

CAMPIONATI *della* CUCINA *Italiana*



FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI

COMPETIZIONE CULINARIA RICONOSCIUTA WACS, APERTA A SQUADRE E SINGOLI ITALIANI ED ESTERI

CONDIZIONI GENERALI PER LA PARTECIPAZIONE

REGOLAMENTI LINEE GUIDA PER I CONCORSI:

18-19-20-21 MARZO 2016

CENTRO FIERA DEL GARDA
Via Brescia n.129
MONTICHIARI (Brescia)

MANIFESTAZIONE OSPITATA ALL'INTERNO DI



CON LA COLLABORAZIONE

**L'INFORMATORE
AGRARIO**



**CONCORSO
CUCINA CALDA**

SQUADRE



**CONCORSO
CUCINA CALDA
PASTICCERIA DA
RISTORAZIONE K3**

INDIVIDUALI SENIOR E JUNIOR



**CONCORSO
CUCINA FREDDA
(CULINARY & PASTRY ART)**

SQUADRE



**CONCORSO
CUCINA FREDDA
(CULINARY & PASTRY ART)**

INDIVIDUALI SENIOR E JUNIOR



**COMBINATA:
CONCORSO CUCINA
FREDDA + CALDA**

SQUADRE



**CULINARY ART
SALATA - CAT. D1
PASTRY ART - CAT. D2**



**CULINARY ART
OPERE DAL VIVO
CAT. D1 LIVE**

>>CONTEST



**CAMPIONATO ITALIANO
MIGLIOR ALLIEVO
ISTITUTI ALBERGHIERI
"TROFEO METRO CASH & CARRY"**

NORME GENERALI

I CAMPIONATI DELLA CUCINA ITALIANA 2016 - Esposizione Culinaria "aperta a cuochi e professionisti iscritti alla FIC operanti in Italia e/o all'estero" - sono una iniziativa valida come 1° edizione dei Campionati Nazionali FIC.

Il Concorso è una Competizione ufficiale organizzata dalla **Federazione Italiana Cuochi** e riconosciuta dalla WACS - Associazione Mondiale dei Cuochi.

La manifestazione prevede le seguenti categorie da competizione:

- **I. Concorso di cucina CALDA e PASTICCERIA DA RISTORAZIONE** (programmi individuali K1, K2 e K3) aperto a squadre e concorrenti individuali;
- **II. Concorso di cucina FREDDA e PASTICCERIA** (programmi: *Culinary Art* e *Pastry Art*) aperto a squadre e concorrenti individuali;
- **III. Concorso ARTISTICA 2016** (programmi: D1 opere dal vivo di intaglio, D1 opere pronte culinary e D2 opere pronte pastry) aperto a concorrenti individuali;
- **IV. COOKING CONTEST:**
- **Selezione Italiane Catering Cup Leone**, concorso di cucina e di pasticceria da banchetto;
- **Finali italiane concorso Miglior Allievo Istituti Alberghieri.**

GIORNI ED ORARI DI APERTURA

Le iniziative verranno svolte **dal giorno:**

dal 18 al 20 Marzo 2016 per tutte le squadre

21 Marzo 2016 gli individuali ed il **giorno 21 Marzo sarà invece dedicato ai Cooking Contest previsti** per la selezione della Catering Cup di Leone e per le finali italiane del Miglior Allievo Istituti Alberghieri.

La manifestazione è prevista in occasione della 6° edizione della Mostra Convegno "**Vita in Campagna**" presso il **Padiglione "ORIGINE"** del complesso fieristico di Montichiari, **CENTRO FIERA DEL GARDA in Via Brescia n.129, Montichiari (BS).**

La manifestazione osserverà i seguenti orari:

- per i visitatori apertura ore 9:30, chiusura ore 18:00;
- per i concorrenti, ingresso riservato, apertura ore 07:00, chiusura ore 19:00.

L'organizzazione si riserva il diritto di cancellare la manifestazione, di posticipare o di modificarne la durata o gli orari di apertura.

CERIMONIE DI PREMIAZIONE E PUNTEGGIO ASSOLUTO SQUADRA CAMPIONI DI ITALIA

La cerimonia di premiazione giornaliera avviene tutti i giorni a partire dalle ore 17:00 nell'area premiazioni:

La cerimonia delle premiazioni finali (assoluti), verrà annunciata il 21 marzo 2016 e si svolgerà in altra occasione pubblica.

Il premio per le migliore squadra in competizione sarà il trofeo assoluto «Squadra Campione di Italia»:

- **1. Culinary e Pastry Art 2016 in oro,**
- **2. Culinary e Pastry Art 2016 in argento,**
- **3. Culinary e Pastry Art 2016 in bronzo.**

Ogni membro del team (5 membri) ricevono una medaglia e diploma in base alla sommatoria del punteggio con la cucina e pasticceria.

GIURIA INTERNAZIONALE

La giuria internazionale è composta da cuochi professionisti, giudici Wacs riconosciuti ed esperti, e potranno essere affiancati da collaboratori stagisti. Con la partecipazione alla mostra, gli espositori riconoscono il regolamento e le condizioni. Ogni giorno, due rappresentanti della giuria saranno a disposizione per l'espositore per qualsiasi domanda riguardante il loro Programma.

Non potranno far parte delle giurie professionisti o giudici che prestino consulenza alle squadre in concorso.

La decisione dei giudici è definitiva e inappellabile.

Nel concorso affianco delle giurie tecniche sarà presente anche una giuria formata da importanti giornalisti di settore che assegnerà per alcune categorie un premio speciale.

PREMIAZIONE:

L'assegnazione delle medaglie e degli attestati si svolge ogni giorno secondo gli orari indicati nella area delle premiazioni. Il partecipante, concorrente ha l'obbligo di ritirare il premio assegnato vestendo gli abiti professionali (cappello da cuoco, giacca bianca, pantaloni neri, scarpe nere a norma).

CONDIZIONI PER I PARTECIPANTI

Alla manifestazione sono ammesse a partecipare nelle relative categorie:

A) SQUADRE in rappresentanza di Associazioni Regionali, Provinciali e Estere riconosciute dalla FIC e dalla WACS.

