中东
MU	毛里求斯	非洲-中东
TO	汤加	太平洋
SA	沙特阿拉伯	非洲-中东
FR	法国	西北欧
TF	法属南部领地	西北欧
GF	法属圭亚那	拉丁美洲
PF	法属波利尼西亚	太平洋
FO	法罗岛	英国和北欧
PR	波多黎各	北美
BA	波斯尼亚和黑塞哥维那	意大利和欧洲东南部
PL	波兰	中欧
TH	泰国	亚洲
JE	泽西	英国和北欧

ZW	津巴布韦	非洲-中东
HN	洪都拉斯	拉丁美洲
HT	海地	拉丁美洲
AU	澳大利亚	太平洋
MO	澳门	中国
IE	爱尔兰	英国和北欧
EE	爱沙尼亚	欧亚大陆
JM	牙买加	北美
TT	特立尼达和多巴哥	拉丁美洲
BO	玻利维亚	拉丁美洲
NR	瑙鲁	太平洋
SE	瑞典	英国和北欧
CH	瑞士	西北欧
GP	瓜德罗普岛	拉丁美洲
WF	瓦利斯群岛和富图纳群岛	太平洋
VU	瓦努阿图	太平洋
RE	留尼旺	非洲-中东
BY	白俄罗斯	欧亚大陆
BM	百慕大	拉丁美洲
PN	皮特凯恩群岛	太平洋
GI	直布罗陀	西班牙伊比利亚和地中海
KW	科威特	非洲-中东
KM	科摩罗	非洲-中东
PE	秘鲁	拉丁美洲
TN	突尼斯	非洲-中东
LT	立陶宛	欧亚大陆
SO	索马利亚	非洲-中东
JO	约旦	非洲-中东
NA	纳米比亚	非洲-中东
NU	纽埃岛	太平洋
MM	缅甸	亚洲
RO	罗马尼亚	意大利和欧洲东南部
US	美国	北美
VI	美属维京群岛	北美
AS	美属萨摩亚	太平洋
LA	老挝	亚洲
KE	肯尼亚	非洲-中东
FI	芬兰	欧亚大陆
SD	苏丹	非洲-中东
SR	苏南里	拉丁美洲
GB	英国	英国和北欧
IO	英属印度洋领地	太平洋
VG	英属维京群岛	拉丁美洲

NL	荷兰	英国和北欧
AN	荷属安地列斯群岛	拉丁美洲
MZ	莫桑比克	非洲-中东
LS	莱索托	非洲-中东
PH	菲律宾	亚洲
SV	萨尔瓦多	拉丁美洲
WS	萨摩亚	太平洋
PT	葡萄牙	西班牙伊比利亚和地中海
MN	蒙古	中国
MS	蒙特色拉特岛	拉丁美洲
EH	西属撒哈拉	非洲-中东
ES	西班牙	西班牙伊比利亚和地中海
NF	诺福克岛	太平洋
PW	贝劳	亚洲
BJ	贝林	非洲-中东
ZM	赞比亚	非洲-中东
GQ	赤道几内亚	非洲-中东
HM	赫德岛和麦克唐纳群岛	太平洋
VN	越南	亚洲
AZ	阿塞拜疆	欧亚大陆
AF	阿富汗	非洲-中东
DZ	阿尔及利亚	非洲-中东
AL	阿尔巴尼亚	意大利和欧洲东南部
AE	阿拉伯联合酋长国	非洲-中东
OM	阿曼	非洲-中东
AR	阿根廷	拉丁美洲
AW	阿鲁巴	拉丁美洲
KR	韩国	亚洲
HK	香港	中国
MK	马其顿	意大利和欧洲东南部
FK	马尔代夫	拉丁美洲
MV	马尔代夫	亚洲
IM	马恩岛	英国和北欧
MW	马拉维	非洲-中东
MQ	马提尼克岛	拉丁美洲
MY	马来西亚	亚洲
YT	马约特岛	非洲-中东
MH	马绍尔群岛共和国	太平洋
CI	马耳他	非洲-中东
MT	马耳他	西班牙伊比利亚和地中海
MG	马达加斯加	非洲-中东
ML	马里	非洲-中东
LB	黎巴嫩	非洲-中东

ME	黑山共和国	意大利和欧洲东南部
MX	墨西哥	拉丁美洲

**附录2**

各区参赛者编号（随附Excel文件）

营销区域 19.20 S. PELLEGRINO	候选人
北美	10
拉丁美洲	15
西班牙伊比利亚和地中海	10
西北欧	10
英国和北欧	15
中欧	10
意大利和欧洲东南部	10
非洲和中东	10
欧亚大陆	10
中国	10
亚洲	15
太平洋	10

注：以上赛区划分仅适用于此次大赛，不用做其他目的划分。

### 附录3

有关意大利，请注意此活动被理解为超出了奖项竞赛法律范围，具体参见D. P. R. n. 430/2001第6条第1段a)，鉴于此“奖项”以独立头衔的形式存在且代表着获胜者所展现的个人美德和职业精神。

