



Penganjur Gabungan | Coalition Organizer | 联盟主办单位



2026

SPCC BINTULU & GCCM

PERTANDINGAN MEMASAK
"PERPADUAN" SARAWAK ANJURAN GCCM

SARAWAK "PERPADUAN"
CULINARY CHALLENGE BY GCCM

砂拉越聯盟環球廚藝挑戰賽

15 - 16 April 2026

DEWAN SUARAH, BINTULU



Register Now!



Contact Us

+6012-628 8434 Sheng
+6012-397 9633 Carmen



<https://facebook.com/GlobalCulinaryChallengeMalaysia>



Email: gccmcontest@gmail.com |

Rules Book Download : www.gccm.asia



BUKU PERATURAN

赛事规则手册

RULES BOOK

SPCC & GCCM 2026

PERTANDINGAN MEMASAK “PERPADUAN” SARAWAK

ANJURAN GCCM

砂拉越联盟杯环球厨艺挑战赛

**SARAWAK “PERPADUAN” CULINARY CHALLENGE BY
GCCM**

TARIKH 日期 DATE:

15 & 16 APRIL 2026

TEMPAT 地点 VENUE:

DEWAN SUARAH, BINTULU, SARAWAK

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 – 628 8434 (Sheng)

E-mail: gccmcontest@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	GCCM 活动回顾	GCCM REVIEW
10-13	PENGENALAN ACARA	活动简介	EVENT INTRODUCTION
14-20	AMALAN TERBAIK WORLDCHEFS	世界厨师最佳 实践	WORLDCHEFS BEST PRACTICES
21-23	KATEGORI PERTANDINGAN	比赛项目与内 容	COMPETITION CATEGORIES
24-44	PERATURAN PERTANDINGAN SPCC BINTULU & GCCM 2026 VERSI BAHASA MELAYU		
45-65	2026 SPCC BINTULU & GCCM 賽事規則手冊 中文版		
66-85	RULES BOOK SPCC BINTULU & GCCM 2026 ENGLISH VERSION		
86-88	KRITERIA PINGAT	奖牌评分标准	MEDAL CRITERIA
89-91	ANUGERAH	獎項獎金	AWARDS
92-95	BORANG PENYERTAAN	报名表格	REGISTRATION FORM
96	CARTA PAKAIAN	制服标准	UNIFORM CHART
97	BORANG RESIPI	食譜表	RECIPE FORM

PENGENALAN ACARA PERTANDINGAN MEMASAK “PERPADUAN” SARAWAK ANJURAN GCCM SPCC & GCCM 2026

Bagi mempromosikan budaya kuliner dan teknik masakan Malaysia serta negara-negara lain, dan untuk menggalakkan golongan elit kuliner dari pelbagai rantau berinteraksi, bertukar pandangan, serta mendapat manfaat bersama, pertandingan ini juga bertujuan untuk memajukan dan meningkatkan industri pelancongan Malaysia. Pertandingan Memasak “Perpaduan” Sarawak (SPCC & GCCM) menyediakan satu platform untuk pasukan yang bertanding dan para hadirin menjalinkan lebih banyak pertukaran, merangsang peluang perniagaan serantau, serta memperoleh pandangan dan pengetahuan baharu, sekali gus memastikan daya saing dalam bidang masing-masing. Cabaran Kulineri SPCC & GCCM akan menjadi acara pertama seumpamanya di Sarawak yang diperakui oleh World Association of Chefs’ Societies (WACS), mencapai piawaian antarabangsa sebagai pertandingan kulineri bertaraf dunia. Pasukan dari seluruh dunia akan berkumpul di Sarawak, bersaing dalam kemahiran masakan sambil memacu pertumbuhan industri makanan dan minuman serantau. Pada masa yang sama, acara ini akan memperkenalkan Sarawak—sebagai pasaran yang sedang meningkat—kepada dunia, sekali gus menyokong pembangunan pelancongan dan perniagaan.

Mengenai PENGANJUR GLOBAL CULINARY CHALLENGE MALAYSIA (GCCM)

Pada tahun 2019 & 2022, GCCM, bersama dengan Persatuan Pengusaha Restoran dan Pemasak Negeri Sembilan serta Kerajaan Negeri, telah berjaya menganjurkan pertandingan kulineri antarabangsa pertama dan satu-satunya yang diperakui oleh WACS berfokuskan masakan Cina dalam sejarah Malaysia. Pertandingan tersebut menerima sambutan yang amat menggalakkan. Pada tahun 2024 dan 2025, dengan sokongan Kementerian Pelancongan Malaysia, GCCM sekali lagi menganjurkan pertandingan kulineri antarabangsa dengan kerjasama COMEXPOSIUM SIAL International Food Network bersempena dengan pameran perdagangan Food & Drinks Malaysia (FDM). GCCM 2025 secara rasmi direkodkan oleh ASEAN RECORDS sebagai pertandingan kulineri dengan bilangan negara penyertaan tertinggi dalam sejarah ASEAN, iaitu dengan 689 peserta dari 31 negara. Sepanjang acara tersebut, bukan sahaja menarik penyertaan daripada unit kulineri seluruh Malaysia, tetapi juga pendaftaran bersemangat dari luar negara, sekali gus mewujudkan peluang berharga untuk pertukaran kulineri dan perkembangan profesional. GCCM kekal komited untuk meneruskan usaha dalam membina platform yang memacu pertumbuhan industri kulineri serantau, pelancongan, dan perdagangan, seterusnya menyumbang kepada pembangunan negara.

赛事介绍

砂拉越联盟杯环球厨艺挑战赛

SPCC & GCCM 2026

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。

砂拉越联盟杯环球厨艺挑战赛 SPCC & GCCM 提供一个相互的平台给于参赛单位以及所有出席观摩者带来更多交流，同时带动区域商机。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。

砂拉越联盟杯环球厨艺挑战赛 SPCC & GCCM 将会是砂拉越历史上首次得到世界厨师协会(WACS) 认证，水准到达国际标准的世界级厨艺赛事。参赛队伍将来自世界各地，齐聚砂拉越，以厨艺竞技，带动区域餐饮业发展，同时将砂拉越这新兴市场介绍给世界，为旅游，商业双发展助力。

关于主办方

马来西亚环球厨艺

PERSATUAN KULINARI GLOBAL MALAYSIA (GCCM)

2019 & 2022年，马来西亚环球厨艺，森美兰餐饮厨业公会联合森美兰州政府，以史上首次也是唯一以中餐为主要餐饮风格的比赛并得到世界厨师协会(WACS) 认证的国际级别赛事，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。

2024 与 2025 年, 在马来西亚旅游部的支持下，再次举办国际烹饪赛事。联合 COMEXPOSIUM SIAL国际美食网络西雅合作，配合 FOOD & DRINKS MLALAYSIA (FDM) 食品展销会一起进行。GCCM2025 更被 ASEAN RECORD 大全收录并认证东盟最多参赛国家的国籍烹饪赛事。(689 参赛选手, 31 参赛国家)

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。GCCM 也承诺将继续努力，为带动区域厨业，旅游业和商业搭建平台，带动国家发展。

EVENT INTRODUCTION

SARAWAK “PERPADUAN” CULINARY CHALLENGE

SPCC & GCCM 2026

In order to promote the culinary culture and cooking techniques of Malaysia and other countries, and to encourage culinary elites from various regions to interact, exchange, and benefit from one another, this competition also aims to promote and boost Malaysia’s tourism industry. The Sarawak “Perpaduan” Culinary Challenge (SPCC & GCCM) provides a platform for participating teams and attendees to engage in more exchanges, stimulate regional business opportunities, and gain new insights and knowledge, thus ensuring competitiveness in their respective fields.

The SPCC & GCCM Culinary Challenge will be the first-ever event in Sarawak certified by the World Association of Chefs’ Societies (WACS), reaching international standards as a world-class culinary competition. Teams from around the world will gather in Sarawak, competing in culinary skills while driving the growth of the regional food and beverage industry. At the same time, the event will showcase Sarawak, an emerging market, to the world—supporting both tourism and business development.

About the ORGANIZER

GLOBAL CULINARY CHALLENGE MALAYSIA (GCCM)

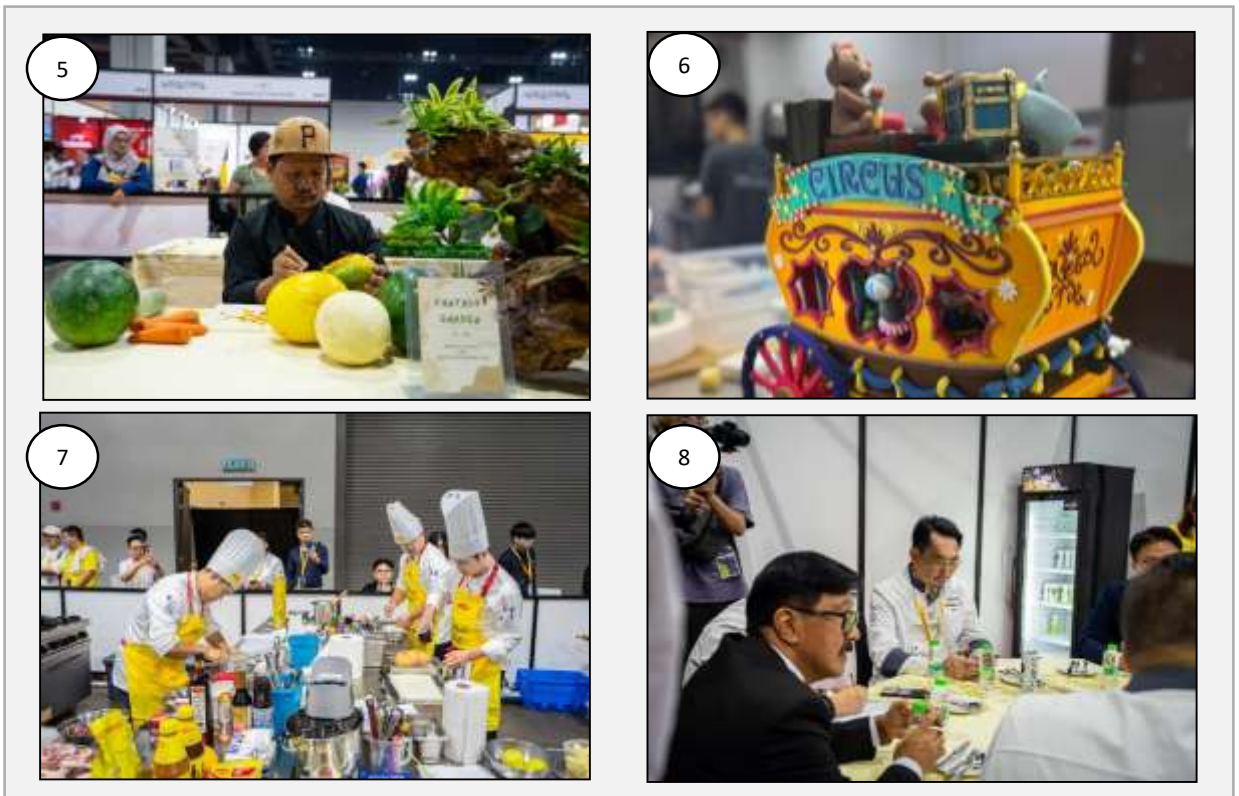
In 2019 & 2022, GCCM, together with the Persatuan Pengusaha Restoran Dan Pemasak Negeri Sembilan and State Government, successfully organized the first and only WACS-certified international culinary competition centered on Chinese cuisine in Malaysia’s history. The competitions received overwhelming responses. In 2024 and 2025, with the support of the Malaysian Ministry of Tourism, GCCM once again organized international culinary competitions in collaboration with COMEXPOSIUM SIAL International Food Network alongside the Food & Drinks Malaysia (FDM) trade fair. GCCM 2025 was officially recorded by ASEAN RECORDS as the culinary competition with the highest number of participating countries in ASEAN history, with 689 contestants from 31 countries. Throughout the event, not only did it attract participation from culinary units across Malaysia, but also enthusiastic registrations from abroad, creating valuable opportunities for culinary exchange and professional growth. GCCM remains committed to continuing its efforts in building platforms that drive the growth of the regional culinary industry, tourism, and commerce, thereby contributing to national development.