La squadra deve risultare composta da:

- *uno chef caposquadra*
- *due chef*
- *un pasticcere*
- *un Team-Manager*
- *un numero massimo di 3 assistenti*

ATTENZIONE: i volontari assistenti non devono vestire con la giacca bianca da cucina ma con grembiule e copricapo diverso dagli chef, e adeguato abbigliamento a norma HACCP. Gli assistenti devono svolgere solo funzioni alla plonge e per il riordino dei laboratori utilizzati, non possono manipolare le derrate alimentari e dare assistenza durante il servizio. Devono inoltre essere rispettate tutte le linee guida per l'igiene personale e quelle previste all'interno degli spazi espositivi. Per motivi organizzativi, i nominativi dei 5 componenti la squadra e dei 3 aiutanti devono essere comunicati al momento della registrazione.

NORME GENERALI

- B)** Concorrenti INDIVIDUALI SENIOR di età maggiore ai 24 anni;
- C)** Concorrenti INDIVIDUALI JUNIOR di età inferiore o pari a 24 anni (ovvero, come previsto in Wacs, prima del compimento del 25esimo anno).

I giorni dell'esposizione e della partecipazione dei concorrenti saranno decisi dall'organizzazione tenendo conto, ove possibile, delle esigenze dei partecipanti e comunicati agli stessi 18 giorni prima dell'inizio del Concorso (ovvero entro il 1 Marzo 2016).

REGISTRAZIONE E PRENOTAZIONE

L'iscrizione, redatta sul modulo ufficiale prestampato, deve essere inviata al seguente recapito tramite FAX o EMAIL.

FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI
Piazza delle Crociate n. 15 - 00162 ROMA
e-mail: concorsi@fic.it
Tel: 06/4402178 - 44202209 - Fax: 06/44246203
P.I. 01194610158 - e-mail: info@fic.it

Le quote di partecipazione sono stabilite nel seguente modo (iscrizione on line):

SQUADRE

- concorso caldo + concorso freddo (COMBINATA): **euro 300**
- solo concorso caldo: **euro 200**
- solo concorso freddo: **euro 200**
- **Cauzione:** le squadre hanno l'obbligo di versare una quota ulteriore di **euro 300** che verrà restituita il giorno della partecipazione delle stesse. In caso di mancata partecipazione senza preavviso oltre il termine previsto per le iscrizioni la cauzione verrà trattenuta dall'organizzazione insieme alla quota di iscrizione.

INDIVIDUALI

- concorso caldo (PROGRAMMI K1- K2 - K3): **euro 70** a partecipante (senior e junior)
- concorso freddo e pasticceria (PROGRAMMI: CULINARY ART E PASTRY ART) **euro 70** a programma (senior e junior)

CONCORSO ARTISTICA 2016 (PROGRAMMI: D1 E D2) aperto a concorrenti individuali;

- Opere dal Vivo (PROG. D1 LIVE - OPERE DAL VIVO) **euro 60** a partecipante (senior e junior)
- Opere già Pronte (PROG. D1 PRONTE E D2) **euro 60** a partecipante (senior e junior)
- Due opere in diverse categorie: **euro 100** a partecipante (senior e Junior).

ATTENZIONE: saranno esentati dal pagamento della quota di partecipazione i soli alunni degli Istituti Alberghieri, che parteciperanno ai concorsi singoli Junior K1, K2 e K3. C'è obbligo per tali studenti di inviare insieme alla scheda di iscrizione al concorso il certificato di iscrizione all'I.P.P.S.S.E.O.A., di provenienza e il relativo documento di identità attestante l'età anagrafica del concorrente.

TERMINE ULTIMO PER LA REGISTRAZIONE IL 21/02/2016

Il versamento della quota d'iscrizione dovrà essere

effettuato tramite Bonifico Bancario presso:

UBI - BANCA POPOLARE COMMERCIO & INDUSTRIA
Filiale 2095 - V.le delle Provincie, 34 - 00162 ROMA

C/C Intestato a: FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI

IBAN: **IT43P0504803207000000001542**

SWIFT: **BLOPIT22** (solo per bonifici Esteri)

Causale: Nome e Cognome (se singolo) o denominazione squadra + rif. Associazione e Categoria Programma
.....

La scheda di partecipazione deve pervenire all'organizzazione insieme al riscontro del pagamento all'indirizzo email: concorsi@fic.it o al numero di FAX 06/44246203:

ATTENZIONE: Una copia della ricevuta del versamento deve essere allegata alla domanda d'iscrizione. Le domande prive di riscontro del versamento della quota vengono considerate come non pervenute e non potranno concorrere.

La quota di partecipazione comprende: per le squadre, area di parcheggio all'interno della fiera per un mezzo nella giornata della competizione; ingresso in fiera per n. 8 fra concorrenti ed assistenti e 2 per gli accompagnatori; il diploma di partecipazione.

Per i concorrenti singoli la quota di partecipazione comprende accesso con proprio mezzo all'interno della fiera per carico e scarico materiali, ingresso in fiera per 1 concorrente e 2 accompagnatori; il diploma di partecipazione.

L'organizzazione confermerà a tutti i concorrenti l'ammissione al concorso e la data di partecipazione loro assegnata.

Nel caso di cancellazione della manifestazione, o di mancata accettazione della domanda d'iscrizione, la quota di partecipazione versata, sarà restituita per intero ai concorrenti.

All'organizzazione vanno tutti i diritti derivanti dall'uso delle ricette, delle foto e dei filmati, delle preparazioni in concorso.

RESPONSABILITÀ

L'organizzazione declina ogni responsabilità per eventuali danni o smarrimenti di piatti, argenteria ed ogni altro oggetto di valore utilizzato nel concorso. Il Promotore non si assume alcuna responsabilità per materiali personali in mostra od altri oggetti di valore. Gli espositori stessi sono responsabili delle proprie attrezzature.

DIRITTI FOTOGRAFICI

L'organizzatore (così come la stampa invitata dall'organizzatore) ha il diritto di fotografare e pubblicare le foto dei lavori dei partecipanti.

I partecipanti hanno il diritto di pubblicare i propri lavori.



CONCORSO CUCINA CALDA

18-19-20 MARZO 2016

SQUADRE



Il concorso caldo è aperto alle SQUADRE ed ai CONCORRENTI INDIVIDUALI.

