

กลับมาอีกครั้งกับ S.PELLEGRINO YOUNG

CHEF สุดยอดการแข่งขันทำอาหารระดับโลกเพื่อ

ค้นหาเชฟรุ่นใหม่ เป็นรุ่นที่ 3



กลับมาอีกครั้งกับ S.PELLEGRINO YOUNG CHEF

สุดยอดการแข่งขันทำอาหารระดับโลกเพื่อค้นหาเชฟรุ่นใหม่ เป็นรุ่นที่ 3

เปิดรับสมัครตั้งแต่วันที่ 1 กุมภาพันธ์ 2560 พร้อมกันทั่วโลกสำหรับการแข่งขันทำอาหารเพื่อค้นหาเชฟรุ่นใหม่มาก
ความสามารถ

การแข่งขันที่จัดขึ้นโดยซานเปเลกริโน ซึ่งครั้งนี้ได้ขยายระยะเวลาการรับสมัครและเพื่อให้ผู้เข้าแข่งขันมีเวลา
เตรียมตัวมากขึ้น

กรุงเทพฯ, ซานเปเลกริโนประกาศการกลับมาอีกครั้งของการแข่งขันเพื่อค้นหาเชฟรุ่นใหม่ไฟแรงผู้ที่จะมาคว้าชัย
ชนะใน S.Pellegrino Young Chef การแข่งขันทำอาหารระดับโลกเพื่อค้นหาเชฟรุ่นใหม่มากความสามารถ รุ่นที่ 3
โดยจะเปิดรับสมัครในวันที่ 1 กุมภาพันธ์ 2560 ซึ่งจะมีสิ่งใหม่ ๆ เพิ่มเติมเข้ามาเพื่อเตรียมพร้อมให้กับผู้เข้าแข่งขัน
ให้ได้มีโอกาสในการฝึกฝนทักษะและพัฒนาฝีมือมากขึ้นในการแข่งขัน

โดยการแข่งขันในครั้งนี้จะใช้เวลาในการสมัคร คัดเลือกและแข่งขันยาวนานถึง 18 เดือน ในช่วงปี 2560 – 2561
โดยในปี 2560 นี้ จะอยู่ในส่วนของการคัดเลือกเบื้องต้น และการแข่งขันภายในภูมิภาค โดยผู้เข้ารอบจะทำการ
แข่งขันรอบชิงชนะเลิศในเดือนมิถุนายน 2561 เพื่อเป็นสุดยอดเชฟรุ่นใหม่ในการแข่งขัน S.Pellegrino Young
Chef 2018 ทั้งนี้ การขยายระยะเวลาการแข่งขันออกไปก็เพื่อให้เชฟผู้เข้าแข่งขันทุกคนมีเวลาฝึกฝนและพัฒนา
อาหารจานเด่นของตนเองมากยิ่งขึ้น โดยมีเมนทอร์ส่วนตัวคอยให้คำแนะนำและช่วยเหลือเพื่อให้ผู้เข้าแข่งขันมี
ความพร้อมที่จะนำเสนอมากที่สุดในรอบสุดท้าย

ผู้ชนะการแข่งขัน S.Pellegrino Young Chef นั้นจะได้พบกับสุดยอดประสบการณ์และโอกาสระดับโลกที่จะเปรียบ
เสมือนใบเบิกทางที่สำคัญในสายอาชีพนี้ รวมถึงเขาจะมีโอกาสได้เข้าร่วมเป็นส่วนหนึ่งในการจัดงานต่าง ๆ ของซาน
เปเลกริโนทั่วโลก รวมถึงผู้เข้าแข่งขันท่านอื่น ๆ ด้วย

“เป็นเกียรติอย่างยิ่งครับที่ได้เป็นผู้ชนะการแข่งขัน S.Pellegrino Young Chef 2016 ” Mitch Lienhard (มิชท์

ไลน์ฮาร์ด)จากสหรัฐอเมริกา ผู้คว้ารางวัลชนะเลิศการแข่งขันในปี 2559 กล่าวไว้

ทั้งนี้ Mark Moriarty (มาร์ค โมริอาร์ตี้)เชฟหนุ่มชาวไอริช ผู้ชนะการประกวด S.Pellegrino Young Chef ประจำปี 2558 ก็ยังได้กล่าวด้วยว่า “ประสบการณ์ที่ผมได้รับจากการแข่งขันครั้งนี้สร้างความทรงจำหลายอย่างที่ผมจะไม่มีวันลืม ผมรู้สึกซาบซึ้งและขอบคุณอย่างที่สุดที่การแข่งขันครั้งนี้จะเป็นใบเบิกทางที่ดีในสายอาชีพของผม ผมเฝ้าคอยที่จะได้ร่วมงานกับทางซานเปเลกรีโนในการค้นหาเชฟที่มีความสามารถต่อไปในฐานะเมนเทอร์ของการแข่งขันด้วยครับ”