ULASAN GCCM | 活动回顾 | REVIEW



1. THE 4TH GLOBAL CULINARY COMPETITION CEREMONY 2025 WAS OPENING BY MS ROSS SIA WAN TENG (ON BEHALF OF MINISTER OF TOURISM, ARTS AND CULTURE OF MALAYSIA) ACCOMPANIED BY COMMITTEE MEMBERS AND CHEFS.
 - 开幕仪式由MS ROSS SIA WAN TENG（代表马来西亚旅游、艺术与文化部长）主持，并由组委会成员及厨师陪同出席。
2. OPENING SPEECH BY MS ROSS SIA WAN TENG (ON BEHALF OF MINISTER OF TOURISM, ARTS AND CULTURE OF MALAYSIA) AND GIVING SPEECHS OF ENCOURAGEMENT AND SUPPORT TO THE PARTICIPANTS.
 - MS ROSS SIA WAN TENG（代表马来西亚旅游、艺术与文化部长）致开幕辞，并为参赛者送上鼓励与支持的讲话。
3. MEDAL AWARDING CEREMONY TO THE WINNERS AND PARTICIPANTS BY MASTER CHEF YONG WAN KHIONG.
 - 由名厨杨万强大师为获奖者及参赛者颁发奖牌。
4. THE CEREMONY ENDED WITH A PHOTO SESSION WITH VIP INVITES, COMMITTEE MEMBERS, JUDGES AND PARTICIPANTS FROM MALAYSIA AND GLOBALLY.
 - 典礼在与贵宾、组委会成员、评委及来自马来西亚和世界各地的参赛者合影中圆满结束。

ULASAN GCCM | 活动回顾 | REVIEW



5. CATEGORIES OF DIRECT AWARDED FROM THE USE OF FRUIT AND VEGETABLE INGREDIENTS BY THE PARTICIPANTS.
 - 参赛者以水果和蔬菜食材直接创作的获奖类别。
6. THE RESULTS OF THE CAKE AND PASTRY WORKS OF THE PARTICIPANTS AND SUCCESSFULLY OBTAINED A GOLD MEDAL.
 - 参赛者的蛋糕与糕点作品成果，并成功获得金牌。
7. THE DAILY COMPETITION PROGRAM WAS RUN SMOOTHLY FROM MORNING TO EVENING BY PARTICIPANTS FROM MALAYSIA AND GLOBALLY FOR 3 CONSECUTIVE DAYS.
 - 为期三天的比赛日程由来自马来西亚及世界各地的参赛者从早到晚顺利进行。
8. THE JUDGES TASTE THE DISHES, GIVE COMMENTS AND SKILL IMPROVEMENT SCORES TO THE PARTICIPANTS.
 - 评委品尝菜肴，并向参赛者提供点评及技能提升评分。

ULASAN GCCM | 活动回顾 | REVIEW



PENGENALAN ACARA I 活动简介

EVENT INTRODUCTION

TEMA -主题-THEME

PROMOTING AND SHARING CULINARY SKILLS, TOURISM, AND FOOD
& BEVERAGE CULTURE BETWEEN MALAYSIA AND THE
INTERNATIONAL COMMUNITY

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

TEMPAT/ MASA PERTANDINGAN

比赛地点/ 时间

COMPETITION VENUE/ TIME

15.04.2026 - 16.04.2026

DEWAN SUARAH, BINTULU, SARAWAK

07:00 - 18:00

TEMPAT/ TARIKH/ MASA MAJLIS ANUGERAH

颁奖典礼地点/日期/时间

AWARDS CEREMONY VENUE/ DATE/ TIME

IMPERIAL HOTEL, BINTULU, SARAWAK

16.04.2026 / 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 -主要联办单位- MAIN CO-ORGANIZER

PERSATUAN SAHABAT INDUSTRI KULINARI MIRI GUSU

美里姑苏厨业好友会

PENGANJUR BERSAMA -协办单位- CO-ORGANIZER

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

SOCIETY OF CHINESE CUISINE CHEFS (SINGAPORE)

新加坡中厨协会

THE SARAWAK GASTROENTEROLOGY ASSOCIATE

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

KEMENTERIAN PELANCONGAN, SENI DAN BUDAYA MALAYSIA

马来西亚旅游，艺术及文化部

KEMENTERIAN SUMBER MANUSIA MALAYSIA

马来西亚人力资源部

KEMENTERIAN PELANCONGAN, INDUSTRI KREATIF DAN SENI
PERSEMBAHAN SARAWAK

UNIT PENGESAHAN ANTARABANGSA

赛事国际认证单位

INTERNATIONAL CERTIFICATION UNIT

WORLD ASSOCIATION OF CHEFS' SOCIETIES (WACS)

世界厨师联合会

UNIT SOKONGAN LUAR NEGARA - 海外支持单位

OVERSEA SUPPORT UNITS

SHANGHAI BEST CHEF (CHINA)

上海优厨领域

THE CHEF CLUB OF SINGAPORE

新加坡厨师俱乐部

UNIT SOKONGAN -支持单位- SUPPORT UNITS

MALAYSIAN ASSOCIATION OF HOTEL (MAH)

马来西亚酒店协会

GCCM ASIAN FOOD ARCHIVES CONSORTIUM COLLEGE

马来西亚环球厨艺 (亚洲烹饪学院联盟)



**PERTANDINGAN MEMASAK “PERPADUAN” SARAWAK ANJURAN
GCCM**

砂拉越联盟杯环球厨艺挑战赛

**SARAWAK “PERPADUAN” CULINARY CHALLENGE BY
SPCC BINTULU & GCCM 2026**

TARIKH AKHIR PENDAFTARAN - 报名截止日期

REGISTRATION DEADLINE

8 MARCH 2026

(2026年3月8日)

SPCC & GCCM 2026 | 15 – 16 April 2026

AMALAN TERBAIK WORLDCHEFS



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 pembedahan 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 cepak.
 - 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 jangkaan 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



CULINARY
COMPETITION
COMMITTEE



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》。

WORLDCHEFS BEST PRACTICES



CULINARY
COMPETITION
COMMITTEE



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 WORLDCHEFS 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

BA	PERTANDINGAN PASUKAN (LIVE) - 团体赛 (现烹) - TEAM CHALLENGE (LIVE)	ARENA 赛场 VENUE
BA 1	PERTANDINGAN PASUKAN JAMUAN SPCC "BINTULU GLORY CUP" SPCC 砂拉越联盟环球厨艺 “民都鲁荣耀杯” 宴席团体赛 SPCC "BINTULU GLORY CUP" BANQUET TEAM CHALLENGE CHAMPIONSHIP	BINTULU, SARAWAK 砂拉越, 民都鲁 SARAWAK, BINTULU
BB	PERTANDINGAN INDIVIDU (LIVE) - 个人赛 (现烹) - INDIVIDUAL CHALLENGE (LIVE)	
BB 1	MASAKAN PANAS PRAKTIKAL - HIDANGAN UTAMA AYAM, ITIK, KAMBING, LEMBU 现场热烹：环球主菜肉类 - 鸡, 鸭, 羊, 牛 PRACTICAL HOT COOKING: GLOBAL MAIN COURSE - CHICKEN, DUCK, LAMB, BEEF	
BB 2	MASAKAN PANAS PRAKTIKAL - HIDANGAN UTAMA MAKANAN LAUT 现场热烹：环球主菜 - 海鲜 PRACTICAL HOT COOKING: GLOBAL MAIN COURSE – SEAFOOD	
BB 3	MASAKAN PANAS PRAKTIKAL - HIDANGAN UTAMA MAKANAN AYAM/KAMBING/LEMBU/LAUT (BERUMUR 16 – 25 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25岁) PRACTICAL HOT COOKING: YOUTH TOURNAMENT – ASIAN MAIN COURSE – CHICKEN/LAMB/BEEF/SEAFOOD (AGE 16 - 25 YEARS OLD)	

KATEGORI PERTANDINGAN | 比赛项目

COMPETITION CATEGORY

BC	PAPARAN UKIRAN - 雕刻展示 - CARVING DISPLAY	ARENA 赛场 VENUE
BC 1	INDIVIDU UKIRAN BUAH-BUAHAN & SAYUR- SAYURAN SECARA LANGSUNG “现场”个人蔬果雕刻 INDIVIDUAL FRUITS & VEGETABLES CARVING (LIVE)	BINTULU, SARAWAK 砂拉越, 民都鲁 SARAWAK, BINTULU
BC 2	PAPARAN UKIRAN BUAH-BUAHAN & SAYUR- SAYURAN 静态蔬果雕刻展示 FRUITS & VEGETABLES CARVING DISPLAY	
BD	PAPARAN ARTISTIK - 艺术展示 - ARTISTIC DISPLAY	
BD 1	PAPARAN KEK PERKAHWINAN 喜宴婚礼蛋糕展示 WEDDING CAKE DISPLAY	
BD 2	PAPARAN JAMUAN FESTIVAL GAWAI DAYAK 丰收节美食文化展示 GAWAI DAYAK FESTIVAL FEAST DISPLAY	
BD 3	PAPARAN SENI LAPISAN GULA AISING 糖霜饼干艺术展示 SUGAR COOKIE FROSTING ART DISPLAY	

KATEGORI PERTANDINGAN | 比赛项目 | COMPETITION CATEGORY

BE	MASAKAN RASA PERTANDINGAN INDIVIDU (LIVE) - 风味厨艺赛 (现烹) – FLAVOURFUL CULINARY INDIVIDUAL CHALLENGE (LIVE)	ARENA 赛场 VENUE
BE 1	GANDA MASAKAN MI MALAYSIA: LAKSA SARAWAK & MI TEMPATAN MALAYSIA 道地面食挑战赛： 砂拉越叻沙 与 马来西亚特色面食 MALAYSIAN NOODLE TWIN DELIGHT: SARAWAK LAKSA & MALAYSIAN LOCAL NOODLE	BINTULU, SARAWAK 砂拉越, 民都鲁 SARAWAK, BINTULU
BE 2	CABARAN PERWAKILAN NASI ASIA 亚洲米饭代表挑战赛 ASIAN RICE BOWL CHALLENGE	
BE 3	HIDANGAN KEBAHAGIAN KELUARGA (DUA PESERTA) 家庭幸福亲子餐（双人赛） HAPPY FAMILY MEAL (DUO TEAM)	



SPCC & GCCM 2026

BUKU PERATURAN

VERSI BAHASA MELAYU



Pengantar Gabungan | Coalition Organizer | 联盟主办单位



2026

SPCC BINTULU & GCCM

PERTANDINGAN MEMASAK
"PERPADUAN" SARAWAK ANJURAN GCCM

SARAWAK "PERPADUAN"
CULINARY CHALLENGE BY GCCM

砂拉越聯盟環球廚藝挑戰賽

15 - 16 April 2026

DEWAN SUARAH, BINTULU



Register Now!



Contact Us

+6012-628 8434 Sheng
+6012-397 9633 Carmen



[https:// facebook.com/GlobalCulinaryChallengeMalaysia](https://facebook.com/GlobalCulinaryChallengeMalaysia)



Email: gccmcontest@gmail.com |

Rules Book Download : www.gccm.asia



BA 1 PERTANDINGAN PASUKAN JAMUAN SPCC

"BINTULU GLORY CUP"

Peraturan Pertandingan:

1. Kategori ini memberi tumpuan kepada masakan gaya jamuan Asia, dengan penekanan bahawa pasukan yang mengambil bahagian perlu menonjolkan kepakaran kulinari tempatan. Pasukan mesti mereka bentuk menu dan rancangan kos mengikut tema yang diberikan.
2. Setiap pasukan terdiri daripada 4 orang chef dan 1 pengurus pasukan. Pasukan mempunyai **4.5 jam (270 minit)** untuk menyediakan dan menyiapkan semua hidangan. Pengurus pasukan tidak dibenarkan masuk ke dapur atau memasak; peranannya adalah untuk menyelaras pasukan dan mempersembahkan hidangan.
3. Jadual penyajian: Penyajian bermula **70 minit sebelum tamat masa (selepas 3 jam 20 minit memasak)**. Hidangan seterusnya mesti disajikan setiap 10 minit.
4. **Tujuh(7) Hidangan** yang diperlukan (mengikut urutan berikut):
 - ❖ *3 jam 30 minit*
 - Lima (5) Gaya Pembuka Selera – jumlah 5 item. 3 item mesti disediakan di lokasi. 2 item lagi boleh disediakan lebih awal (contoh: rebus, rendam, salai, perap) tetapi mesti dipotong dan dihias di lokasi.
 - *** Sekurang-kurangnya 1 item mesti vegetarian (telur, tenusu, bawang putih, bawang, dan produk tenusu dibenarkan). Sekurang-kurangnya 1 item mesti hidangan sejuk. Hidangan vegetarian dan hidangan sejuk boleh sama atau berbeza.
 - ❖ *3 jam 40 minit*
 - Satu (1) Hidangan Sup – pilihan bebas bahan; boleh berupa sup jernih, berkrim, atau pekat.
 - ❖ *3 jam 50 minit*
 - Satu (1) Hidangan Ikan – boleh termasuk makanan laut lain, tetapi ikan mesti menjadi bahan utama.
 - ❖ *4 jam 00 minit*
 - Satu (1) Hidangan Ayam/Daging – boleh terdiri daripada ayam, itik, angsa, daging lembu, atau kambing. **Daging babi dilarang sama sekali.**

❖ *4hrs and 10 minutes*

- Satu (1) Hidangan Vegetarian – boleh termasuk tenusu dan telur; bawang putih dan bawang dibenarkan.

❖ *4hrs and 20 minutes*

- Satu (1) Hidangan Karbohidrat – nasi, mi, atau dim sum dibenarkan.

❖ *4hrs and 30 minutes*

- Satu (1) Pencuci Mulut – panas atau sejuk, tiada sekatan.

5. Produk khinzir tidak dibenarkan.

6. Semua hidangan mesti disediakan dalam hidangan besar untuk 10 orang, bagi tetamu VIP menikmatinya. Pembuka selera boleh dipersembahkan dalam sub-hidangan di dalam hidangan utama.
7. Untuk tujuan penjurian, peserta mesti menyediakan 2 hidangan individu untuk dijadikan sampel rasa dan pameran.
8. Peserta mesti membawa pinggan hidang sendiri.
9. Bahan atau hiasan yang tidak boleh dimakan adalah dilarang sama sekali.
10. Semua hidangan siap mesti mengekalkan tahap kebersihan dan sanitasi tertinggi. Hidangan tidak boleh membahayakan kesihatan pengguna dan tidak boleh mengandungi pewarna tiruan atau bahan tambahan (contohnya: agen nyah buih, pengemulsi, perasa tiruan).
11. Peserta mesti menyediakan dan membawa semua bahan sendiri, dan semua masakan mesti dilakukan di tapak pertandingan.
12. Bahan-bahan mesti mematuhi peraturan keselamatan makanan dan kebersihan. Makanan mentah tidak dibenarkan dalam produk akhir. Sirip ikan yu dan bahan yang sensitif kepada alam sekitar adalah dilarang.
13. Peralatan makan untuk tetamu akan disediakan oleh pihak penganjur.
14. Setiap pasukan akan menerima subsidi bahan makanan sebanyak RM600 atau baucar yang setara. Pasukan mesti mengemukakan resit atau invois pembelian untuk tujuan pengesahan. Subsidi mesti dikutip di kaunter pendaftaran sebelum pertandingan. Pasukan luar negara akan dibantu dalam pembelian bahan-bahan.
15. Semasa pertandingan, borang resipi mesti diletakkan di atas stesen kerja.
16. Setiap pasukan mempunyai 15 minit untuk membersihkan dapur selepas tamat pertandingan. Dapur mesti ditinggalkan dalam keadaan bersih dan kemas. Kegagalan mematuhi arahan akan menyebabkan pemotongan markah penalti.