L'organizzazione mette a disposizione dei partecipanti al Concorso Caldo (Squadre e Singoli) un "laboratorio a vista" provvisto di impianti ed attrezzature convenzionali. Tutto il restante materiale dovrà essere portato dai concorrenti. Le attrezzature dovranno essere riconsegnate al responsabile preposto al termine della dimostrazione. Eventuali ammanchi saranno addebitati ai concorrenti responsabili.

I laboratori non sono dotati di attrezzature minute e particolari (stampi, cornetti per le glasse, bocchette da pasticceria, grembiuli, canovacci, ecc.), ne sono provvisti di piatti speciali, o di porcellane particolari, per le quali ogni concorrente singolo, ove necessari, dovrà provvedere autonomamente. Sarà cura dell'organizzazione far pervenire l'elenco del materiale messo a disposizione dei concorrenti

Ogni Squadra ed ogni concorrente individuale deve consegnare prima della gara, al presidente di Giuria, una copia delle ricette presentate in concorso, redatta per quattro o per sei porzioni, corredata da eventuale foto.

CONCORSO CUCINA CALDA SQUADRE

Tutti i componenti devono essere iscritti alla Federazione Italiana Cuochi. Hanno precedenza di accoglienza le Squadre Regionali che parteciperanno sia al concorso caldo sia al concorso freddo (ovvero: COMBINATA). Le squadre regionali hanno la precedenza sulle squadre provinciali.

Sarà giudizio dell'organizzazione, tenuto conto delle proprie esigenze, aumentare o diminuire il numero dei team che potranno essere accolti.

Verrà confermata la partecipazione del Team entro il 29 febbraio, solamente dopo la chiusura delle iscrizioni prevista per il 21 febbraio 2015.

Ogni Squadra deve presentare un menù composto da tre portate, compreso il dessert e realizzato per 50 (cinquanta) persone, più 10 (dieci) per la giuria, più 1 (uno) gelatinato per l'esposizione.

La presentazione deve avvenire "al piatto" ed in porzioni singole.

I tre piatti da esporre in vetrina (uno per ogni portata), hanno scopo puramente pubblicitario e pertanto possono essere anche realizzati in anticipo e gelatinati;

Nel Concorso caldo a squadre tutte le preparazioni devono essere effettuate nei laboratori all'interno del Centro Fieristico. E' ammesso l'uso di materie prime già pulite ma non porzionate, non cotte o confezionate.

E' altresì ammesso l'uso di prodotti preconfezionati che richiedono lunghi tempi di lavorazione (esempio: brodi, fondi di cucina, alimenti già marinati).

MATERIE PRIME E COSTI

Le materie prime per l'esposizione, le decorazioni e il servizio sono a carico del Team.

Il partecipante dovrà rispettare rigorosamente le norme HACCP per il loro trasporto.

Le squadre partecipanti al concorso caldo devono provvedere in modo autonomo a tutti gli approvvigionamenti loro necessari, compresi i vini. L'organizzazione riconosce per le spese sostenute per l'acquisto delle derrate alimentari, un rimborso forfetario stabilito a pasto venduto (euro 12 a pasto), con un rimborso massimo di 50 pasti (Euro 600), escludendo dunque le portate per la Giuria.

I tempi sono stabiliti nei modi seguenti:

- Ingresso ai laboratori: ore 07:00
- Incontro con la giuria, ed inizio prova: ore 07:30-08:00
- Esposizione dei piatti in vetrina: ore 11:00
- Inizio servizio: ore 12:30
- Termine servizio: ore 14:30

ATTENZIONE: non sono ammessi collaboratori esterni che in qualsiasi modo possano interferire nello svolgimento della competizione, tranne quelli previsti da regolamento. La Giuria decurerà il 5% ad ogni Team se interverranno altre persone oltre a quelle previste e regolarmente registrate ad operare nei laboratori. Note per la cucina calda: L'80% delle materie prime del menu potrà essere portato già pulito (es. Carni e Pesci) ma non porzionato o cotto. Il restante 20% dovrà essere portato allo stato grezzo e preparato nei laboratori o nelle cucine del concorso. Ciò vale anche per le salse, gli stock, gli impasti, e le miscele necessari per il menu. Il menu sarà preparato e servito nei piatti che l'organizzazione metterà a disposizione dei partecipanti.

CRITERI DI VALUTAZIONE: CONCORSO CALDO

MISE EN PLACE E PULIZIA PUNTI 10

capacità di organizzare il proprio lavoro; rispetto dei tempi d'esecuzione; capacità di predisporre e riordinare le attrezzature; rispetto dei programmi e degli orari stabiliti; pulizia ed ordine durante le fasi di lavorazione; rispetto delle norme igieniche;

PREPARAZIONE PROFESSIONALE PUNTI 25

Corretta manipolazione e conservazione degli alimenti; corretta cottura degli alimenti (carni, pesci, verdure, ecc.); corretto uso delle grammature e delle porzioni; efficacia delle tecniche impiegate; corretta impostazione del menù (per le squadre); corretta impostazione della ricetta (per i concorrenti singoli).

SERVIZIO PUNTI 5

Disposizione pulita ed ordinata dei cibi nel piatto senza guarnizioni artificiali; uso di tecniche di confezionamento efficaci che non comportino inutile perdita di tempo; uso di piatti e porcellane sobri ed adatti ad esaltare il cibo in essi contenuto; capacità di stare nei tempi assegnati per il servizio.

ASPETTO ESTETICO PUNTI 10

GUSTO PUNTI 50

Aspetto estetico ed impatto cromatico piacevole ed elegante; sapore gradevole ed in armonia con il tipo di alimento impiegato; uso corretto dei condimenti; corretta elaborazione delle tre preparazioni esposte in vetrina.

Non sono ammessi mezzi punti.

TOTALE DEI PUNTI 100



CONCORSO CUCINA CALDA

18-19-20-21 MARZO 2015

INDIVIDUALI SENIOR E JUNIOR



PARTECIPANTI ALLA COMPETIZIONE

Sono ammessi come singoli tutti i cuochi e i commis o studenti a prescindere dalla loro età e posizione professionale, dalla loro nazionalità e dalla loro iscrizione o meno alla *Federazione Italiana Cuochi*.