และเพื่อให้การแข่งขันในครั้งนี้เข้าถึงเชฟผู้เข้าแข่งขันที่มีความสามารถให้ได้มากที่สุด ทางซานเปเลกรีโนจึงเพิ่มภูมิภาคขึ้นมาจากเดิมอีก 1 ภูมิภาค คือ อเมริกากลาง – แคริบเบียน เป็นทั้งหมด 21 ภูมิภาคต่าง ๆ กันจากทั่วโลก การแข่งขันในครั้งนี่ยังเปิดรับใบสมัครเป็นภาษาอื่น ๆ นอกจากภาษาอังกฤษอีกด้วย ได้แก่ ภาษาสเปน ภาษาจีนกลาง ภาษาฝรั่งเศส และ ภาษาอิตาลี อย่างไรก็ตาม เชฟผู้สมัครทุกคนก็ยังจำเป็นต้องมีความสามารถในการสื่อสารภาษาอังกฤษ สามารถพูด อธิบายและเข้าใจภาษาอังกฤษได้ เนื่องจากเป็นภาษาหลักที่ใช้ในการดำเนินการแข่งขัน

การแข่งขัน S.Pellegrino Young Chef 2018 จะเปิดรับสมัครในวันที่ 1 กุมภาพันธ์ 2560 ผ่านทางเว็บไซต์ Sanpellegrino.com เท่านั้น ในขณะที่ FineDiningLovers.com (รับรองโดยซานเปเลกรีโน และ อัคควา ฟันนา) นิตยสารออนไลน์สำหรับคนรักอาหารที่จะนำเสนอเรื่องราวและแง่มุมเกี่ยวกับอาหารจากทั่วโลก ได้รับแต่งตั้งอย่างเป็นทางการให้เสนอข่าวของการแข่งขันในทุก ๆ แ่งมุมในเว็บไซต์ตั้งแต่ต้นจนจบ

การแข่งขัน S.Pellegrino Young Chef ครั้งนี้ (ในปีที่ผ่านมา มีผู้เข้าร่วมสมัครทั้งสิ้นกว่า 3,000 คน) ได้รับเกียรติจากเชฟชื่อดังมากมายที่มาร่วมเป็นคณะกรรมการในแต่ละภูมิภาคกว่า 70 ท่าน และ 21 เชฟรุ่นใหม่จากรอบ Semi-Final ที่จะได้ไปแข่งขันชิงชนะเลิศกับอีก 21 เมนเทอร์ ที่ได้รับมอบหมายให้เป็นผู้ทำการฝึกสอน แนะนำ และให้คำปรึกษาเชฟผู้เข้าแข่งขันอย่างใกล้ชิด เพื่อเตรียมพร้อมสำหรับการแข่งขันรอบสุดท้ายให้พร้อมที่สุด

สิ่งที่ขาดไม่ได้ในการแข่งขันระดับโลกคือกรรมการที่เป็นถึงเชพระดับโลกทั้ง 7 ท่านหรือที่รู้จักกันในนาม “Seven Sages” แต่ละท่านคร่ำหวอดอยู่ในวงการอาหารมานาน เรียกได้ว่าเป็นปรมาจารย์ทางด้านการทำอาหาร ซึ่งเขาเหล่านี้เองจะเป็นผู้ตัดสินผลการแข่งขันในรอบชิงชนะเลิศ S.Pellegrino Young Chef 2018 ที่จะจัดขึ้นในเมืองมิลาน ประเทศอิตาลีในปี 2561 นี้

การแข่งขันทำอาหารระดับโลก S.Pellegrino Young Chef จะแบ่งการแข่งขันเป็นทั้งหมด 4 เฟส ดังนี้

เฟสที่ 1- การสมัครออนไลน์ (กุมภาพันธ์ 2560 – เมษายน 2560)

ตั้งแต่วันที่ 1 กุมภาพันธ์ 2560 – 30 เมษายน 2560 เชฟรุ่นใหม่จากทั่วโลกจะมีโอกาสได้สมัครเข้าร่วมการแข่งขัน และลงทะเบียนเมนูอาหารที่จะส่งประกวดผ่านทางเว็บไซต์ Sanpellegrino.com เชฟผู้สมัครจะต้องมีอายุไม่เกิน

