هيئة فنون الطهي تطلق النسخة الثانية من مسابقة نخبة الطهاة السعوديين منتصف ديسمبر

المصدر: واس
تاريخ النشر: 25 نوفمبر 2025

أعلنت هيئة فنون الطهي إطلاق النسخة الثانية من مسابقة نخبة الطهاة السعوديين من 15 حتى 17 ديسمبر 2025 ضمن شراكة إستراتيجية مع معرض "هوريكا السعودية" تعزيزًا للتكامل بين منظومة فنون الطهي والقطاع الخاص، وستُقام المسابقة ضمن المعرض في مركز الرياض الدولي للمؤتمرات والمعارض تحت شعار "محلي ومستدام"؛ بهدف تمكين المواهب الوطنية المتخصصة في فنون الطهي محليًا وعالميًا، وتعزيز حضور المكونات المحلية في التجارب الطهوية الحديثة، وتشجيع الابتكار في أساليب الطهي بما يسهم في الحد من الهدر الغذائي ودعم ممارسات الاستدامة.

ويُفتح باب المشاركة للطهاة السعوديين المحترفين ممن تبلغ أعمارهم 23 عامًا فأعلى، على أن يمتلك المتقدم شهادة مهنية في المجال أو خبرة لا تقل عن خمس سنوات, وتشمل المسابقة مسارين رئيسيين هما: مسار المأكولات ومسار الحلويات، بحيث يختار المتقدم مسارًا واحدًا فقط للمنافسة.

ويمر المشاركون المقبولون بسلسلة مراحل تأهيل تشمل التسجيل والمراجعة، تليها مقابلات واختبارات تقييم، ثم ورش عمل تحضيرية قبل الانتقال إلى المنافسة الحيّة أمام لجنة التحكيم والجمهور، ليتم تقييم المشاركات وفق خمسة معايير

تشمل: النكهة، والعرض، والمهارات التقنية، والالتزام بموضوع المسابقة، والإبداع في الطهي.
وتشترط آلية المسابقة استخدام مكوّن محلي رئيسي في الأطباق المشاركة، مع إمكانية دمج المكونات المحلية الأخرى بنسبة تصل إلى 50%.
وسيخوض المشاركون جولات تنافسية وتجارب عملية تتضمن مراحل تقييم متقدمة بإشراف لجنة تحكيم تضم خبراء محليين ودوليين في فنون الطهي، وسيحصل المشاركون الذين يحققون معايير الفوز المعتمدة على ميدالية رسمية، وسترة احترافية تحمل هوية المسابقة، إضافة إلى امتيازات مهنية تشمل أولوية التأهل لمنافسات دولية مثل (Bocuse d'Or) وكأس العالم للحلويات في الشرق الأوسط دون الحاجة لخوض الجولات التمهيدية.
وتأتي هذه المسابقة ضمن جهود هيئة فنون الطهي لتطوير القطاع والارتقاء به، وبناء مسارات مهنية متخصصة تسهم في صقل مهارات الطهاة السعوديين، وتعزيز حضور المملكة على خارطة فنون الطهي العالمية، بما يتماشى مع مستهدفات رؤية المملكة 2030 الهادفة إلى تمكين الصناعات الثقافية وتطوير اقتصاد إبداعي مستدام.