I partecipanti saranno informati della conferma della loro iscrizione al programma scelto e relativa partecipazione entro il 1 marzo 2016. L'iscrizione al concorso va compilata attraverso le schede e le modalità sopra descritte (entro il 21 febbraio 2016) e intesa contemporaneamente come accettazione delle condizioni del regolamento.

Non accettare queste linee guida, porterà alla squalifica. Durante la competizione tutti i partecipanti sono tenuti ad indossare abiti professionali (ovvero: cappello da cuoco, giacca bianca, pantaloni neri e scarpe nere a norma).

Concorso Caldo Individuale prevede i seguenti programmi:

PROGRAMMA K1: destinato al tema: **MAIN COURSE DELLA CUCINA MEDITERRANEA** (ricetta anche rivisitata) all'interno del quale deve essere inserito come ingrediente un pesce povero o poco utilizzato nella ristorazione.

PROGRAMMA K2: destinato al tema: **RICETTA ORIGINALE DELLA TRADIZIONE ITALIANA** (ricetta autentica), mirata al recupero delle tradizioni del territorio.

Ogni Concorrente partecipante potrà scegliere fra una di queste categorie e proporre 1 (un) piatto di presentazione già realizzato e gelatinato, secondo i criteri internazionali, oltre a realizzare in loco 2 porzioni calde accompagnando la presentazione degli stessi con ricetta dattiloscritta.

La presentazione degli elaborati è prevista "al piatto" ed in porzioni singole.

Nel Concorso caldo individuale le preparazioni devono essere eseguiti nelle postazioni dei laboratori preposti all'interno del complesso fieristico e negli orari assegnati.

- È ammesso l'uso di materie prime pulite ma non di materie prime già porzionate, cotte o confezionate;
- È ammesso l'utilizzo di prodotti confezionati che richiederebbero lunghi tempi di preparazione (brodi, fondi di cucina, alimenti marinati).

TEMPI DELLE GIORNATE

Ogni giorno previsto per le competizioni (**18-21 marzo c.a.**) alle ore 7:00 ingresso ai laboratori, sistemazione delle derrate e delle attrezzature all'interno della zona concorsi. Ore 7:30 - 8:00 incontro con la giuria, definizione del programma della giornata ed assegnazione dei tempi di lavorazione a ciascun concorrente. Ogni concorrente avrà a disposizione 45 minuti per le preparazioni e 10 minuti per il riassetto e la pulizia della postazione di lavoro.

Per i concorrenti Junior valgono le stesse regole di partecipazione del concorso caldo individuale senior. Ogni concorrente iscritto a questa categoria deve esibire un documento di riconoscimento valido comprovante l'età

anagrafica, su richiesta del Capo Giuria, pena l'esclusione dal concorso.

MATERIE PRIME E COSTI

Le materie prime per l'esposizione e le decorazioni sono a carico dei partecipanti. Il partecipante dovrà rispettare le norme HACCP per il trasporto delle derrate. Ogni concorrente deve provvedere in modo autonomo agli approvvigionamenti necessari per la realizzazione della ricetta.

PREPARAZIONE DEI CARTELLINI ESPOSITIVI INDIVIDUALI

Ogni singolo partecipante dovrà provvedere altresì alla presentazione del proprio programma stampato allegando la ricetta dattiloscritta.

CRITERI VALUTAZIONE DEI PROGRAMMI CALDI INDIVIDUALI

MISE EN PLACE E PULIZIA

PUNTI 10

Capacità di organizzare il proprio lavoro; rispetto dei tempi d'esecuzione; capacità di predisporre e riordinare le attrezzature; rispetto dei programmi e degli orari stabiliti; pulizia ed ordine durante le fasi di lavorazione; rispetto delle norme igieniche.

PREPARAZIONE PROFESSIONALE PUNTI 25

Corretta manipolazione e conservazione degli alimenti, rispetto delle norme igieniche; corretta cottura degli alimenti (carni, pesci, verdure, ecc.); corretto uso delle grammature e delle porzioni; corretta impostazione della ricetta ed efficacia delle tecniche impiegate.

SERVIZIO

PUNTI 5

Disposizione pulita ed ordinata dei cibi nel piatto senza guarnizioni artificiali; uso di tecniche di confezionamento efficaci che non comportino inutile perdita di tempo; uso di piatti e porcellane sobri ed adatti ad esaltare il cibo in essi contenuto; capacità di stare nei tempi stabiliti.

ASPETTO ESTETICO

PUNTI 10

GUSTO

PUNTI 50

Impatto cromatico piacevole ed elegante; sapore gradevole ed in armonia con il tipo di alimento impiegato; uso corretto dei condimenti; corretta elaborazione delle preparazioni esposte in vetrina.

Non sono ammessi mezzi punti.

TOTALE DEI PUNTI 100



CONCORSO CUCINA CALDA

18-19-20-21 MARZO 2015

INDIVIDUALI SENIOR E JUNIOR



VALUTAZIONE GIURIA

Le ricette devono essere esposte e presentate nei tempi assegnati. La violazione della regola di cui sopra verrà punita dal Presidente di Giuria con il 5 % di decurtazione dei punti accumulati. Tutti gli elaborati saranno valutati singolarmente utilizzando il sistema di 100 punti. Non sono previsti mezzi punti.

GIURIE

La giuria internazionale è composta da cuochi professionisti, giudici Wacs riconosciuti ed esperti, e potranno essere affiancati da collaboratori stagisti. Con la partecipazione alla mostra, gli espositori riconoscono il regolamento e le condizioni. Ogni giorno, due rappresentanti della giuria saranno a disposizione per l'espositore per qualsiasi domanda riguardante il loro Programma. La decisione dei giudici è definitiva ed inappellabile.

PREMIAZIONE

L'assegnazione delle medaglie e degli attestati si svolge ogni giorno secondo gli orari indicati nella area delle premiazioni. Il partecipante, concorrente ha l'obbligo di ritirare il premio assegnato vestendo gli abiti professionali (cappello da cuoco, giacca bianca, pantaloni neri, scarpe nere a norma).