PERTANDINGAN INDIVIDU (LIVE)
MASAKAN PANAS PRAKTIKAL
BB 1 HIDANGAN UTAMA AYAM, ITIK, KAMBING, LEMBU
BB 2 HIDANGAN UTAMA MAKANAN LAUT

Peraturan Pertandingan:

1. Peserta mesti menyiapkan dua (2) hidangan bersaiz satu hidangan individu dalam masa **60 minit**. Setiap hidangan mesti dihidang secara individu dengan hiasan dan lauk sampingan yang sesuai. **Satu bahagian adalah untuk penjurian, dan satu lagi untuk pameran.**
2. Gaya masakan adalah bebas – masakan moden gaya bebas dibenarkan.
3. Peserta mesti membawa pinggan dan bahan sendiri.
4. Peserta mempunyai 5 minit selepas memasak untuk membersihkan kawasan dapur, yang mesti ditinggalkan dalam keadaan bersih dan kemas. Kegagalan mematuhi akan menyebabkan pemotongan markah.
5. Setiap hidangan mesti mengandungi kanji, sayur-sayuran, hiasan, dan sos, serta mesti dipersembahkan dalam gaya hidangan Barat. Penekanan adalah pada pemakanan seimbang. Saiz hidangan: **180 - 250 gram** setiap pinggan.
6. Keperluan protein: **120 gram**.
7. **Produk khinzir tidak dibenarkan.**

**BB 3 MASAKAN PANAS PRAKTIKAL ASIA BELIA - HIDANGAN
UTAMA MAKANAN AYAM/KAMBING/LEMBU/LAUT**

Peraturan Pertandingan:

1. Peserta mesti menyiapkan dua (2) hidangan bersaiz satu hidangan individu dalam masa **60 minit**. Setiap hidangan mesti dihidang secara individu dengan lauk sampingan yang sesuai. **Satu bahagian adalah untuk penjurian, dan satu lagi untuk pameran.** Gaya masakan mesti menonjolkan rasa dan ciri-ciri masakan Asia.
2. Terbuka hanya kepada peserta belia berumur 16–25 tahun.
3. Peserta mesti membawa pinggan dan bahan sendiri.
4. Peserta mempunyai 5 minit selepas memasak untuk membersihkan kawasan dapur, yang mesti ditinggalkan dalam keadaan bersih dan kemas. Kegagalan mematuhi akan menyebabkan pemotongan markah.
5. Setiap hidangan mesti mengandungi kanji, sayur-sayuran, hiasan, dan sos, serta mesti dipersembahkan dalam gaya hidangan Barat. Penekanan adalah pada pemakanan seimbang.
6. Saiz hidangan: **180 - 250 gram** setiap pinggan. Keperluan protein: **120 gram**.
7. Peserta hanya boleh memilih satu jenis daging atau makanan laut dalam kategori ini. Namun, makanan laut boleh terdiri daripada pelbagai jenis.
8. **Produk khinzir tidak dibenarkan.**

KRITERIA PEMARKAHAN
BA 1, BB 1, BB 2, BB 3

RASA & TEKSTUR Hidangan tersebut harus mengekalkan rasa dan tekstur asalnya dengan perasa yang sesuai, serta memenuhi piawaian pemakanan moden dari segi kualiti, rasa, dan warna.	50 Markah
PENYEDIAAN PROFESIONAL YANG BETUL Seni kulinari moden, menekankan kaedah penyediaan makanan yang praktikal dan boleh diterima, menggunakan teknik memasak yang betul untuk semua bahan, mengekalkan kebersihan, meminimumkan pembaziran makanan, dan memastikan kerja berpasukan serta pengurusan masa yang cekap semasa penyediaan dan perkhidmatan.	15 Markah
KEBERSIHAN DAN PEMBAZIRAN MAKANAN Menjaga teknik kerja yang bersih dan higienis, mematuhi aliran kerja yang telah ditetapkan, memastikan ruang kerja bersih dan tidak bersepah, menyimpan makanan dengan betul, mengawal suhu bagi makanan panas dan sejuk, mengurus lebihan dan sisa makanan dengan berkesan, serta menghadkan penggunaan plastik.	10 Markah
PERSEMBAHAN Bahan-bahan dan lauk sampingan harus harmoni. Penyusunan dalam pinggan mestilah bersih, ringkas, tanpa hiasan tiruan atau susunan yang rumit, untuk menghasilkan penampilan yang menggugah selera.	10 Markah
PERKHIDMATAN Makanan harus praktikal dan mudah dibawa, disediakan tepat pada masanya, dan dalam bilangan pinggan yang betul.	5 Markah
BAHAN DIBAWA / MISE EN PLACE Susunan bahan yang jelas, pastikan bilangan item yang dibawa adalah betul, gunakan teknik kerja yang sesuai dan manfaatkan masa bekerja dengan cekap.	5 Markah
INOVASI Memperkenalkan teknik baru atau yang dipertingkatkan, memperbaiki penyajian hidangan untuk melebihi jangkaan, dan membolehkan cef atau pasukan mencipta kesan yang tidak dapat dilupakan. Jumlah Skor: 100 mata (Tiada separuh mata akan diberikan)	5 Markah

PAPARAN UKIRAN

BC 1 INDIVIDU UKIRAN BUAH-BUAHAN & SAYUR-SAYURAN

SECARA LANGSUNG

Peraturan Pertandingan:

1. Peserta mesti memakai seragam chef yang sesuai dan kasut keselamatan (dibawa sendiri).
2. Seragam chef tidak boleh mengandungi sebarang logo syarikat atau hotel, kecuali seragam yang dibeli daripada penganjur.
3. Peserta mesti menggunakan **tiga (3) jenis** sayur-sayuran atau buah-buahan yang berbeza untuk diukir dan menghasilkan karya hiasan di lokasi pertandingan. Rangka sokongan boleh dihias dan disediakan terlebih dahulu.
4. Peserta mesti berusaha untuk mencapai keseimbangan dalam karya mereka mengikut syarat tertentu, termasuk tema dan kandungan, warna, serta semua elemen artistik.

(Tema – pilihan bebas)

5. Karya tersebut mesti diukir daripada bahan mentah (tidak dimasak), dan ketinggiannya tidak boleh melebihi 120 cm.
6. Peserta mesti menyiapkan karya mereka dalam tempoh 120 minit.
7. Saiz meja/pentas pameran ialah **90 cm x 90 cm**.
8. Penggunaan barangan bukan makanan untuk menyokong karya adalah dilarang; pelanggaran akan mengakibatkan pemotongan markah.
9. Penggunaan gam adalah dilarang.
10. **Produk khinzir tidak dibenarkan.**

PAPARAN UKIRAN

BC 2 PAPARAN UKIRAN BUAH-BUAHAN & SAYUR-SAYURAN

Peraturan Pertandingan:

1. Peserta mesti memakai seragam chef yang sesuai dan kasut keselamatan (dibawa sendiri).
2. Seragam chef tidak boleh mengandungi sebarang logo syarikat atau hotel, kecuali seragam yang dibeli daripada penganjur.
3. Peserta mesti menggunakan **satu (1) atau lebih** jenis sayur-sayuran atau buah-buahan untuk diukir dan menghasilkan karya hiasan.
4. Peserta mesti berusaha untuk mencapai keseimbangan dalam karya mereka mengikut syarat tertentu, termasuk tema dan kandungan, warna, serta semua elemen artistik. **(Tema – pilihan bebas)**
5. Karya tersebut mesti diukir daripada bahan mentah (tidak dimasak), dan ketinggian tidak boleh melebihi **120 cm**.
6. Peserta mesti menyiapkan karya mereka dalam tempoh masa yang ditetapkan.
7. Saiz meja/pentas pameran ialah **90 cm x 90 cm**.
8. Rangka sokongan bukan makanan dan penggunaan gam mesti disembunyikan sepenuhnya serta tidak boleh kelihatan. Sebarang pelanggaran akan mengakibatkan pemotongan markah.
9. **Produk khinzir tidak dibenarkan.**

KRITERIA PEMARKAHAN
BC 1, BC 2

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

PAPARAN ARTISTIK

BD 1 PAPARAN KEK PERKAHWINAN

Peraturan Pertandingan:

1. Menggabungkan Tiga(3) kek dan mereka bentuk Satu(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 dikehendaki menunjukkan **nama/tema** untuk paparan masing-masing, termasuk senarai bahan yang digunakan.
11. Peserta perlu mematuhi peraturan pertandingan. Keputusan pengadil adalah **muktamad**.
12. Produk khinzir tidak dibenarkan.

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
BD 1

KOMPOSISI KURSUSU Untuk perincian, penampilan selesai, 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

PAPARAN ARTISTIK

BD 2 PAPARAN JAMUAN FESTIVAL GAWAI DAYAK

Peraturan Pertandingan:

1. Sediakan dan persembahkan tiga (3) hidangan Festival Gawai Dayak yang disertakan dengan hiasan bertema.
2. Bahan utama tidak dihadkan, tetapi **daging babi tidak dibenarkan**. Penekanan adalah untuk menyerlahkan ciri-ciri kulinari serantau.
3. Setiap hidangan mesti mempunyai berat antara 350 – 500 gram.
4. Peserta mesti membawa sendiri pinggan, hiasan, dan bahan masakan.
5. Semua hidangan mesti disediakan dengan cara yang bersih dan bersanitasi. Produk akhir mestilah selamat untuk dimakan. **Makanan mentah tidak dibenarkan; semua hidangan mesti dimasak.**
6. Setiap pasukan akan diberikan pelekat. Peserta mesti menulis nombor pasukan/peserta pada pelekat dan menampalnya pada hidangan.
7. Penganjur tidak akan **menyediakan dapur untuk peserta**.
8. Saiz ruang pameran ialah **90 cm x 90 cm**. Peserta boleh membawa alas meja sendiri.
9. Barang pameran tidak boleh melebihi saiz ruang pameran.
10. Semua hidangan dan hiasan mesti kekal dipamerkan sehingga **jam 5.00 petang pada hari pertandingan**.
11. Sekiranya peserta gagal membersihkan pameran dalam masa yang ditetapkan, penganjur berhak membuangnya.
12. Penganjur tidak akan bertanggungjawab atas sebarang kehilangan pameran.
13. Masa penyediaan adalah sementara ditetapkan antara **8:00 pagi – 10:00 pagi**. Selepas jam 10:00 pagi, peserta mesti meninggalkan kawasan pertandingan untuk memberi laluan kepada proses penjurian. Kelewatan akan mengakibatkan pemotongan markah, bergantung kepada keadaan. Penganjur berhak melaras masa penyediaan. Keputusan juri adalah **muktamad**.
14. **Produk khinzir tidak dibenarkan.**

KRITERIA PEMARKAHAN

BD 2

PENYEDIAAN PROFESIONAL YANG BETUL Penyediaan asas makanan yang betul, selaras dengan seni kulinari moden masa kini.	30 Mark
KOMPOSISI Makanan yang seimbang – dalam kadar yang betul antara vitamin, karbohidrat, protein, lemak dan bijirin. Penyelarasan warna dan rasa mestilah praktikal serta mudah dihadap.	30 Mark
PERSEMBAHAN, CIRI-CIRI SERANTAU & INOVASI Paparan yang menarik, persembahan yang berperisa dan elegan, gaya moden dengan mengekalkan ciri-ciri tempatan.	30 Mark
PERKHIDMATAN Susunan yang bersih, tanpa hiasan tiruan, tanpa susunan yang memakan masa, penyusunan hidangan yang teladan supaya lebih praktikal.	10 Mark

BD 3 PAPARAN SENI LAPISAN GULA AISING

Peraturan Pertandingan:

1. Setiap peserta mesti menyediakan dan membentangkan **empat (4)** biskut berlapis gula yang berbeza dalam masa **60 minit**. Buat **tiga (3)** daripada setiap jenis dan sediakan gerai pameran.
2. Saiz ruang pameran: **90 cm x 90 cm**. Peserta boleh membawa alas meja sendiri.
3. Tema reka bentuk: **Bebas pilihan**.
4. Penggunaan pewarna boleh dimakan dibenarkan. Produk siap mesti 100% boleh dimakan.
5. Semua bahan, alatan dan peralatan perlu dibawa oleh peserta sendiri. Tiada peralatan penyejukan disediakan.
6. **Produk khinzir tidak dibenarkan.**

KRITERIA PEMARKAHAN BD 3

PENYEDIAAN PROFESIONAL YANG BETUL Penyediaan asas makanan yang betul, selaras dengan seni kulinari moden masa kini.	30 Mark
PERSEMBAHAN & INOVASI Paparannya yang menarik, persembahan yang berperisa dan elegan, gaya moden.	30 Mark
PENYEDIAAN PROFESIONAL YANG BETUL Tahap kemahiran mesti tinggi; kemahiran tangan mestilah tepat, konsisten dan canggih.	30 Mark
PERKHIDMATAN Impresi umum secara keseluruhan untuk keharmonian dalam hasil akhir.	10 Mark

BE 1 GANDA MASAKAN MI MALAYSIA: LAKSA SARAWAK & MI TEMPATAN MALAYSIA

Peraturan Pertandingan:

1. Sediakan dan masak **dua (2) hidangan mi**: Satu (1) mesti hidangan mi istimewa Sarawak iaitu **Laksa Sarawak**. Satu lagi mesti hidangan **mi istimewa Malaysia**. Setiap hidangan mi mesti disediakan dalam **2 bahagian**, dihidangkan secara berasingan – jumlah keseluruhan **4 bahagian**. Satu bahagian untuk juri rasa dan beri markah. Satu bahagian untuk pameran. Masa memasak: **45 minit**.
2. Peserta mesti membawa pinggan dan bahan sendiri.
3. Hidangan mestilah sesuai sebagai hidangan utama lengkap untuk 1 orang.
4. Setiap hidangan mi mesti mempunyai berat **300 – 350 gram setiap satu**.
5. Penekanan perlu diberikan pada pemakanan seimbang – termasuk protein, vitamin, dan karbohidrat.
6. Peserta diberi 5 minit untuk membersihkan dapur. Kawasan dapur mesti dibersihkan dan dikemas sebelum meninggalkan tempat. Pasukan yang gagal mematuhi akan dikenakan potongan markah.
7. **Produk khinzir tidak dibenarkan.**