30 ปี และทำงานเป็นเชฟห้องอาหารมาแล้วอย่างน้อย 1 ปี สำหรับคุณสมบัติต่าง ๆ สามารถศึกษาได้จากเว็บไซต์ที่เปิดรับสมัคร

เฟสที่ 2 – ประกาศรายชื่อผู้ผ่านเข้ารอบ Semi-Final (วันที่ 1 มิถุนายน 2560)

ผู้สมัครที่มีคุณสมบัติครบถ้วนจากทั้ง 21 ภูมิภาค จะถูกคัดเลือกโดย ALMA สถาบันการศึกษาและอบรมด้านอาหาร อิตาลีระดับโลก (www.alma.scuolacucina.it) โดยจะทำการคัดเลือกเชฟ 10 คนในแต่ละภูมิภาคเพื่อทำการแข่งขันในภูมิภาคนั้น ๆ โดยจะคัดเลือกจาก กฎเหล็ก 5 ข้อดังนี้

- วัตถุดิบที่เลือกใช้ : มีความสามารถในการเลือกใช้วัตถุดิบและส่วนผสมได้อย่างลงตัวและมีคุณภาพดีที่สุดในที่สรรหาได้ เพื่อความสดใหม่และไม่เหมือนใคร
- ทักษะและความสามารถ : มีความสามารถในการจัดการหรือเปลี่ยนแปลงวัตถุดิบให้ออกมาสำเร็จด้วยดี โดยที่ยังคงไว้ซึ่งคุณประโยชน์ของวัตถุดิบนั้น ๆ
- สติปัญญาและความเฉียบแหลม : มีความสามารถในการค้นหาสิ่งใหม่ ๆ ที่ทำท่าย, มองหาโอกาสและมีทัศนคติเพื่อเชื่อมโยงให้เข้ากับฟิโน้ โคน์หนึ่งในแบบร่วมสมัยและเป็นตัวเอง ในขณะที่เดียวกันก็ต้องรักษาสมดุลของรสชาติและหน้าตาของอาหารได้เป็นอย่างดี
- ความสวยงาม : มีความสามารถในการนำเสนอเมนูเด่นอย่างมีคุณค่า มีความหมายและสวยงาม
- ความหมาย : มีความสามารถในการถ่ายทอดให้คณะกรรมการเข้าใจในความหมายที่ต้องการจะสื่อผ่านอาหารจานนั้น ๆ ได้และแสดงให้เห็นถึงมุมมองความคิดของตนเอง

เฟสที่ 3 – การแข่งขันภายในภูมิภาค (วันที่ 7 มิถุนายน 2560 – ธันวาคม 2560)

ผู้เข้าแข่งขัน 10 ท่านที่ได้รับการคัดเลือกให้ผ่านเข้ารอบ Semi-Final ทั้ง 21 ภูมิภาคจะต้องทำการแข่งขันกันในแต่ละภูมิภาค ตั้งแต่วันที่ 7 มิถุนายน 2560 จนถึงวันที่ 31 ธันวาคม 2560 โดยในช่วงนี้ เชฟผู้เข้าแข่งขันต้องทำอาหารจานเด่นของตัวเองและนำเสนอต่อกรรมการในแต่ละภูมิภาค ซึ่งประกอบด้วยเชฟแถวหน้าเช่นกัน โดยกรรมการจะใช้หลักกฎเหล็ก 5 ข้อเช่นเดิมในการตัดสินเลือกเชฟผู้ชนะในภูมิภาคนั้น ๆ

ในช่วงปลายเดือนธันวาคม 2560 เชฟผู้ชนะ 21 คนจาก 21 ภูมิภาค จะได้เป็นผู้เข้ารอบสุดท้าย โดยเชฟแต่ละคนจะถูกจัดการให้มี “เมนทอร์ เชฟ” (Mentor Chef) ของตัวเอง ซึ่งเมนทอร์ เชฟ เหล่านี้ก็คือกรรมการจากแต่ละภูมิภาคนั่นเอง เมนทอร์แต่ละท่าน จะทำการฝึกสอน แนะนำ และให้คำปรึกษาเชฟผู้เข้าแข่งขันอย่างใกล้ชิด เพื่อเตรียมพร้อมสำหรับการแข่งรอบสุดท้าย

เฟสที่ 4 – การแข่งขันเพื่อค้นหาสุดยอดเชฟรุ่นใหม่รอบสุดท้าย (มิถุนายน 2561)