PREMI E CLASSIFICA

Il punteggio è così assegnato e distribuito:

- 100 punti medaglia d'oro con diploma e menzione della giuria.
- 99.99 a 90.00 punti medaglia d'oro con diploma
- 89.99 a 80.00 punti medaglia d'argento con diploma
- 79.99 a 70.00 punti medaglia di bronzo con diploma
- 69.99 a 60.00 punti diploma.



PASTICCERIA DA RISTORAZIONE K3

18-19-20-21 MARZO 2016

INDIVIDUALI SENIOR E JUNIOR



PARTECIPANTI ALLA COMPETIZIONE

La categoria si rivolge a cuochi e pasticceri iscritti alla FIC e prevede la realizzazione di un dessert al piatto da ristorazione.

La prova deve basarsi sulla realizzazione di una tipologia di dessert al piatto innovativo per la ristorazione che abbia come ingrediente principale cioccolato o frutta.

Dovrà essere definito in loco cercando di utilizzare il più possibile, ingredienti provenienti dal territorio di appartenenza e che rispecchino totalmente la stagionalità. La prova vuole sensibilizzare i concorrenti ad una attenta ricerca sull'innovazione relative alle proposte dolci da presentare in ambito ristorativo.

I partecipanti saranno informati della conferma della loro iscrizione al programma scelto e relativa partecipazione entro il 1 marzo 2016. L'iscrizione al concorso va compilata attraverso le schede e le modalità sopra descritte (entro il 21 febbraio 2016) e intesa contemporaneamente come accettazione delle condizioni del regolamento.

IL Concorso Pasticceria da ristorazione prevede nel programma due categorie fra le quali il concorrente potrà scegliere:

PROGRAMMA K3:

Un (1) Dessert a base di cioccolato come ingrediente principale.

Un (1) Dessert al piatto a base di frutta come ingrediente primario.

Ogni Concorrente partecipante potrà scegliere fra una di queste categorie e proporre 1 (un) piatto di presentazione già realizzato e gelatinato secondo i criteri internazionali, oltre a realizzare in loco 2 porzioni calde o fredde o pensate calde e presentate fredde accompagnando la presentazione degli stessi con ricetta dattiloscritta.

La presentazione degli elaborati è prevista "al piatto" ed in porzioni singole. Il dessert per la presentazione potrà essere portato pronto dal concorrente e dovrà essere uguale ai dessert presentato per l'assaggio alla giuria rispettando il regolamento internazionale per i dessert da esposizione.

Nel Concorso le preparazioni devono essere eseguiti nelle postazioni dei laboratori preposti all'interno del complesso fieristico e negli orari assegnati.

- È ammesso l'uso di materie prime pulite ma non di materie prime già porzionate, cotte o confezionate;
- È ammesso l'utilizzo di prodotti confezionati che richiederebbero lunghi tempi di preparazione per un totale del 20% dell'elaborato (Pan di Spagna, biscuit, basi in genere commestibili, ecc.).
- Le decorazioni e guarnizioni devono essere realizzate durante la prova.
- La lista delle preparazioni portate pronte sarà controllata scrupolosamente dalla giuria, il non rispetto del regolamento sarà motivo di penalità del 5% sulla votazione finale.

TEMPI DELLE GIORNATE

Ogni giorno previsto per le competizioni (18-21 marzo c.a.) alle ore 7.00 ingresso ai laboratori, sistemazione delle derrate e delle attrezzature all'interno della zona concorsi. Ore 7.30 - 8.00 incontro con la giuria, definizione del programma della giornata ed assegnazione dei tempi di lavorazione a ciascun concorrente. Ogni concorrente avrà a disposizione 45 minuti per le preparazioni e 10 minuti per il riassetto e la pulizia della postazione di lavoro.

Per i concorrenti Junior valgono le stesse regole di partecipazione del concorso caldo individuale senior. Ogni concorrente iscritto a questa categoria deve esibire un documento di riconoscimento valido comprovante l'età anagrafica, su richiesta del Capo Giuria, pena l'esclusione dal concorso.

MATERIE PRIME E COSTI

Le materie prime per l'esposizione e le decorazioni sono a carico dei partecipanti. Il partecipante dovrà rispettare le norme HACCP per il trasporto delle derrate. Ogni concorrente deve provvedere in modo autonomo agli approvvigionamenti necessari per la realizzazione della ricetta.

PREPARAZIONE DEI CARTELLINI ESPOSITIVI INDIVIDUALI

Ogni singolo partecipante dovrà provvedere altresì alla presentazione del proprio programma stampato allegando la ricetta del dessert dattiloscritta.

CRITERI VALUTAZIONE DEL PROGRAMMI K3

MISE EN PLACE E PULIZIA

PUNTI 10

capacità di organizzare il proprio lavoro; rispetto dei tempi d'esecuzione; capacità di predisporre e riordinare le attrezzature; rispetto dei programmi e degli orari stabiliti; pulizia ed ordine durante le fasi di lavorazione; rispetto delle norme igieniche;

PREPARAZIONE PROFESSIONALE

PUNTI 25

Corretta manipolazione e conservazione degli alimenti, rispetto delle norme igieniche; corretta cottura o trattamento degli alimenti; corretto uso delle grammature e delle porzioni; corretta impostazione della ricetta ed efficacia delle tecniche impiegate.

SERVIZIO

PUNTI 5

Disposizione pulita ed ordinata dei cibi nel piatto senza guarnizioni artificiali; uso di tecniche di confezionamento efficaci che non comportino inutile perdita di tempo; uso di piatti e porcellane sobri ed adatti ad esaltare il dessert in essi contenuto; capacità di stare nei tempi stabiliti;

ASPETTO ESTETICO

PUNTI 10

GUSTO

PUNTI 50

Impatto cromatico piacevole ed elegante; sapore gradevole ed in armonia con il tipo di ingredienti impiegati; uso corretto dei condimenti; corretta elaborazione delle preparazioni esposte in vetrina.



PASTICCERIA DA RISTORAZIONE K3 18-19-20-21 MARZO 2016

INDIVIDUALI SENIOR E JUNIOR



Non sono ammessi mezzi punti.