BE 2 CABARAN PERWAKILAN NASI ASIA

Peraturan Pertandingan:

1. Sediakan dan masak **dua (2) hidangan nasi**: Kedua-dua hidangan nasi mesti **mewakili dua negara Asia yang berbeza**. Setiap hidangan nasi mesti disediakan dalam **2 bahagian**, dihidangkan secara berasingan – jumlah keseluruhan **4 bahagian**. Satu bahagian untuk juri rasa dan beri markah. Satu bahagian untuk pameran. Masa memasak: **45 minit**.
2. Peserta mesti membawa pinggan dan bahan sendiri.
3. Hidangan mestilah sesuai sebagai hidangan utama lengkap untuk 1 orang.
4. Setiap bahagian hidangan nasi mesti mempunyai berat **300 - 350 gram**.
5. Penekanan perlu diberikan pada pemakanan seimbang – termasuk protein, vitamin, dan karbohidrat.
6. Peserta diberi 5 minit untuk membersihkan dapur. Kawasan dapur mesti dibersihkan dan dikemas sebelum meninggalkan tempat.
7. Pasukan yang gagal mematuhi akan dikenakan potongan markah.
8. **Produk khinzir tidak dibenarkan.**

BE 3 HIDANGAN KEBAHAGIAN KELUARGA (DUA PESERTA)

Peraturan Pertandingan:

1. Pasukan: 2 orang sahaja, terhad kepada **ibu/bapa bersama anak (ayah/ibu dengan anak lelaki/perempuan)**. Umur minimum peserta: **10 tahun**. Masa pertandingan: **1 jam**.
2. Hidangan: Sediakan **satu (1) hidangan brunch yang dipersembahkan dalam gaya bento**.
3. Hidangan mesti disediakan dalam 2 bahagian, dihidangkan secara berasingan: 1 bahagian untuk juri rasa dan beri markah. 1 bahagian untuk pameran.
4. Bento mesti mengandungi protein, kanji, sayur-sayuran, dan sos yang sesuai. Penekanan pada pemakanan seimbang (protein, vitamin, karbohidrat, dll.). Jumlah berat hidangan: **300 - 350 gram**.
5. Hidangan mesti mewakili satu hidangan lengkap untuk seorang.
6. Kedua-dua ahli pasukan mesti terlibat dalam proses memasak. Kegagalan berbuat demikian akan menyebabkan potongan markah.
7. Peserta mesti membawa bahan dan pinggan sendiri. Hidangan siap tidak boleh mengandungi makanan mentah.
8. Peserta mesti mematuhi SOP keselamatan makanan dan bertanggungjawab ke atas keselamatan diri sendiri.
9. Selepas pertandingan, peserta diberi 5 minit untuk membersihkan dapur. Pasukan yang gagal membersihkan dengan betul akan dikenakan potongan markah.
10. **Produk khinzir tidak dibenarkan.**

KRITERIA PEMARKAHAN
BE 1, BE 2, BE 3

RASA & TEKSTUR Hidangan tersebut harus mengekalkan rasa dan tekstur asalnya dengan perasa yang sesuai, serta memenuhi piawaian pemakanan moden dari segi kualiti, rasa, dan warna.	50 Markah
PENYEDIAAN PROFESIONAL YANG BETUL Seni kulinari moden, menekankan kaedah penyediaan makanan yang praktikal dan boleh diterima, menggunakan teknik memasak yang betul untuk semua bahan, mengekalkan kebersihan, meminimumkan pembaziran makanan, dan memastikan kerja berpasukan serta pengurusan masa yang cekap semasa penyediaan dan perkhidmatan.	15 Markah
KEBERSIHAN DAN PEMBAZIRAN MAKANAN Menjaga teknik kerja yang bersih dan higienis, mematuhi aliran kerja yang telah ditetapkan, memastikan ruang kerja bersih dan tidak bersepah, menyimpan makanan dengan betul, mengawal suhu bagi makanan panas dan sejuk, mengurus lebihan dan sisa makanan dengan berkesan, serta menghadkan penggunaan plastik.	10 Markah
PERSEMBAHAN Bahan-bahan dan lauk sampingan harus harmoni. Penyusunan dalam pinggan mestilah bersih, ringkas, tanpa hiasan tiruan atau susunan yang rumit, untuk menghasilkan penampilan yang menggugah selera.	10 Markah
PERKHIDMATAN Makanan harus praktikal dan mudah dibawa, disediakan tepat pada masanya, dan dalam bilangan pinggan yang betul.	5 Markah
BAHAN DIBAWA / MISE EN PLACE Susunan bahan yang jelas, pastikan bilangan item yang dibawa adalah betul, gunakan teknik kerja yang sesuai dan manfaatkan masa bekerja dengan cekap.	5 Markah
INOVASI Memperkenalkan teknik baru atau yang dipertingkatkan, memperbaiki penyajian hidangan untuk melebihi jangkaan, dan membolehkan cef atau pasukan mencipta kesan yang tidak dapat dilupakan. Jumlah Skor: 100 mata (Tiada separuh mata akan diberikan)	5 Markah

PERATURAN UMUM

Siapa yang boleh menyertai

- Terbuka kepada cef dan Pelajar Kulinari dari hotel, restoran, institusi kulinari, syarikat penerbangan dan organisasi catering.
- Cef Junior – berumur 25 tahun dan ke bawah (Pada 1 Jan tahun pertandingan tersebut).
- Peserta mesti mencapai umur minimum.
- Umur peserta secara sah (16 tahun) kecuali untuk cabaran Sekolah Khas.

Pertandingan

- Para peserta dikehendaki melaporkan diri 1 jam sebelum pertandingan bermula.
- Para peserta dikehendaki membawa bahan-bahan sendiri mengikut peraturan mise en place.
- Bahan-bahan yang dibawa perlu dibungkus dan diangkut mengikut peraturan HACCP antarabangsa:
 - 1 bahagian untuk dipamerkan dan 1 bahagian untuk dinilai oleh Juri.
 - 1 set resipi mengandungi pelan kerja, gambar atau lakaran pinggan yang diperlukan di dapur.
 - 1 set kad menu perlu dipamerkan di meja pameran.
- Semua peserta perlu menyiapkan masakan mereka dalam tempoh masa yang diberikan.

Garis Panduan Bahan Lengkap (untuk mise en place)

KATEGORI BA, BB, BE

- a) Asas stok dibenarkan tetapi tidak boleh dipekatkan atau dibumbui.
- b) Salad boleh dibersihkan dan dibasuh tetapi tidak boleh dicampur atau dipotong.
- c) Sayur-sayuran dan buah-buahan boleh dibersihkan, dipotong & dipangkas (dalam apa jua bentuk) tetapi mesti mentah.
- d) Purée buah dibenarkan tetapi tidak boleh dibumbui atau disiapkan sepenuhnya.
- e) Tidak dibenarkan menggunakan glasur atau jus yang dipekatkan.
- f) Serbuk buah kering atau sayuran dibenarkan.
- g) Buah atau kulit buah yang telah dinyahhidrat dibenarkan.
- h) Serbuk sayuran dan campuran rempah buatan sendiri dibenarkan.
- i) Ikan boleh dibuang isi perut, dibuang sisik dan difilet jika perlu tetapi mesti mentah.
- j) Kerang / krustasea boleh dibersihkan dan dikeluarkan daripada cengkerang tetapi mesti mentah.

- k) Daging / Ayam / Daging liar boleh dibuang tulang tetapi tidak boleh dipotong kecil atau dipangkas sepenuhnya.
- l) Bahan protein tidak boleh dikisar. Proses ini hanya boleh dilakukan di dapur pertandingan.
- m) Hati dan pankreas (sweetbreads) boleh direndam dalam susu, tetapi tidak boleh dibumbui atau diberi perisa.
- n) Ikan salai, daging lembu atau jalur ayam dibenarkan selagi ia diproses semula di dapur pertandingan.
- o) Daging khinzir dan produk berasaskan khinzir tidak dibenarkan.
- p) Doh pasta dibenarkan untuk dibawa masuk. Ia boleh diberi perisa dan digiling menjadi helaian, tetapi tidak boleh dipotong atau dimasak.
- q) Span pastri dan biskut boleh dibawa masuk tetapi tidak boleh dipotong atau dicetak.
- r) Elemen hiasan mesti dibuat 100% di dewan pertandingan. Titanium dioksida, serbuk logam, dan pewarna makanan tiruan tidak dibenarkan.
- s) Telur boleh diasingkan dan dipasteurkan. Bahan kering boleh disukat terlebih dahulu.
- t) Minyak dan mentega berperisa dibenarkan.
- u) Nasi putih boleh dimasak terlebih dahulu tetapi tidak boleh dibumbui.
- v) Penggunaan transglutaminase (gam daging) tidak dibenarkan.

BUTIRAN PENDAFTARAN, PERATURAN TAMBAHAN

1. Borang pendaftaran mestilah disertakan dengan butiran pembayaran untuk diproses.
2. Peserta berkumpul dan individu boleh menjangkakan pengesahan pendaftaran mulai 4 April 2026.
3. Yuran pendaftaran tidak akan dikembalikan, kecuali jika kategori penuh dan peserta tidak mahu mendaftar untuk kategori alternatif. Pembayaran mestilah dibuat dalam Ringgit Malaysia (RM).
4. Semua bayaran hendaklah dibuat melalui cek / kiriman wang / draf bank sahaja kepada:

PERSATUAN KULINARI GLOBAL MALAYSIA

BANK ACCOUNT: MAYBANK 5560 6650 2564

5. Peserta luar negara boleh menghubungi sekretariat pendaftaran kami untuk maklumat dan penjelasan lanjut.
6. Penyerahan Borang Pendaftaran yang lengkap akan dianggap sebagai persetujuan untuk mematuhi Peraturan & Syarat SPCC & GCCM2026.
7. Peserta boleh menyertai pelbagai pertandingan. Namun, hanya satu penyertaan dibenarkan bagi setiap kategori. Peserta yang menyertai lebih daripada satu kategori akan menerima rebat RM100 untuk dua kategori, RM200 untuk tiga kategori dan seterusnya.
8. Semua peserta akan menerima baucar makan malam untuk majlis anugerah pada **16 April 2026**. Semua hadiah wang tunai dan hadiah lain akan diumumkan semasa Majlis Anugerah. Kehadiran memerlukan peserta memakai pakaian rasmi chef.
9. Semua peserta dalam acara **BA, BB dan BE** akan menerima **kot chef khas SPCC & GCCM2026** untuk dipakai sepanjang pertandingan.
10. Tiada perubahan kategori dibenarkan. Sila maklumkan kepada Penganjur sekiranya anda ingin menarik diri. Pemberitahuan awal mungkin membolehkan peserta lain yang tidak berjaya membuat persediaan untuk pertandingan.
11. Bagi mengelakkan penarikan penyertaan tanpa notis, menjadi tanggungjawab peserta untuk memaklumkan kepada Penganjur sekiranya mereka menukar majikan atau menukar alamat/perincian perhubungan peribadi.
12. Peserta mesti mengambil **sijil penyertaan** masing-masing ketika mendaftar pada hari ketibaan sebelum memasuki kawasan pertandingan. Sijil yang tidak dituntut akan dilupuskan dalam tempoh **tiga minggu**.

13. Peserta boleh mula dari jam **5:00 pagi (tidak lebih awal)** dan tamat pada jam **7:00 pagi** untuk sesi penilaian. Semua bahan pembungkusan/sisa pameran mesti dikeluarkan dari Dewan Pertandingan sebelum penilaian bermula.
14. Peserta dan pembantu mereka **dilarang sama sekali** meninggalkan barangan peribadi di gerai pameran, atau menggunakan perabot di situ untuk berehat sepanjang waktu persiapan dan penilaian.
15. Penganjur berhak melupuskan pameran yang tidak diambil selepas waktu yang ditetapkan.
16. Penyertaan bagi kategori **Individu** dan kategori **Pasukan Memasak Panas** diterima berdasarkan prinsip **siapa cepat dia dapat**. Pemohon bagi kategori ini perlu memilih kategori lain dalam Borang Pendaftaran sekiranya tidak berjaya dalam pilihan pertama. Mereka juga boleh memilih untuk mendapatkan bayaran balik jika tidak mahu memilih kategori lain. Sila ambil perhatian bahawa kerana jumlah stesen dapur yang terhad, kategori ini biasanya penuh sebelum tarikh tutup rasmi.
17. Semua peserta kategori mesti melapor diri di kaunter pendaftaran masing-masing sekurang-kurangnya **1 jam sebelum waktu yang ditetapkan**. Jika terdapat stesen yang kosong, ia boleh diberikan kepada peserta yang tiba awal. Peserta yang tidak hadir pada waktu yang dijadualkan akan dianggap sebagai **tidak hadir** dan akan **dikeluarkan daripada pertandingan**.
18. Pakaian rasmi chef diwajibkan untuk semua acara. Nama/logo syarikat tidak boleh kelihatan kepada juri semasa penilaian. Ia hanya boleh ditunjukkan pada uniform selepas penilaian selesai.
19. Panjang pinggan tidak boleh melebihi **32cm**.
20. Resepi menu bertulis (**3 salinan – disediakan sendiri**) serta nama hidangan mesti disediakan dengan baik di dapur untuk semakan dan rujukan juri.
21. Setiap pasukan akan menerima **pelekat nombor**. Sila tulis nombor anda sendiri dan tampalkan pada pinggan hidangan.
- 22. Produk Khinzir dan alkohol tidak dibenarkan.**
23. Peserta yang membawa pameran mereka pada **hari yang salah** tidak akan dinilai. Sila rujuk jadual akhir pertandingan untuk tarikh pertandingan anda. Jadual ini akan dihantar melalui **WhatsApp** dan disiarkan di **Halaman Rasmi FB GCCM**.