#### 2019-2020年SPYC配料

##### 2019-2020年SPYC配料

- 干白葡萄酒
- 红葡萄酒
- 强弱面粉
- 硬粒小麦粉
- 精磨硬粒小麦粉
- 白醋
- 特级初榨橄榄油
- 花生油
- 黑胡椒
- 细盐
- 粗盐
- 葡萄糖
- 糖
- 糖粉
- 烹饪用线
- 纸卷
- 黄油
- 全脂鲜奶
- 山羊奶
- 新鲜奶油
- 鸡蛋
- 大蒜
- 胡萝卜
- 白洋葱
- 红洋葱
- 特罗佩亚 (Tropea) 洋葱
- 有机柠檬
- 洋香菜
- 火葱
- 芹菜茎
- Misticanza混合生菜
- 大土豆
- Ratte土豆
- 西红柿
- 大葱
- 菠菜叶
- 西葫芦
- 混合豆芽 (大蒜, 甜菜, 大葱, 豌豆, 洋香菜等)
- 意大利奶酪
- 调味香料草
- 豆类 (鹰嘴豆, 芸豆, 白腰豆)
- 黑橄榄和绿橄榄
- 香料 (姜黄, 咖喱, 八角, 桂皮, 豆蔻)
- 西洋菜
- 腌刺山柑花蕾

SPYC 2019-2020 - 为参赛人员提供的全部现场设备			
<b>个人厨房空间设置</b>			
1	900XP四灶头电灶具	1	托盘降温机 GN 1/1 (两位参赛者共用一部)
1	电气控制/蒸汽烤箱6 托盘 GN 1/1	1	商业冰柜 700L
1	单槽水池	1	
1	灶具旁边的不锈钢工作台 (160厘米)	1	钢制切割机 3.5升 每分钟转速 1400 R.P.M. 0.5马力
2	配备下层储物板的不锈钢工作台 (每个工作台120厘米)	1	压面机 (宽320毫米)
2	不锈钢工作台 (每个工作台 80厘米)	1	钢制通用小推车 - 2层
1	商业抽油烟机 2米	1	5升和面机, 配可拆卸的不锈钢抛光盆
1	带滑动门的钢制顶板保温柜	1	专业微波炉 1600/1850 瓦
1	两门 / 280升钢制台式冰柜	5	RONER低温烹饪机
1	烹饪平台 / 配镀铬不沾煎盘的钢制煎盘 2800 瓦		
3	热灯		
1	不锈钢垃圾桶		
1	电插座		
1	电插座 (3相)		
1	虹吸枪 / 慕斯 ESPUMAS		
3	烤盘 GN 1/1 H2		
3	烤盘 GN1/1 H4		
4	烤盘 GN1/1 H6, 5		
2	案板 - 塑料		
<b>每间厨房设备列表</b>			
1	带盖丙烯储物箱 GN 1/2 H20 厘米		
1	带盖丙烯储物箱 GN 1/2 H15 厘米		
2	锥形不锈钢盆 直径ø22 2升		
4	不锈钢盆 直径ø21 高 9厘米		
1	胡椒研磨机		
1	MINIPIMER搅拌机 400瓦		
1	擦菜板		
1	面粉筛		
2	沙拉碗 直径ø 20		
2	沙拉碗 直径ø 30		
3	塑料挤压瓶 0.36升		
1	不锈钢滤网 14 厘米		
1	马铃薯削皮器		
1	干酪擦板		
1	马铃薯泥捣碎器		
1	中打蛋器		
2	抹布		
1	厨房剪刀		<b>此外还提供:</b> 保鲜膜, 烘焙纸, 铝箔, 一次性手机, 一般清洁设备, 吸油纸 (油炸食物), 吸水纸 (擦手), 勺子, 叉子, 奶酪纱布, 线。 根据要求, 可以提供此特定 (仅限) 类型烟锅: <a href="http://www.horeca-service.it/affumicatore-professionale.html">http://www.horeca-service.it/affumicatore-professionale.html</a>
1	漏勺 直径 ø20 - “中国”漏勺		
2	平底锅 直径 ø16		
2	平底锅 直径 ø20		
1	带盖炖锅 直径 ø40		<b>公共清洁区</b> 供所有参赛者使用, 配备洗碗机和洗碗员工。
1	带盖炖锅 直径 ø24		
1	炒锅 直径 ø16		
2	圆煎盘 直径ø20		
1	圆煎盘 直径 ø30		

1	汤勺 直径 $\phi$ 10	
1	汤勺 直径 $\phi$ 8	
5	厨房水龙头	
3	斜边蛋糕盘 40x30 厘米	
1	喇叭形电感应盆 40 厘米	
1	抹刀	
1	电子秤 最大可称重 5公斤 (1克)	
1	厨房刀具套件 (8 件)	
1	11件套烹饪环	
1	11件套烹饪环 带条纹	

注：以上配料及设备仅供参考，具体以实际活动为准。