TOTALE DEI PUNTI 100

VALUTAZIONE GIURIA

Le ricette devono essere esposte e presentate nei tempi assegnati. La violazione della regola di cui sopra verrà punita dal Presidente di Giuria con il 5 % di decurtazione dei punti accumulati. Tutti gli elaborati saranno valutati singolarmente utilizzando il sistema di 100 punti. Non sono previsti mezzi punti.

GIURIE

La giuria internazionale è composta da professionisti del settore riconosciuti ed esperti. Con la partecipazione alla mostra, gli espositori riconoscono il regolamento e le Condizioni.

Ogni giorno, due (2) rappresentanti della giuria saranno a disposizione per l'espositore per qualsiasi domanda riguardante il loro Programma. La decisione dei giudici è definitiva ed inappellabile.

CHIARIMENTI SU ALCUNI PARAMETRI DI VALUTAZIONE:

- 1) HACCP = La lavorazione, così come il trasporto e la conservazione degli ingredienti dovranno avvenire nel rispetto delle norme vigenti.
- 2) si richiede professionalità nelle tecniche e metodologie usate correttamente per il confezionamento dell'elaborato e delle grammature conformi alle ricette presentate.
- 3) si richiede organizzazione, rispetto delle materie prime, sprechi e giusta sanificazione degli strumenti.
- 4) Organizzazione nel servizio, impostazione e organizzazione nell' "impiattamento", fattibilità e servizio, rispetto degli orari del servizio, pulizia.
- 5) Pulizia del dessert esposto, corretto utilizzo delle gelatine, riproduzione fedele del dessert servito.
- 6) Presentazione e fattibilità: cromia, pulizia, dessert realizzabile per un servizio da ristorazione.
- 7) Dicitura corretta nel cartellino e nella dispensa, difficoltà, corrispondenza tra il piatto presentato in bacheca e quello da degustare: il dessert deve contenere gli ingredienti descritti nella dispensa consegnata ai giudici, deve essere uguale al dessert presentato in "bacheca", le tecniche descritte devono essere usate come da descrizione iniziale del concorrente.
- 8) Gusto e consistenze.
- 9) Abbinamento, componenti, complessità del dessert: Abbinamento degli ingredienti, complessità nella lavorazione e assemblaggio.
- 10) Innovazione, effetto visivo e olfattivo: presentazione e tecniche e metodologia di esecuzione innovative, coinvolgenti visivamente, piacevoli alla vista, profumo grade.

PREMIAZIONE

L'assegnazione delle medaglie e dei certificati si svolge ogni giorno secondo gli orari riportati nelle condizioni generali nell'area delle premiazioni della fiera di Montichiari.

Il partecipante espositore ha l'obbligo di ritirare il premio assegnato vestendo abiti professionali (giacca e cappello bianco, pantaloni e scarpe nere).

PREMI E CLASSIFICA

Il punteggio è così assegnato e distribuito:

- 100 punti medaglia d'oro con diploma e menzione della giuria.
- 99.99 a 90.00 punti medaglia d'oro con diploma
- 89.99 a 80.00 punti medaglia d'argento con diploma
- 79.99 a 70.00 punti medaglia di bronzo con diploma
- 69.99 a 60.00 punti diploma.



CONCORSO CUCINA FREDDA

(CULINARY & PASTRY ART)

18-19-20-21 MARZO 2016

SQUADRE



PROGRAMMI DA REALIZZARE

I team che parteciperanno al Concorso Freddo a Squadre realizzeranno il seguente programma diviso in due parti:

- Cucina fredda - Culinari Art
- Pasticceria - Pastry Art

PREPARAZIONE DEI CARTELLINI ESPOSITIVI INDIVIDUALI

Il team dovrà provvedere alla presentazione del proprio programma stampato in Italiano ed in Inglese, allegando inoltre le ricette dattiloscritte. Durante la competizione, i partecipanti devono vestire con abiti professionali (cappello da cuoco, giacca bianca, pantaloni neri e scarpe nere a norma).

PROGRAMMA > TEAM CONCORSO FREDDO (CULINARY ART):

A) N. 4 (quattro) diverse qualità di finger food per n. 6 (sei) persone.

- Ogni pezzo individuale di finger food deve avere un peso da: 10g a 20g e deve essere consumato in un solo boccone (dalla mano alla bocca).
- Devono essere tutti commestibili e non artificiali.
- Possono essere serviti su/in porcellana, vetro, tazze, cucchiari o appropriate stoviglie. Non sono permesse posate supplementari.
- Può essere servito con salsa inclusa.
- Due (2) diversi tipi di finger food saranno preparati freddi e serviti freddi.
- Due (2) diversi tipi saranno invece preparati caldi ed esposti freddi.
- Un piatto di presentazione a parte conterrà invece le due qualità presentate (4 pezzi).

B) N. 1 (un) Piatto Festivo per n. 8 (otto) persone e un piatto individuale per mostrare la qualità e la quantità a porzione dello stesso.

Il piatto Festivo è composto da:

- Tre componenti principali, ognuna con un contorno o guarnizione per ciascun componente principale.
- La parte finale dei tre componenti deve essere lasciata intera sul vassoio mentre le 8 porzioni devono essere affettate e sistemate vicino ai pezzi della "piece".
- Il piatto festivo deve essere abbinato ad insalata ed almeno 2 salse o chutney, ma tutto servito separatamente.
- Il pane ed il burro non saranno valutati.
- Il vassoio festivo non dovrà esser confuso con i finger food.
- I piatti, le ciotole o materiali simili da credenza non sono ammessi sul piatto festivo.

C) Tre (3) Diversi antipasti per una (1) Persona.

- Un (1) antipasto caldo con i componenti caldi, presentato freddo.
- Due (2) antipasti freddi, tutti i componenti freddi,

presentato freddo.

D) Un (1) Menù gastronomico per una (1) Persona.

- Il menù deve essere composto da 5 portate (dessert incluso).

PROGRAMMA > TEAM PASTICCERIA (PASTRY ART)

A) Quattro (4) diversi Dessert serviti singolarmente al piatto.

- Un (1) Dessert a base di cioccolato ingrediente principale.
- Un (1) Dessert al piatto a base di frutta come ingrediente primario.
- Due (2) Dessert a propria scelta e creazione.