ในเดือนมิถุนายน 2561 เชฟผู้ชนะระดับภูมิภาคทั้ง 21 คน จะเดินทางไปรวมตัวกันที่เมืองมิลาน ประเทศอิตาลี เพื่อทำการแข่งขันรอบสุดท้าย โดยได้รับการสนับสนุนการเดินทางจาก S.Pellegrino ต่อหน้าคณะกรรมการทั้ง 7 ท่าน ซึ่งจะเป็นผู้ชี้ขาดว่าใครจะได้เป็นสุดยอด S.Pellegrino Young Chef 2018

สามารถดูรายละเอียดเพิ่มเติมเกี่ยวกับการแข่งขันและกรอกใบสมัครออนไลน์ได้ที่ Sanpellegrino.com
ติดตามการแข่งขัน S.Pellegrino Young Chef ได้ตลอดเวลา จากแฮชแทค #SPYoungChef

*ทั้ง 21 ภูมิภาคประกอบไปด้วย

1. อิตาลี
2. ฝรั่งเศส
3. เยอรมนี – ออสเตรีย
4. สวิตเซอร์แลนด์
5. สเปน – โปรตุเกส
6. สหราชอาณาจักรอังกฤษ – ไอร์แลนด์
7. รัสเซีย / บอลติกส์ / ซีไอเอส (อดีตสหภาพโซเวียต)
8. สแกนดิเนเวีย (นอร์เวย์ / สวีเดน / ฟินแลนด์ / เดนมาร์ก)
9. ยุโรปตะวันออก
10. สหภาพเบเนลักซ์ (เบลเยียม / เนเธอร์แลนด์ / ลักแซมเบิร์ก)
11. ประเทศในแถบทะเลเมดิเตอร์เรเนียน
12. สหรัฐอเมริกา
13. แคนาดา
14. แอฟริกา – ตะวันออกกลาง
15. อเมริกากลาง – แคริบเบียน
16. อเมริกาใต้
17. แปซิฟิก (ออสเตรเลีย / นิวซีแลนด์ / ประเทศบนหมู่เกาะแปซิฟิก)
18. จีน
19. ญี่ปุ่น
20. เอเชียเหนือ (เกาหลีใต้ / ไต้หวัน / ฮองกง / ฟิลิปปินส์)
21. เอเชียตะวันออกเฉียงใต้ (อินเดีย / ศรีลังกา / เมียนมาร์ / ไทย / ลาว / เวียดนาม / มาเลเซีย / สิงคโปร์ / อินโดนีเซีย / กัมพูชา และ มัลดีฟส์)

เกี่ยวกับซานเปเลกรีโน และอัครควา ฟันนา

S.Pellegrino, Acqua Panna และ Sanpellegrino Sparkling Fruit Beverages เป็นแบรนด์สากลระดับโลกของ Sanpellegrino S.p.A. จากมิลาน ประเทศอิตาลี มีการส่งออกกว่า 130 ประเทศ ทั้งหมด 5 ทวีปทั่วโลก ผลิตภัณฑ์แสดงให้เห็นถึงสุดยอดคุณภาพจากความบริสุทธิ์ของแหล่งผลิต นำเสนอความประณีตซึ่งเป็นเอกลักษณ์แบบชาวอิตาลีที่รู้จักกันดีที่เป็นยอดทั้งด้านความสวยงาม สุขภาพดีและเต็มเปี่ยมไปด้วยคุณภาพ บริษัท Sanpellegrino

S.p.A. ก่อตั้งขึ้นในปี ค.ศ.1899 เรียกได้ว่าเป็นบริษัทชั้นนำเกี่ยวกับเครื่องดื่มนมในประเทศอิตาลี โดยจำหน่ายน้ำแร่ และเครื่องดื่มนมที่ไม่ผสมแอลกอฮอล์ รวมถึงไอศกรีมด้วย

ซานเปเลกรีโนเป็นผู้ผลิตน้ำแร่อายใหญ่ของอิตาลีที่มุ่งมั่นสร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์ที่ดีที่สุดเพื่อโลกใบนี้ และประกอบธุรกิจอย่างมีความรับผิดชอบต่อผู้ใจรักเพื่อคงไว้ซึ่งทรัพยากรอย่างยั่งยืนเพื่อวันนี้และวันหน้า

ติดต่อข้อมูลในการทำข่าว

ปิยะหทัย อัญญาวัฒน์

บริษัท เดอะ มาร์คคอม โปร จำกัด

โทร 081 421 2212 E-mail : ann@themarcompro.co.th