24. Peserta perlu ambil perhatian bahawa **markah akan ditolak** sekiranya paparan penuh tidak disimpan dalam had ruang yang ditetapkan bagi kategori masing-masing.
25. Peserta perlu mencetak **borang resipi daripada buku peraturan** untuk semakan juri semasa pertandingan. Borang ini mesti diletakkan di sisi pameran/hidangan mengikut kehendak peraturan. Penganjur berhak memintanya bila-bila masa.
26. Penganjur mempunyai semua hak terhadap resipi yang digunakan serta gambar yang diambil sepanjang acara. Sebarang penerbitan, penghasilan semula atau penyalinan resipi hanya boleh dibuat dengan kebenaran penganjur.
27. **Penyampaian pingat** dijadualkan sementara setiap hari pada jam **10:00 pagi** dan **4:00 petang**. Penganjur berhak menukar jadual tanpa notis awal. Peserta yang hadir di tempat pertandingan mestilah memakai pakaian rasmi chef. Semua penerima pingat diwajibkan menghadiri **Majlis Anugerah Utama** pada hari terakhir dengan berpakaian rasmi chef. Sebarang trofi, pingat, atau sijil yang tidak diambil semasa majlis anugerah akan **dilucuthakkan tiga minggu selepas acara berakhir**.
28. Penganjur berhak mengeluarkan pameran jika berlaku kemerosotan kualiti melebihi tahap yang boleh diterima.
29. Penganjur tidak akan bertanggungjawab terhadap sebarang kerosakan atau kehilangan pameran, peralatan, perkakas atau barangan peribadi peserta.
30. Peserta yang melanggar mana-mana **Peraturan & Syarat Pertandingan** boleh **dikeluarkan/dibatalkan penyertaannya**.
31. Penganjur berhak untuk membatalkan, mengubah atau menambah mana-mana Peraturan & Syarat di atas dan tafsiran mereka adalah **muktamad**.
32. Penganjur juga berhak mengehadkan jumlah penyertaan setiap kategori atau meminda bahagian pertandingan, mengubah mana-mana peraturan, membatalkan mana-mana kategori atau pertandingan, atau membatalkan/menangguhkan keseluruhan acara pertandingan jika difikirkan perlu.
33. Sekiranya peserta mempunyai sebarang pertanyaan mengenai piawaian pertandingan, sila hubungi pihak penganjur di bawah:

SPCC & GCCM2026 Secretariat

Sila Hubungi:

+6012 – 397 9633 (Carmen)

+6012 – 628 8434 (Sheng)

E-mail: gccmcontest@gmail.com



SPCC & GCCM 2026

赛事规则手册

中文版



Penganjur Gabungan | Coalition Organizer | 联盟主办单位



2026

SPCC BINTULU & GCCM

PERTANDINGAN MEMASAK
"PERPADUAN" SARAWAK ANJURAN GCCM

SARAWAK "PERPADUAN"
CULINARY CHALLENGE BY GCCM

砂拉越联盟环球厨艺挑战赛

15 - 16 April 2026
DEWAN SUARAH, BINTULU



Register Now!



Contact Us

+6012-628 8434 Sheng
+6012-397 9633 Carmen



[https:// facebook.com/GlobalCulinaryChallengeMalaysia](https://facebook.com/GlobalCulinaryChallengeMalaysia)



Email: gccmcontest@gmail.com |

Rules Book Download : www.gccm.asia



BA 1 SPCC 砂拉越联盟环球厨艺

“民都鲁荣耀杯”宴席团体赛

比赛规则与条规：

1. 此项目以亚洲餐饮宴席特色为主题，强调参赛队伍凸显地方餐饮特色宴席菜。请依据其主题设计菜单与成本规划。
2. 参赛队伍以**4位厨师**與**1位**队经理作為一個团队進行烹飪，須在**4.5 小時 (270 分钟)** 內准备，完成全部菜品上菜程序。队经理不得进入厨房与参与烹饪工作，其职责负责团队协调和介绍菜品。
3. 从比赛开始至結束前倒数 **70分钟**（也就是 **3 小时 20分钟**后）开始上菜。每隔**10分钟**出下一道菜品。
4. 指定 **七 (7) 道菜**為：(必须依照以下顺序出菜)

❖ 3小时30分钟

- 一 (1) 道五 (5) 色前菜类：需含五(5)种品项，其中三(3)项必须现场制作、另两(2)项可以提前准备，如：滷，浸泡，烟熏，腌制入味，但必须现场切割摆盘。

****要求其中1样必须是素食（允许蛋，奶，葱，蒜，乳制品），1样必须是冷菜。素食和冷菜可以是同一样菜品，也可以不是。**

❖ 3小时40分钟

- 一 (1) 道汤品：自由运用任何食材。可以是清汤，浓汤或羹类。

❖ 3小时50分钟

- 一 (1) 道鱼类：可以搭配其他海鲜，但主要食材必须是鱼类。

❖ 4小时00分钟

- 一 (1) 道家禽肉类：可以是鸡，鸭，鹅，牛，羊等。**禁止猪肉。**

❖ 4小时10分钟

- 一 (1) 道素菜：可以是含有乳制品，鸡蛋的蛋奶素和葱蒜五辛。

❖ 4小时20分钟

- 一 (1) 道淀粉类主食：米飯, 面条，包点皆可。

❖ 4小时30分钟

- 一 (1) 道甜品類：不限冷热。

5. 仅限无猪肉产品。

6. 全部菜品制作以十 (10) 人份大盘呈现，供贵宾享用。前菜类可以使用盘中盘呈现。
7. 评委试吃打分：参赛者必须制作以位上形式呈现两(2)份，供评委试菜和展示。
8. 选手自行准备所用装盘。
9. 禁止摆放不可食用材料或装饰品。
10. 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）。
11. 参赛者须准备并携带所有食材。所有烹调工作须在现场制作。
12. 请依照食品卫生安全标示与规范食材，成品中不能有生食，禁止使用鱼翅等
环保类食材。
13. 宾客用餐所用的餐具将由大会统一提供
14. 大会将提供每队食材补助金马币RM600或其等值礼券，参赛队伍须缴回采购
食材发票或收据以利审查。并在赛前主动到报到处索取补助金。对于海外参
赛选手团队，大会将提供食材采购协助。
15. 比赛期间，操作台必须置放菜谱卡。
16. 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份。

个人赛

BB 1 现场热烹：环球主菜肉类

- 鸡, 鸭, 羊, 牛

BB 2 现场热烹：环球主菜 - 海鲜

比赛规则与条规：

1. 竞赛时间为**60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。强调菜品营养比例均衡丰富。
5. 每盘分量**180 - 250克**。蛋白质以**120克**为准。
6. 仅限无猪肉产品。

BB 3 现场热烹：青年赛 – 亚洲风味主菜

- 鸡肉/羊肉/牛肉/海鲜

(限16至25岁)

比赛规则与条规：

1. 比赛时间为**60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 – 25 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。强调菜品营养比例均衡丰富。
6. 每盘分量**180 - 250克**。蛋白质以 **120克**为准。
7. 只能选择此类别中的一种肉类或海鲜。但**海鲜**可以多样性。
8. 仅限无猪肉产品。

评判标准

BA 1, BB 1, BB 2, BB 3

味道与口感 菜品应保持其正宗的口味和质地，并具有适当的调味，同时在质量、风味和色泽上符合现代营养标准。	50 分
正确的专业烹饪准备 现代烹饪艺术强调实用且可接受的食物制作方法，运用适当的烹饪技巧处理所有食材，保持卫生，尽量减少食物浪费，并在准备和服务过程中确保高效的团队合作和时间管理。	15 分
卫生与食物浪费 保持清洁卫生的工作技术，遵守既定的工作流程，确保工作台干净整洁，妥善存放食品，控制冷热食品的温度，有效管理多余食品和废弃物，并减少塑料垃圾。	10 分
呈现 食材与配菜应当和谐搭配。摆盘必须干净、简单，不使用人工装饰或复杂布置，以呈现诱人的外观。	10 分
服务 餐食必须实用且便于携带，按时呈上，并且数量正确。	5 分
食材准备 材料摆放整齐，确保带入的物品数量正确，采用合适的工作技术，并有效利用工作时间。	5 分
创新 引入新的或改进的技术，提升菜品呈现效果以超越预期，并使厨师或团队能够留下深刻印象。 总分：100分（不允许给0.5分）	5 分

雕刻展示

BC 1 “现场”个人蔬果雕刻

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

BC 2 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。
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**特定时间内**完成作品。
7. 展台尺寸为**90cm X 90cm**。
8. 非食品支框架和胶水**必须**被完美掩盖。**不可暴露**。违反规定者将被扣分。
9. **仅限无猪肉产品。**

评判标准

BC 1,BC 2

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

艺术展示

BD 1 喜宴婚礼蛋糕艺术展示

比赛规则与条款：

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款。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 **15.05.2026 (星期五)**, 下午12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7点之间。早上7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
BD 1

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

艺术展示

BD 2 丰收节美食文化展示

比赛规则与条规：

1. 提前准备并展示。**3道丰收节美食**，搭配富有丰收节主题展示品。
2. 主食材不设限但不允许使用**猪肉**。强调地区美食特色性。
3. 每道菜品份量 **350 - 500克**。
4. 参赛者必须自带盘子，装饰和食材。
5. 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。禁止生食，全部菜品必须是熟食。
6. 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。
7. 主办单位不提供厨房让参赛者使用。
8. 展示台空间为 **90cm x 90cm**。参赛者可以自带桌布。
9. 展示品的大小不能超过展示台空间。
10. 作品须摆放及展示到比赛当天5pm。
11. 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。
12. 主办单位不会为任何遗失的展示品负责。
13. 制作作品时间暂定从早上**8点至10点**之间。早上**10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。大会也保留更改制作时间权力。评委的评分是**最终决定**。
14. **仅限无猪肉产品。**

评判标准
BD 2

正确与专业准备工作 正确的基本食材准备程序，迎合主题餐饮艺术要求。	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，符合主题的装饰。	10分

BD 3 糖霜饼干艺术展示

比赛规则与条规：

1. 每位参赛者须在**60分钟内**准备并呈现**四(4)款**不同的糖霜饼干。每款制作**三(3)**个。并设置展台。
2. 展示台空间为 **90cm x 90cm**。参赛者可以自带桌布。
3. 设计主题：**自由**。
4. 允许使用可食用色素。成品必须是完全可以食用的。
5. 所有材料、工具、器械等均需由参赛者自带。不提供冷藏设备。
6. **仅限无猪肉产品。**

评判标准 BD 3

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
展示和创新 开胃、雅致、优雅展示、现代风格。具特色元素。	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

BE 1 道地面食挑战赛：

砂拉越叻沙与马来西亚特色面食

比赛规则与条规：

1. 制作和烹饪两(2) 道面食。一(1)道为砂拉越特色面食“砂拉越叻沙”，另一道是马来西亚特色面食。每道面食须制作2人份量，分2碟装盘。也就是共4份面食。各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. 参赛菜品须符合正餐 1 人份量为标准。
4. 每份米面食份量为**300 – 350克**。
5. 强调菜品营养比例均衡。蛋白质，维生素，碳水等营养多元丰富。
6. 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。
7. 仅限无猪肉产品。

BE 2 亚洲米饭代表挑战赛

比赛规则与条规：

1. 制作和烹饪两(2) 道米食。两(2)道米食必须是两个不同亚洲国家的特色米食。每道米食须制作2人份量，分2碟装盘。也就是共4份米食。各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. 参赛菜品须符合正餐 1 人份量为标准。
4. 每份米面食份量为**300 - 350克**。
5. 强调菜品营养比例均衡。蛋白质，维生素，碳水等营养多元丰富。
6. 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。
7. 仅限无猪肉产品。

BE 3 家庭幸福亲子餐（双人赛）

比赛规则与条规：

1. 2人1组，只开放给父或母和子或女关系组队参赛。最低参赛年龄为**10**岁。比赛时间为**1**小时。
2. 制作 **1** 道早午餐（以便当形式呈现）。
3. 制作 **2** 人份量，分 **2** 份装盘。**1** 份供评委试吃打分，**1** 份展示。
4. 早午餐以便当形式呈现。需含有适当的蛋白质，淀粉，蔬菜和酱汁。强调菜品营养比例均衡。蛋白质，维生素，碳水等营养多元丰富。份量为 **300-350克**。
5. 参赛菜品须符合正餐 **1** 人份量为标准。
6. 每位团员都必须参与实际制作比赛菜品。违例者将被扣分。
7. 参赛者必须自带盘子和食材。成品不能有生食。
8. 参赛者必须遵守食品安全标准操作程序，并自行衡量与负责自身安全隐患。
9. 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。
10. 仅限无猪肉产品。

评判标准

BE 1, BE 2, BE 3

味道与口感 菜品应保持其正宗的口味和质地，并具有适当的调味，同时在质量、风味和色泽上符合现代营养标准。	50 分
正确的专业烹饪准备 现代烹饪艺术强调实用且可接受的食物制作方法，运用适当的烹饪技巧处理所有食材，保持卫生，尽量减少食物浪费，并在准备和服务过程中确保高效的团队合作和时间管理。	15 分
卫生与食物浪费 保持清洁卫生的工作技术，遵守既定的工作流程，确保工作台干净整洁，妥善存放食品，控制冷热食品的温度，有效管理多余食品和废弃物，并减少塑料垃圾。	10 分
呈现 食材与配菜应当和谐搭配。摆盘必须干净、简单，不使用人工装饰或复杂布置，以呈现诱人的外观。	10 分
服务 餐食必须实用且便于携带，按时呈上，并且数量正确。	5 分
食材准备 材料摆放整齐，确保带入的物品数量正确，采用合适的工作技术，并有效利用工作时间。	5 分
创新 引入新的或改进的技术，提升菜品呈现效果以超越预期，并使厨师或团队能够留下深刻印象。 总分：100分（不允许给0.5分）	5 分