B) Un (1) Vassoio a scelta Praline, Petit-fours o biscotteria fine.

- N. 4 (quattro) diverse varietà per 6 (sei) persone = 24 Pezzi.
- Il peso individuale può variare da 6-14 g / pezzo.
- N.1 (un) Piatto singolo a parte, composto con l'assortimento (1) pezzo per ogni varietà, per la verifica della giuria.

IMPORTANTE: Le squadre regionali, provinciali o dei territori hanno l'obbligo di realizzare almeno 4 programmi su 6 previsti fra quelli esposti. Ovvero: N. 3 programmi di cucina e N.1 di pasticceria.

MATERIE PRIME E COSTI

Le materie prime per l'esposizione e le decorazioni, sono a carico del Team .

Il partecipante dovrà rispettare l'HACCP per il suo trasporto.

CRITERI DI VALUTAZIONE

PRESENTAZIONE E INNOVAZIONE	25 PUNTI
COMPOSIZIONE	25 PUNTI
PREPARAZIONE PROFESSIONALE	25 PUNTI
DISPOSIZIONE E SERVIZIO	25 PUNTI

TOTALE DEL PUNTEGGIO POSSIBILE: **100 PUNTI**

REGOLE PER MONTAGGIO DEL TAVOLO FREDDO

Solo i 5 componenti della squadra possono allestire e posizionare i piatti sul tavolo gli aiutanti possono aiutare a trasportare e togliere le casse o contenitori, non possono assolutamente toccare il cibo, devono sempre indossare giacche e cappelli diversi. Il gruppo coinvolto al allestimento del tavolo deve essere di n.8 persone totale, il mancato rispetto di queste regole comporterà una penalità del 5% del totale dei punti totalizzati nel programma freddo.



CONCORSO CUCINA FREDDA (CULINARY & PASTRY ART) 18-19-20-21 MARZO 2016

SQUADRE



TAVOLO ESPOSITIVO:

L'area espositiva per ogni squadra è di 3 m x 3 m = 9 mq, con copertura neutra lavabile con una lunghezza a filo del pavimento. Nell'interesse generale per la sicurezza nelle sale espositive, non è consentito smantellare o sostituire le aree dedicate con propri tavoli.

Un alimentatore a 220 Volt 16 A sarà disponibile sotto il tavolo.

La decorazione della tavola è consentita ed è a spese delle squadre.

E' severamente vietato utilizzare animali imbalsamati o vivi come decorazione nel centro tavolo.

IMPORTANTE: I programmi individuali saranno esposti una sola volta in un solo giorno. Anche le showpieces possono essere esposti al concorso in una sola giornata.

ETICHETTATURA DEI PIATTI:

Tutti i piatti devono essere descritti sugli appositi cartoncini (Nome del piatto e squadra).

L'organizzatore si riserva il diritto di rimuovere i programmi non conformi al regolamento.

ORARI E CRITERI VALUTAZIONE GIURIA

I programmi devono essere esposti entro le ore 9:30 del mattino.

Devono essere rimossi dopo la premiazione alle ore 18:00.

Ogni singolo programma sarà vidimato dal gruppo dei giurati.

Tutti i programmi saranno valutati singolarmente utilizzando il sistema di 100 punti. Non sono previsti mezzi punti.

La violazione della regola di cui sopra, sarà punita dal Presidente di Giuria con il 5% di detrazione dei punti accumulati.

L'incidenza dei punteggi delle singole elaborazioni verrà dai giudici così ripartita:

Per la cucina Calda: 60% agli elaborati di cucina e 40% a quelli di pasticceria;

Per la cucina fredda 60% culinary art e 40% pastry art.



CONCORSO CUCINA FREDDA (CULINARY & PASTRY ART) 18-19-20-21 MARZO 2016

INDIVIDUALI SENIOR E JUNIOR



Sono ammessi come singoli tutti i cuochi e i commis o studenti a prescindere dalla loro età e posizione professionale, dalla loro nazionalità e dalla loro iscrizione o meno alla *Federazione Italiana Cuochi*.

I partecipanti saranno informati della conferma della loro iscrizione al programma scelto e relativa partecipazione entro il 1 marzo 2016. L'iscrizione al concorso va compilata attraverso le schede e le modalità sopra descritte (entro il 21 febbraio 2016) e intesa contemporaneamente come accettazione delle condizioni del regolamento.

Non accettare queste linee guida, porterà alla squalifica. Durante la competizione tutti i partecipanti sono tenuti ad indossare abiti professionali (ovvero: cappello da cuoco, giacca bianca, pantaloni neri e scarpe nere a norma)

Per i concorrenti Junior valgono le stesse regole di partecipazione del concorso caldo individuale senior. Ogni concorrente iscritto a questa categoria deve esibire un documento di riconoscimento valido comprovante l'età anagrafica, su richiesta del Capo Giuria, pena l'esclusione dal concorso.

PROGRAMMA CULINARY ART

È prevista per l'esposizione la realizzazione dei programmi A) e B) che seguono:

A) Quattro (4) diverse qualità di finger food per sei (6) Persone

Ogni pezzo individuale di finger food deve avere un peso da: 10g a 20g e deve essere consumato in un solo boccone (dalla mano alla bocca).

- ➔ Devono essere tutti commestibili e non artificiali.
- ➔ Possono essere serviti su o in porcellana, vetro, tazze, cucchiari o appropriate stoviglie. Non sono permesse le posate supplementari.
- ➔ Può essere servito con salsa inclusa.
 - Due (2) diversi tipi preparati freddi e serviti freddi.
 - Due (2) diversi tipi di preparati caldi ed esposti freddi.
 - Uno (1) piatto di presentazione con le due qualità presentate.

B) Un (1) Menù gastronomico per una (1) Persona

- ➔ Il menù deve essere composta da 5 portate (dessert incluso).

CRITERI DI VALUTAZIONE

PRESENTAZIONE E INNOVAZIONE	25 PUNTI
COMPOSIZIONE	25 PUNTI
PREPARAZIONE PROFESSIONALE	25 PUNTI
DISPOSIZIONE E SERVIZIO	25 PUNTI

TOTALE DEL PUNTEGGIO POSSIBILE: **100 PUNTI**

TAVOLO DI ESPOSIZIONE

Lo spazio espositivo per ogni espositore è 2,10 m x 1,40 m = 2,94 mq, con una Copertura neutra plastificata a norma ,

lunga fino al pavimento. Nell'interesse generale per la sicurezza nelle sale espositive, non è consentito smantellare o sostituire con propri tavoli.