基本规则

谁可以参加

- 面向酒店、餐厅、烹饪学校、航空公司及餐饮组织的厨师及烹饪学生开放。
- 青年厨师 – 25岁及以下（以比赛年份1月1日为准）。
- 参赛者必须达到最低年龄要求。
- 法定参赛年龄（16岁）除非为特殊项目挑战赛。

比赛

- 参赛者需在比赛开始前1小时报到。
- 参赛者需按照预先准备（mise en place）规则自带食材。
- 所带食材需按照国际HACCP规则进行包装和运输：
 - 一份用于展示，一份用于评委品尝
 - 一套食谱，包括操作计划、需要在厨房准备的盘子图片或示意图
 - 一套菜单卡需在展示台上展示。
- 所有参赛者必须在规定时间内完成烹饪。

完整食材指南（备餐用）

比赛项目 BA, BB, BE

- a) 允许使用高汤底，但不得浓缩或调味。
- b) 沙拉可清洗干净，但不可混合或切割。
- c) 蔬菜与水果可清洗、切割及修整（任何形状）但必须保持生的状态。
- d) 可使用水果泥，但不得调味或作为成品使用。不得使用果汁浓缩液或糖浆涂层（glaze）。
- e) 允许使用干果或蔬菜粉。
- f) 允许使用脱水水果或水果皮。
- g) 允许使用蔬菜粉及自制香料混合物。
- h) 鱼类可去内脏、去鳞，如有需要可片鱼，但必须保持生的状态。
- i) 贝类/甲壳类可清洗并取出肉，但必须保持生的状态。
- j) 肉类 / 家禽 / 野味可去骨，但不可分割或修整成份。
- k) 蛋白质类食材不可绞碎，此处理仅能在比赛厨房内进行。

- l) 肝脏与胰腺 (sweetbreads) 可用牛奶浸泡, 但不可调味或腌制。
- m) 熏鱼、牛肉或鸡肉条允许携带, 但必须在比赛厨房内进一步加工。
- n) 禁止使用猪肉或猪肉制品。
- o) 可携带意面面团, 可调味、擀成面片, 但不可切割或烹煮。
- p) 可携带海绵蛋糕、饼干, 但不可切割或印花。
- q) 装饰元素必须**100%**在比赛现场制作。禁止使用二氧化钛、金属粉或人工食用色素。
- r) 鸡蛋可分离并可使用巴氏杀菌蛋。
- s) 干性材料可预先称量。
- t) 可使用调味油与调味奶油。
- u) 白饭可预先煮熟, 但不可调味。
- v) 禁止使用转谷氨酰胺酶 (肉胶)。

注册、规则和法规详情

1. SPCC & GCCM2026 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 2026 年 4 月 4 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 SPCC & GCCM2026 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 **2026 年 4 月 16 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BA, BB, BE 参赛者将获的 SPCC & GCCM2026 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 5:00 (**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)**须备呈现工作台和展台上，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、复制或发布都必须经过主办方的批准。

27. 奖牌暂定将于每日上午 **10:00** 和 **下午 4:00** 颁发。主办方有权在不主动通知下更改时间。在场参赛者应穿着专业厨师衣。所有奖牌获得者必须穿着职业厨师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：

SPCC & GCCM 2026 秘书处

电话：

+6012 – 397 9633 (Carmen)

+6012 – 628 8434 (Sheng)

电子邮件：gccmcontest@gmail.com



SPCC & GCCM 2026

RULES BOOK

ENGLISH VERSION



Pengantar Gabungan | Coalition Organizer | 联盟主办单位



2026

SPCC BINTULU & GCCM

PERTANDINGAN MEMASAK
"PERPADUAN" SARAWAK ANJURAN GCCM

SARAWAK "PERPADUAN"
CULINARY CHALLENGE BY GCCM

砂拉越聯盟環球廚藝挑戰賽

15 - 16 April 2026

DEWAN SUARAH, BINTULU



Register Now!



Contact Us

+6012-628 8434 Sheng
+6012-397 9633 Carmen



[https:// facebook.com/GlobalCulinaryChallengeMalaysia](https://facebook.com/GlobalCulinaryChallengeMalaysia)



Email: gccmcontest@gmail.com |

Rules Book Download : www.gccm.asia



BA 1 SPCC "BINTULU GLORY CUP"

BANQUET TEAM CHALLENGE CHAMPIONSHIP

Competitions Rules & Regulations:

1. This category focuses on Asian banquet-style cuisine, emphasizing that participating teams highlight local culinary specialties. Teams must design their menu and cost plan according to the given theme.
2. Each team consists of 4 chefs and 1 team manager. The team has **4.5 hours (270 minutes)** to prepare and complete all dishes. The team manager is not allowed to enter the kitchen or cook; his/her role is to coordinate the team and present the dishes.
3. Serving schedule: Serving begins **60 minutes before the end (after 3 hours and 30 minutes of cooking)**. Subsequent dishes must be served every 10 minutes.
4. **7 dishes** (in the following order):

❖ 3hrs and 30 minutes

Five (5) Appetizers – Three (3) must be prepared on-site. Two (2) can pre-prepared in advance (e.g., braised, soaked, smoked, marinated) must finish on-site.

Note- 1 appetizer must be vegetarian (eggs, dairy, garlic, onion, and dairy products allowed).

1 appetizer must be a cold dish.

❖ 3hrs and 40 minutes

- **One (1) Soup Dish** – free choice of ingredients; may be clear, creamy, or thickened broth.

❖ 3hrs and 50 minutes

- **One (1) Fish Dish** – may include other seafood, but fish must be the main ingredient.

❖ 4hrs and 00 minutes

- **One (1) Poultry/Meat Dish** – can be chicken, duck, goose, beef, or lamb.
(Pork is strictly prohibited)

❖ *4hrs and 10 minutes*

- **One (1) Vegetarian Dish** – may include dairy and eggs; garlic and onion are allowed.

❖ *4hrs and 20 minutes*

- **One (1) Carbo Dish** – rice, noodles, or dim sum are acceptable.

❖ *4hrs and 30 minutes*

- **One (1) Dessert** – hot or cold, no restriction.

5. Pork Products are prohibited.

6. All dishes must be prepared in large platters serving 10 people, for Invited guests. Appetizers may be presented using sub-platters within the main plate.
7. For judging, participants to prepare 2 individual portions one (1) for tasting and one (1) for display.
8. Contestants must bring their own serving plates.
9. Non-edible materials or decorations are strictly prohibited.
10. All finished dishes must maintain the highest standards of cleanliness and hygiene. cannot contain artificial coloring or additives (e.g., defoaming agents, emulsifiers, artificial flavorings).
11. Contestants must prepare and bring all ingredients themselves, and all cooking must be done on-site (Worldchefs rule stated below)
12. Ingredients must follow food safety and hygiene regulations. Raw food is not allowed in final products. Shark fins and other environmentally-sensitive ingredients are prohibited.
13. Tableware for guest dining will be provided by the organizer.
14. Each team will receive a food subsidy of RM600.00 or equivalent vouchers. Teams must submit purchase receipts or invoices for verification. Subsidies must be collected at the registration counter before the competition. Overseas teams will receive assistance in purchasing ingredients.
15. During the competition, recipe form must be placed on the Kitchen station.
16. Each team has 15 minutes to clean their kitchen after completion. The kitchen must be left clean and tidy. Failure to comply will result in penalty point deductions.

INDIVIDUAL CHALLENGE (LIVE)

PRACTICAL HOT COOKING

BB 1 GLOBAL MAIN COURSE- CHICKEN, DUCK, LAMB, BEEF

BB 2 GLOBAL MAIN COURSE- SEAFOOD

Competitions Rules & Regulations:

1. Contestants must complete two (2) single-serving dishes within **60 minutes**. Each dish must be individually plated with appropriate garnishes and side items. **One portion will be for judging, and one for display.** Cooking style is free – modern freestyle cuisine is allowed.
2. Contestants must bring their own plates and ingredients.
3. Contestants have 5 minutes after cooking to clean their kitchen area, which must be left clean and tidy. Failure to comply will result in point deductions.
4. Each dish must include starch, vegetables, garnish, and sauce, and must be presented in a Western plating style. Emphasis is on balanced nutrition.
5. Portion size: 180 - 250 grams per plate. Protein requirement: **120 grams**.
6. **Pork Products are prohibited.**

BB 3 YOUTH TOURNAMENT – ASIAN MAIN COURSE – CHICKEN/LAMB/BEEF/SEAFOOD

Competitions Rules & Regulations:

1. Contestants must complete two (2) single-serving dishes within **60 minutes**. Each dish must be individually plated with appropriate side items. **One portion will be for judging, and one for display.** The cooking style must highlight Asian cuisine flavors and characteristics.
2. Open only to youth participants aged 16–25 years old.
3. Contestants must bring their own plates and ingredients.
4. Contestants have 5 minutes after cooking to clean their kitchen area, which must be left clean and tidy. Failure to comply will result in point deductions.
5. Each dish must include starch, vegetables, garnish, and sauce, and must be presented in a Western plating style. Emphasis is on balanced nutrition.
6. Portion size: 180 - 250 grams per plate. Protein requirement: **120 grams**.
7. Participants may choose only one type of meat or seafood in this category. However, seafood may include multiple varieties.
8. **Pork Products are prohibited.**

JUDGING CRITERIA
BA 1, BB 1, BB 2, BB 3

TASTE & TEXTURE The dish should preserve its authentic taste, texture with appropriate seasoning, and meet modern nutritional standards in quality, flavour, and colour.	50 Mark
CORRECT PROFESIONAL PREPARATION Modern culinary arts, emphasizing practical and acceptable food Preparation mehods, applying proper cooking techniques for all ingredients, maintaining hygiene, minimizing food waste, and ensuring efficient teamwork and time management during preparation and service.	15 Mark
HYGIENE AND FOOD WASTE Maintaining clean and hygienic work techniques, adhering to established workflows, ensuring benches are clear and uncluttered, storing food items properly, controlling temperature for hot and cold foods, managing excess and food waste effectively, and limiting plastic waste.	10 Mark
PRESENTATION Ingredients and side dishes should be harmonious. The plating must be clean, straightforward, without artificial garnishes or elaborate arrangements, to create an appetizing appearance.	10 Mark
SERVICE Meals must be practical and transportable, presented on time, and in the correct number of plates.	5 Mark
MATERIAL BROUGHT / MISE EN PLACE Clear arrangement of materials, ensure the correct number of items are brought in, apply proper working techniques and make efficient use of working time.	5 Mark
INNOVATION Introduce new or improved techniques, enhance dish presentation to exceed expectations, and enable chefs or teams to create a memorable impression. Total Score: 100 points (No half points will be given)	5 Mark

CARVING DISPLAY

BC 1 INDIVIDUAL FRUITS & VEGETABLES CARVING (LIVE)

Competitions Rules & Regulations:

1. Participants must wear a proper chef's uniform and safety shoes (self-provided).
2. Chef uniforms must not contain any company or hotel logos, except uniforms purchased from the organizer.
3. Participants must use **three (3)** different types of vegetables or fruits to carve and create a decorative piece *on-site*. Supporting frames may be pre-decorated and prepared in advance.
4. Participants must strive to achieve balance in their work under specific conditions, including theme and content, colors, and all artistic elements. **(Theme – FREE choice)**
5. The work must be carved from raw (uncooked) ingredients, and its height must not exceed **120 cm**.
6. Participants must complete their work within 120 minutes.
7. Display stand/table size is **90 cm x 90 cm**.
8. The use of non-food items to support the work is prohibited; violations will result in point deductions.
9. The use of glue is prohibited.
10. **Pork Products are prohibited.**

CARVING DISPLAY

BC 2 FRUITS & VEGETABLES CARVING DISPLAY

Competitions Rules & Regulations:

1. Participants must wear a proper chef's uniform and safety shoes (self-provided).
2. Chef uniforms must not contain any company or hotel logos, except uniforms purchased from the organizer.
3. Participants must use **one (1) or more** different types of vegetables or fruits to carve and create a decorative piece.
4. Participants must strive to achieve balance in their work under specific conditions, including theme and content, color, and all artistic elements. (Theme – FREE choice)
5. The work must be carved from raw (uncooked) ingredients, and its height must not exceed **120 cm**.
6. Participants must complete the work within the specified time.
7. Display stand/table size is **90 cm x 90 cm**.
8. Non-food supporting frames and glue must be perfectly concealed and not exposed. Any violations will result in point deductions.
9. **Pork Products are prohibited.**

JUDGING CRITERIA

BC 1, BC 2

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

ARTISTIC DISPLAY

BD 1 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 Products are prohibited.**

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 15.05.2026 (Friday) before 12pm.
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 7AM. Participant must leave the site at 7AM and judging will begin. Points will be deducted for latecomers (depending on the situation). Judges' decisions are **final**.

JUDGING CRITERIA **BD 1**

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

ARTISTIC DISPLAY

BD 2 GAWAI DAYAK FESTIVAL FEAST DISPLAY

Competitions Rules & Regulations:

1. Prepare and present **three (3) Gawai Dayak Festival dishes** accompanied by themed decorative displays.
2. Main ingredients are not restricted, but **pork is not allowed**. Emphasis should be on showcasing regional culinary characteristics.
3. Each dish must weight between **350 – 500 grams**.
4. Participants must bring their own plates, decorations, and ingredients.
5. All dishes must be prepared in a clean and hygienic manner. Final products must be safe for consumption. **Raw food is not allowed; all dishes must be cooked.**
6. Each team will be given stickers. Participants must write their team/participant number on the sticker and attach it to their dish.
7. The organizer will **not provide kitchen** for participants.
8. Display area size is **90 cm x 90 cm**. Participants may bring their own tablecloth.
9. Display items must not exceed the display area size.
10. All dishes and displays must remain on exhibition until **5:00 pm on the competition day**.
11. If participants fail to clear their exhibits within the specified time, the organizer has the right to dispose of them.
12. The organizer will not be responsible for any lost exhibits.
13. Production time is tentatively set between **8:00 am – 10:00 am**. After 10:00 am, participants must leave the competition area for judging to begin. Late arrivals will result in point deductions, depending on circumstances. The organizer reserves the right to adjust the preparation time. The judges' decisions are **final**.
14. **Pork Products are prohibited.**

JUDGING CRITERIA

BD 2

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

BD 3 SUGAR COOKIE FROSTING ART DISPLAY

Competitions Rules & Regulations:

1. Each contestant must prepare and present **four (4)** different frosted cookies within **60 minutes**. Make **three (3)** of each type and set up a display booth.
2. Display area size is **90 cm x 90 cm**. Participants may bring their own tablecloth.
3. Design theme: **FREE choice**.
4. Use of edible coloring is allowed. Finished products must be completely edible.
5. All ingredients, tools, and equipment must be brought by participants themselves. No refrigeration equipment will be provided.
6. **Pork Products are prohibited.**

JUDGING CRITERIA

BD 3

CORRECT PROFESIONAL PREPARATION Correct basic preparations of food, corresponding to now day's modern culinary art.	30 Mark
PRESENTATION & CREATIVITY Appetizing, refined, and elegant presentation, modern style.	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

BE 1 MALAYSIAN NOODLE TWIN DELIGHT: SARAWAK LAKSA & MALAYSIAN LOCAL NOODLE

Competitions Rules & Regulations:

1. Prepare and cook **two (2) noodle dishes**: One (1) must be the Sarawak specialty noodle dish, **Sarawak Laksa**. The other must be a **Malaysian specialty noodle dish**. Each noodle dish must be prepared in **2 portions**, plated separately – totaling **4 portions**. One portion is for the judges to taste and score. One portion is for display. Cooking time: **45 minutes**.
2. Participants must bring their own plates and ingredients.
3. The dishes must be suitable as a proper main meal portion for 1 person.
4. Each noodle dish portion must weigh **300 – 350 grams**.
5. Emphasis should be placed on balanced nutrition – including proteins, vitamins, and carbohydrates.
6. Participants will be given 5 minutes to clean the kitchen. The kitchen area must be kept clean and tidy before leaving. Teams failing to comply will receive point deductions.
7. **Pork Products are prohibited.**

BE 2 ASIAN RICE BOWL CHALLENGE

Competitions Rules & Regulations:

1. Prepare and cook **two (2) rice dishes**: The two rice dishes must **represent two different Asian countries**. Each rice dish must be prepared in **2 portions**, plated separately – totaling **4 portions**. One portion is for the judges to taste and score. One portion is for display. Cooking time: **45 minutes**.
2. Participants must bring their own plates and ingredients.
3. The dishes must be suitable as a proper main meal portion for 1 person.
4. Each noodle dish portion must weigh **300 - 350 grams**.
5. Emphasis should be placed on balanced nutrition – including proteins, vitamins, and carbohydrates.
6. Participants will be given 5 minutes to clean the kitchen. The kitchen area must be kept clean and tidy before leaving. Teams failing to comply will receive point deductions.
7. **Pork Products are prohibited.**

BE 3 HAPPY FAMILY MEAL (DUO TEAM)

Competitions Rules & Regulations:

1. Teams of 2 persons only, limited to **parent and child (father/mother with son/daughter)**. Minimum participant age: 10 years old. Competition time: **1 hour**.
2. Prepare **one (1) brunch dish, presented in bento style**.
3. The dish must serve 2 portions, plated separately. 1 portion for judges to taste and score. 1 portion for display.
4. The bento must include appropriate protein, starch, vegetables, and sauce. Emphasis on balanced nutrition (proteins, vitamins, carbohydrates, etc.). Total portion weight: 300 – 350 grams.
5. The dish must represent a proper single meal portion.
6. Both team members must participate in the cooking process. Failure to do so will result in point deduction.
7. Participants must bring their own ingredients and plates. Finished dish must not contain raw food.
8. Participants must follow food safety SOP and are responsible for their own safety.
9. After the competition, participants are given 5 minutes to clean up the kitchen. Teams failing to clean properly will face point deduction.
10. **Pork Products are prohibited.**

JUDGING CRITERIA

BE 1, BE 2, BE 3

TASTE & TEXTURE The dish should preserve its authentic taste, texture with appropriate seasoning, and meet modern nutritional standards in quality, flavour, and colour.	50 Mark
CORRECT PROFESIONAL PREPARATION Modern culinary arts, emphasizing practical and acceptable food Preparation methods, applying proper cooking techniques for all ingredients, maintaining hygiene, minimizing food waste, and ensuring efficient teamwork and time management during preparation and service.	15 Mark
HYGIENE AND FOOD WASTE Maintaining clean and hygienic work techniques, adhering to established workflows, ensuring benches are clear and uncluttered, storing food items properly, controlling temperature for hot and cold foods, managing excess and food waste effectively, and limiting plastic waste.	10 Mark
PRESENTATION Ingredients and side dishes should be harmonious. The plating must be clean, straightforward, without artificial garnishes or elaborate arrangements, to create an appetizing appearance.	10 Mark
SERVICE Meals must be practical and transportable, presented on time, and in the correct number of plates.	5 Mark
MATERIAL BROUGHT / MISE EN PLACE Clear arrangement of materials, ensure the correct number of items are brought in, apply proper working techniques and make efficient use of working time.	5 Mark
INNOVATION Introduce new or improved techniques, enhance dish presentation to exceed expectations, and enable chefs or teams to create a memorable impression. Total Score: 100 points (No half points will be given)	5 Mark

GENERAL RULES

Who's is admissible to participate

- Open to chefs and Culinary Students from hotels, restaurants, culinary institutions, airlines and catering organizations.
- Junior Chef – 25 years old and below (As of the 1st Jan of that competition year).
- Competitors must be of a minimum age.
- Legal working age (16 years of age) unless a Special School challenge.

The competition

- Competitors to report 30 minutes before the competition.
- Competitors to bring their own ingredients in accordance of the mise en place rules.
- The ingredients brought need to be packed and transported in respect with the international HACCP rules:
 - 1 portion for display and 1 portion for judge tasting
 - 1 set of recipe containing a working plan, picture or sketch of the plate needed in the kitchen
 - 1 set of menu card need to be display on display table
- All contestants have to complete their cooking within the given time.

Compete Ingredient Guideline (for mise en place)

CATEGORIES BA, BB, BE

- 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 purees are permitted but must not be seasoned or finished item.
- e) No glaze or concentrated juices.
- f) Dried fruit or vegetable powder permitted.
- g) Dehydrated fruit or fruit skin is permitted.
- h) Vegetable powder and home-made spice mixture are permitted.
- i) Fish can be gutted, scaled can be filleted if required BUT must be raw.
- j) Shellfish/crustaceans can be cleaned and removed from their shell but must be raw.
- k) Meat/Poultry/Wild Meat can be deboned but do not portion and trimmed.
- l) Protein ingredients cannot be minced. This process only can be done in the kitchen.
- m) Liver and sweetbreads can be soaked in milk, but not seasoned or flavoured.
- n) Smoked fish, Beef or chicken strips is allowed as long as they are further processed in the kitchen. NO pork or pork products are allowed.
- o) Pasta dough are allowed to bring in. It can be flavoured and rolled into sheets but not portioned and cooked.
- p) Pastry sponge, biscuits can be brought in but not cut or stenciled.
- q) Decor elements 100% made in the hall. No titanium dioxide – no metallic powder no artificial food colours are permitted
- r) Eggs can be separated, and pasteurized.
- s) Dry ingredients can be pre-measured.
- t) Flavoured oils and butter are allowed.
- u) White rice can be pre-cooked but not seasoned.
- v) The use of transglutaminase (meat glue) is not permitted .

REGISTRATION, RULES & REGULATION DETAILS

1. SPCC & GCCM2026 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 4 April 2026 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 SPCC & GCCM2026.
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 16 April 2026.** All cash and prizes will be announced at the Award Ceremony. Attendees are required to wear chef's attire.
9. All competitors in events BA, BB and BE will receive SPCC x GCCM 2026 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 5:00am (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. Pork Products are prohibited.
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 are tentatively scheduled to be presented daily at 10:00 AM and 4:00 PM. The organizer reserves the right to change the schedule without prior notice. Contestants present at the venue must wear professional chef attire. All medal recipients are required to attend the Grand Award Ceremony on the final day in professional chef attire. Any trophies, medals, or certificates not collected during the award ceremony will be forfeited three weeks after the event concludes.
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:

SPCC & GCCM2026 Secretarial

Contact:

+6012 – 397 9633 (Carmen)

+6012 – 628 8434 (Sheng)

E-mail: gccmcontest@gmail.com

KRITERIA PINGAT
奖牌评分标准
MEDALS CRITERIA

Pingat Emas dengan Kepujian 特金牌 Gold Medal with Distinction	100 score
Pingat Emas 金牌 Gold Medal	90 – 99 score
Pingat Perak 银牌 Silver Medal	80 – 89 score
Pingat Gangsa 铜牌 Bronze Medal	70 – 79 score
Diploma 优异奖 Diploma	60 – 69 score

Anugerah dan sijil masing-masing akan diberikan kepada peserta yang layak. Manakala bagi mereka yang tidak memenangi sebarang anugerah akan menerima Sijil Penghargaan.

符合资格的参赛者将获得相应的奖项和证书。未获任何奖项的参赛者将获得感谢证书

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.

ANUGERAH ISTIMEWA / 特别奖项 / SPECIAL AWARD

SPCC & GCCM 2026 最佳杰出精英厨师 *SPCC & GCCM 2026 Most Outstanding Chef*

颁发给累积成绩最高分的个人厨师于以下其中 两(2) 项制定参赛项目
- 团体挑战赛 (BA 1) 和 个人热烹饪挑战赛 (BB)

Awarded to the individual chef who accumulates the highest points in his/her result with compulsory in TWO (2) categories
Team Challenge (BA 1) and Individual Hot Cooking Challenge (BB)

SPCC & GCCM 2026 最佳杰出明日之星 *SPCC & GCCM 2026 Most Outstanding Apprentice*

颁发给累积成绩最高分的个人学徒厨师于以下其中 两(2) 项制定参赛项目
- 个人热烹饪挑战赛 (BB 1,2) 和 现场热烹：青年赛 - 亚洲风味主菜 (BB3)

Awarded to the individual Apprentice Chef who accumulates the highest points in his/her result with compulsory in TWO (2) categories
Individual Hot Cooking Challenge (BB 1,2) and Youth Tournament (BB 3)

2026 马来西亚旅游年 GCCM 环球联盟杯至尊团体冠军 *Visit Malaysia 2026 GCCM GLOBAL UNITED CUP* *Supreme Team Champion of Champions*

颁发给累积成绩最高分的团体赛队伍于以下 三 (3) 项指定参赛项目

- **SPCC 砂拉越联盟环球厨艺“民都鲁荣耀杯”宴席团体赛 (BA 1)**
(砂拉越民都鲁 · 2026年4月)
- **GCCM 2026 “环球联盟杯”团体赛 (A 1)(吉隆坡 MITEC , 2026年7月)**
- **GCCM 2026 环球 CAFÉ 自助餐团体赛 (SA 4)(森美兰芙蓉 · 2026年7月)**

Awarded to Team Challenge who accumulates the highest points in team result with compulsory in THREE (3) categories

- **SPCC “BINTULU GLORY CUP” Banquet Team Challenge Championship (BA 1)**
(BINTULU SARAWAK, April 2026)
- **GCCM 2026 “GLOBAL UNITED CUP” Team Challenge Championship (A 1)**
(KUALA LUMPUR MITEC, July 2026)
- **GCCM GLOBAL CAFÉ CATERING TEAM CHALLENGE (SA 4)**
(SEREMBAN NEGERI SEMBILAN, July 2026)

2026 马来西亚旅游年 GCCM 环球联盟杯至尊团体冠中冠
Visit Malaysia 2026 GCCM GLOBAL UNITED CUP
Supreme Team Champion of Champions

比赛规则与条规 Competitions Rules & Regulations:

只开放给参与并完成以下项目的参赛团队。

- **SPCC 砂拉越联盟环球厨艺“民都鲁荣耀杯”宴席团体赛 (BA 1) - 砂拉越民都鲁**
- **GCCM 2026 “环球联盟杯”团体赛 (A 1) - 吉隆坡 MITEC**
- **GCCM 2026 环球 CAFÉ 自助餐团体赛 (SA 4) - 森美兰芙蓉**

1. 参赛团队必须参与和完成以上三(3)项项目，才能参与此至尊奖杯争夺。
2. 参赛团队可以以任何形式报名，包括公会、公司、学院、地区代表等。
3. 参赛团队必须以统一的队名参赛，队名不可更改。
4. 队伍成员名单可以替换，允许以不同的队员参与各项赛事。但团队名称必须始终如一。
5. 需根据和遵守大会制定的各项赛事比赛规则进行。大会保留任何对赛事条例更改的权力。
6. **三(3)项指定项目总分最高团队赢得冠军。获胜队伍将可获得大会颁发的“2026 马来西亚旅游年 GCCM 环球联盟杯至尊团体冠中冠”至尊奖杯，奖状和奖金马币RM5000令吉。**

Open only to teams who participate in and complete the following events.

- **SPCC “BINTULU GLORY CUP” Banquet Team Challenge Championship (BA 1) - BINTULU SARAWAK, April 2026**
- **GCCM 2026 “GLOBAL UNITED CUP” Team Challenge Championship (A 1) - KUALA LUMPUR MITEC, July 2026**
- **GCCM GLOBAL CAFÉ Catering Team Challenge (SA 4) – KARISMA ARENA, SEREMBAN, July 2026**

1. Participating teams must take part in and complete all three (3) of the above-mentioned categories in order to be eligible to compete for the Trophy.
2. Teams may register in any form, including associations, companies, academies, regional representatives, etc.
3. Each team must participate under a unified team name, which cannot be changed once registered.
4. Team member lists may be adjusted, and different members may participate in different events; however, the team name must remain the same throughout.
5. All participating teams must comply with the competition rules set by the Organizing Committee. The Organizing Committee reserves the right to amend the competition regulations at any time.
6. **The team with the highest total score in the three (3) specified categories win the championship. The winning team will be awarded the “Visit Malaysia 2026 GCCM GLOBAL UNITED CUP Supreme Team Champion of Champions” Supreme Trophy, certificate, and a cash prize of RM5,000.**

2026 SPCC BINTULU			
ANUGERAH 獎項獎金 AWARDS			
VISIT MALAYSIA 2026 GCCM GLOBAL UNITED CUP JOHAN PASUKAN TERTINGGI			
2026 马来西亚旅游年 GCCM环球联盟杯至尊团体冠中冠			
VISIT MALAYSIA 2026 GCCM GLOBAL UNITED CUP SUPREME TEAM CHAMPION OF CHAMPIONS			
JOHAN TERTINGGI	冠中冠	CHAMPION OF CHAMPIONS	RM5,000
TERMASUK PIALA DAN SIJIL 包含獎杯與文憑 INCLUDING TROPHY AND CERTIFICATE			
(BA 1) PERTANDINGAN PASUKAN JAMUAN SPCC "BINTULU GLORY CUP"			
SPCC 砂拉越联盟环球厨艺“民都鲁荣耀杯”宴席团体赛			
SPCC "BINTULU GLORY CUP" BANQUET TEAM CHALLENGE CHAMPIONSHIP			
JOHAN	冠軍	CHAMPION	RM3,000
NAIB JOHAN	亞軍	1ST RUNNER	RM2,000
KETIGA	季軍	2ND RUNNER	RM1,000
TERMASUK PIALA DAN SIJIL 包含獎杯與文憑 INCLUDING TROPHY AND CERTIFICATE			
(BB 1) MASAKAN PANAS PRAKTIKAL - HIDANGAN UTAMA AYAM, ITIK, KAMBING, LEMBU			
现场热烹：环球主菜肉类 - 鸡, 鸭, 羊, 牛			
PRACTICAL HOT COOKING: GLOBAL MAIN COURSE - CHICKEN, DUCK, LAMB, BEEF			
JOHAN	冠軍	CHAMPION	RM400
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			
(BB 2) MASAKAN PANAS PRAKTIKAL - HIDANGAN UTAMA MAKANAN LAUT			
现场热烹：环球主菜 - 海鲜			
PRACTICAL HOT COOKING: GLOBAL MAIN COURSE – SEAFOOD			
JOHAN	冠軍	CHAMPION	RM400
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			
(BB 3) MASAKAN PANAS PRAKTIKAL - HIDANGAN UTAMA MAKANAN LAUT (BERUMUR 16 – 25 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25岁）			
PRACTICAL HOT COOKING: YOUTH TOURNAMENT – ASIAN MAIN COURSE – CHICKEN/LAMB/BEEF/SEAFOOD (AGE 16 - 25 YEARS OLD)			
JOHAN	冠軍	CHAMPION	RM400
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			

ANUGERAH 獎項獎金 AWARDS			
(BC 1) INDIVIDU UKIRAN BUAH-BUAHAN & SAYUR-SAYURAN SECARA LANGSUNG			
“现场”个人蔬果雕刻			
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			
(BC 2) 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			
(BD 1) PAPARAN KEK PERKAHWINAN 喜宴婚礼蛋糕展示 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			
(BD 2) PAPARAN JAMUAN FESTIVAL GAWAI DAYAK			
丰收节美食文化展示			
GAWAI DAYAK FESTIVAL FEAST 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			
(BD 3) PAPARAN SENI LAPISAN GULA AISING			
糖霜饼干艺术展示			
SUGAR COOKIE FROSTING ART DISPLAY			
JOHAN	冠軍	CHAMPION	RM400
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			
(BE 1) GANDA MASAKAN MI MALAYSIA: LAKSA SARAWAK & MI TEMPATAN MALAYSIA			
道地面食挑战赛：砂拉越叻沙 与 马来西亚特色面食			
MALAYSIAN NOODLE TWIN DELIGHT: SARAWAK LAKSA & MALAYSIAN LOCAL NOODLE			
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			
(BE 2) CABARAN PERWAKILAN NASI ASIA 亚洲米饭代表挑战赛 ASIAN RICE BOWL CHALLENGE			
JOHAN	冠軍	CHAMPION	RM400
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			
(BE 3) HIDANGAN KEBAHAGIAN KELUARGA (DUA PESERTA)			
家庭幸福亲子餐（双人赛）			
HAPPY FAMILY MEAL (DUO TEAM)			
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			
SPCC x GCCM 2026 MOST OUTSTANDING CHEF 最佳杰出精英厨师			
SPCC x GCCM 2026 MOST OUTSTANDING APPRENTICE 最佳杰出明日之星			
TERMASUK PIALA DAN SIJIL 包含獎杯與文憑 INCLUDING TROPHY AND CERTIFICATE			

SPCC BINTULU & GCCM 2026
REGISTRATION FORM 报名表格

Closing Date: 8 MARCH 2026

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 16.04.2026 (Thurs) only category BA, BB and BE 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 SPCC BINTULU & GCCM Rule Book.

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

Using the registration form below is an alternative.



报名表须附上报名费，报名费一经缴付概不退还，除非报名已满。所有类别的费用均包含2026年4月16日（星期四）的颁奖晚宴。仅BA、BB 及 BE 类别包含制服。注意：未附付款的报名表将不予处理。所有报名以先到先得为准。请参阅《SPCC BINTULU & GCCM 规则手册》中的规则与条例。鼓励参赛者使用右侧二维码报名。以下报名表为备用方式。

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

请用清晰的大写字母填写，并完整填写所有相关栏目。

Participants must ensure that the information provided is accurate. The Organizer reserves the right not to reprint any certificate due to mistakes or negligence made by participants when filling in the information.

参赛者需确保填写正确资料，大会有权不理睬任何因参赛者填写疏忽而重印证书工作。

Organization Name 公司/组织名称		Country 国家	
Address 住址			
Organization E- Mail 公司/组织电邮		Org. Contact No. 公司/组织电话	
Name of Contestant 参赛者姓名		Age 年龄	
I/C or Passport No. 登记/护照号码		Nationality 国籍	
Occupation 职位		Contact No. 联络电话	
Personal E-Mail 参赛者电邮			

Please **mark [X]** inside the box for the category you wish to participate:
请在所要参加的类别栏框内打 **[X]** 标记：

(BA) TEAM CHALLENGE I 团体赛 (RM 3,000 Per Team / 队伍)				
	BA 1	PERTANDINGAN PASUKAN JAMUAN "BINTULU GLORY CUP" 砂拉越联盟环球厨艺“民都鲁荣耀杯”宴席团体赛 "BINTULU GLORY CUP" BANQUET TEAM CHALLENGE CHAMPIONSHIP		
Team 团队成员		Full Name 姓名	IC / Passport No. 登记 / 护照号码	Uniform Size 厨衣尺码
Manager 队经理				
Member 成员				
Member 成员				
Member 成员				
Member 成员				

(BB) INDIVIDUAL CHALLENGE I 个人赛			Uniform Size 厨衣尺码
	BB 1	HIDANGAN UTAMA AYAM, ITIK, KAMBING, LEMBU 环球主菜肉类 - 鸡, 鸭, 羊, 牛 GLOBAL MAIN COURSE - CHICKEN, DUCK, LAMB, BEEF (RM 350 Per Person/位)	
	BB 2	MASAKAN PANAS PRAKTIKAL - HIDANGAN UTAMA MAKANAN LAUT 现场热烹：环球主菜 - 海鲜 PRACTICAL HOT COOKING: GLOBAL MAIN COURSE – SEAFOOD (RM 350 Per Person/位)	
	BB 3	MASAKAN PANAS PRAKTIKAL - HIDANGAN UTAMA MAKANAN LAUT (BERUMUR 16 – 25 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25岁） PRACTICAL HOT COOKING: YOUTH TOURNAMENT – ASIAN MAIN COURSE – CHICKEN/LAMB/BEEF/SEAFOOD (AGE 16 - 25 YEARS OLD) (RM 260 Per Person/位)	

Please **mark [X]** inside the box for the category you wish to participate:
 请在所要参加的类别栏框内打 **[X]** 标记：

(BC) CARVING DISPLAY I 雕刻展示 (RM 300 Per Person / 位)			
	BC 1	INDIVIDU UKIRAN BUAH-BUAHAN & SAYUR-SAYURAN SECARA LANGSUNG “现场”个人蔬果雕刻 INDIVIDUAL FRUITS & VEGETABLES CARVING (LIVE)	
	BC 2	PAPARAN UKIRAN BUAH-BUAHAN & SAYUR-SAYURAN 静态蔬果雕刻展示 FRUITS & VEGETABLES CARVING DISPLAY	
(BD) ARTISTIC DISPLAY I 艺术展示			
	BD 1	PAPARAN KEK PERKAHWINAN 喜宴婚礼蛋糕展示 WEDDING CAKE DISPLAY (RM 300 Per Person / 位)	
	BD 2	PAPARAN JAMUAN FESTIVAL GAWAI DAYAK 丰收节美食文化展示 GAWAI DAYAK FESTIVAL FEAST DISPLAY (RM 300 Per Person / 位)	
	BD 3	PAPARAN SENI LAPISAN GULA AISING 糖霜饼干艺术展示 SUGAR COOKIE FROSTING ART DISPLAY (RM 350 Per Person / 位)	
(BE) FLAVOURFUL CHALLENGE I 风味厨艺赛			Uniform Size 厨衣尺码
	BE 1	GANDA MASAKAN MI MALAYSIA: LAKSA SARAWAK & MI TEMPATAN MALAYSIA 道地面食挑战赛：砂拉越叻沙 与 马来西亚特色面食 MALAYSIAN NOODLE TWIN DELIGHT: SARAWAK LAKSA & MALAYSIAN LOCAL NOODLE (RM 300 Per Person / 位)	
	BE 2	CABARAN PERWAKILAN NASI ASIA 亚洲米饭代表挑战赛 ASIAN RICE BOWL CHALLENGE (RM 300 Per Person / 位)	
	BE 3	HIDANGAN KEBAHAGIAN KELUARGA (DUA PESERTA) 家庭幸福亲子餐（双人赛） HAPPY FAMILY MEAL (DUO TEAM) (RM 300 Per Team / 队伍)	

Who participate in more than one category will receive a RM100 rebate and two categories will receive RM200 rebate and so on. 参加多个类别的选手将获得优惠：参加两个类别可获RM100 回扣，参加三个类别可获RM200 回扣，依此类推。

MODE OF PAYMENT 支付方式

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

随函附上银行汇票 / 支票 / 网上银行转账收据，共计 RM _____，请支付给：

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.

主办委员会恕不接受任何**邮寄现金**。收据仅会在付款结清后提供。

Please email your completed registration form with payment evidence to :

请将填写完整的报名表及付款凭证电邮至：

gccmcontest@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.

本人在此声明，据本人所知，以上所提供的所有信息均**真实、完整且正确**。本人明白，如在任何阶段被发现所提供的信息虚假或不正确，本人参赛资格将被取消 / 终止，且不作任何**通知或补偿**。

Authorize Signature / Contestant Signature
授权签名 / 参赛者签名

Date 日期:

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

CARTA SAIZ | 尺寸表 | SIZE CHART

SAIZ 尺寸 SIZE	BADAN 身长 BODY	DADA 胸围 CHEST	LEBAR 肩宽 SHOULDER	LENGAN 袖长 SLEEVE
S	65	98	42	54
M	68	102	43	55
L	71	106	44	56
XL	73	110	45	57
2XL	75	114	46	58
3XL	77	118	47	59
4XL	79	122	48	60
5XL	83	126	49	60
6XL	87	130	50	60
7XL	91	134	51	60

UNIT MEASUREMENT = CM

尺寸单位 = 公分

CHEF PROPER ATTIRE

厨师制服标准



BORANG RESIPI 食谱表 RECIPE FORM

Kategori :
项目 :
Category :

Kod Peserta / 参赛者编号 / Participation Code :
Bilangan Hidangan / 菜品份量 / 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 :

SPCC BINTULU & GCCM 2026

15 -16 APRIL 2026
Dewan Suarah
Sarawak Bintulu

GCCM 2026

21 - 23 JULY 2026
MITEC Kuala Lumpur
.....
23 – 24 JULY 2026
Dewan Majlis
Bandaraya Seremban

Penganjur Gabungan | Coalition Organizer | 联盟主办单位

2026

SPCC BINTULU & GCCM

PERTANDINGAN MEMASAK
"PERPADUAN" SARAWAK ANJURAN GCCM
SARAWAK "PERPADUAN"
CULINARY CHALLENGE BY GCCM
砂拉越联盟环球厨艺挑战赛
15 - 16 April 2026
DEWAN SUARAH , BINTULU

Register Now!

Contact Us
+6012-628 8434 Sheng
+6012-397 9633 Carmen

https:// facebook.com/GlobalCulinaryChallengeMalaysia
Email: gccmcontest@gmail.com | Rules Book Download : www.gccm.asia

Penganjur Gabungan | Coalition Organizer | 联盟主办单位

2026

GLOBAL MALAYSIA PERINGKAT KE-5

5TH GLOBAL CULINARY CHALLENGE MALAYSIA
第5届马来西亚环球厨艺挑战赛
21 - 23 July 2026
马来西亚贸易展览中心
MITEC , KUALA LUMPUR
23 - 24 July 2026
芙蓉市政廳禮堂
DEWAN MAJLIS BANDARAYA
SEREMBAN , (JALAN YAM TUAN)

Register Now!

CONTACT US
+6012-628 8434 Sheng
+6012-397 9633 Carmen
+6010-366 2776 OK Lee

http:// facebook.com/GlobalCulinaryChallengeMalaysia
Email: gccmcontest@gmail.com | Rules Book Download : www.gccm.asia