Un alimentatore a 220 Volt 16 A è disponibile sotto il tavolo. La decorazione della tavola è consentita ed a spese dell'espositore.

E 'severamente vietato utilizzare gli animali imbalsamati o vivi come decorazione nel centro tavolo.

IMPORTANTE: I programmi individuali saranno esposti una sola volta in un solo giorno. Anche le Showpieces possono essere esposti al concorso in una sola giornata.

TITOLO

I Programmi e le ricette devono essere denominati e contrassegnati con titolo in ogni singolo piatto ed il nome dell'espositore. L'organizzatore si riserva il diritto di rimuovere i programmi non conformi al regolamento.

VALUTAZIONE GIURIA

I programmi devono essere esposti entro le ore 9:30. La violazione della regola di cui sopra, sarà punita dal Presidente di Giuria con il 5% di detrazione dei punti accumulati. Tutti i programmi saranno valutati singolarmente utilizzando il sistema di 100 punti. Non ci saranno mezzi punti.

GIURIE

La giuria internazionale è composta da cuochi professionisti, giudici Wacs riconosciuti ed esperti, e potranno essere affiancati da collaboratori stagisti.

Ogni giorno, due (2) rappresentanti della giuria saranno a disposizione per l'espositore per qualsiasi domanda riguardante il loro Programma.

La decisione dei giudici è definitiva e inappellabile.

PREMIAZIONE

L'assegnazione delle medaglie e degli attestati si svolge ogni giorno secondo gli orari indicati nella area delle premiazioni. Il partecipante, concorrente ha l'obbligo di ritirare il premio assegnato vestendo gli abiti professionali (cappello da cuoco, giacca bianca, pantaloni neri, scarpe nere a norma).

PREMI E CLASSIFICA

Il punteggio è così assegnato e distribuito:

- 100 punti medaglia d'oro con diploma e complimenti della giuria.
- 99.99 a 90.00 punti medaglia d'oro con diploma
- 89.99 a 80.00 punti medaglia d'argento con diploma
- 79.99 a 70.00 punti medaglia di bronzo con diploma
- 69.99 a 60.00 punti diploma.



COMBINATA: CONCORSO CUCINA FREDDA + CALDA

SQUADRE



Il regolamento previsto per la combinata prevede la presentazione dei programmi dei due concorsi sopra esposti da parte del medesimo team, ovvero:

- **CONCORSO CUCINA CALDA SQUADRE;**
- **CONCORSO CUCINA FREDDA A SQUADRE (CULINARY & PASTRY ART).**

PREMI E CLASSIFICA CONCORSO CUCINA CALDA, FREDDA E COMBINATA A SQUADRE

Il punteggio dell'Arte Culinaria è così assegnato e distribuito:

- 100 punti medaglia d'oro con diploma e menzione della giuria;
- 99.99 a 90.00 punti medaglia d'oro con diploma;
- 89.99 a 80.00 punti medaglia d'argento con diploma;
- 79.99 a 70.00 punti medaglia di bronzo con diploma;
- 69.99 a 60.00 punti Diploma.

Ogni programma sarà premiato individualmente in entrambe le categorie: Cucina Calda e Cucina/Pasticceria Fredda. La somma totale dei punti definirà il Team che verrà proclamato CAMPIONE ITALIANO DI CUCINA FREDDA, CALDA E COMBINATA 2016

ASSEGNAZIONE DELLE MEDAGLIE:

1. Posto Combinata
2. Posto Combinata
3. Posto Combinata

La cerimonia delle premiazioni finali (assoluti), verrà annunciata il 21 marzo 2016 e si svolgerà in altra occasione pubblica.

Il premio per la migliore squadra in competizione sarà il trofeo assoluto «Squadra Campione di Italia»:

- **1. Culinary e Pastry Art 2016 in oro,**
- **2. Culinary e Pastry Art 2016 in argento,**
- **3. Culinary e Pastry Art 2016 in bronzo.**



INDIVIDUALE CULINARY ART

18-19-20-21 Marzo 2016

SALATO - CAT. D1 PASTRY ART - CAT. D2



La Federazione Italiana Cuochi (FIC) in partnership con l'Osservatore Agrario e con il sostegno della Fiera di Montichiari rilancia la nuova edizione di una delle più importanti competizioni italiane sulle performance dal vivo e l'esposizione di opere espressive con materie alimentari. La competizione

Con la manifestazione s'intende promuovere una competizione a carattere nazionale e internazionale (estendendo la partecipazione a concorrenti esteri) che valorizzi le competenze dei professionisti della gastronomia (cuoco, pasticciere, panificatore ecc.) nelle diverse espressioni estetiche legate al trattamento artistico del prodotto gastronomico: *Intaglio Vegetali, Sculture Formaggio o Lavorazioni in Margarina, Trionfi di Frutta e Vegetali, Sculture di Ghiaccio, Lavorazioni in Zucchero o in Cioccolato (diverse tecniche), Composizioni in Pasta Pane, Composizioni in Pastigliaccio o Marzapane, Cake Design* ecc. Un'occasione che permetta di far emergere quanti si dilettano a livello professionale o competitivo nella manipolazione di materie alimentari esclusivamente a scopo plastico o espressivo, per essere ammirate.

Fra le tante tematiche oggi in discussione nel settore è di grande attualità quella che vede la cucina e la pasticceria raggiungere, da una vocazione tecnica di pura artigianalità, livelli estetici che spesso si collocano in aree contigue all'arte o al design, esaltando negli operatori doti naturali spesso mortificate dalla mera trasformazione funzionale degli alimenti.

Artistica rappresenta un tentativo di dare risposte a queste aspirazioni e al tempo stesso un'opportunità per l'imprenditoria ristorativa, alberghiera o comunque legata al settore gastronomico di valutare l'efficacia di queste forme espressive per incrementare l'offerta propriamente detta o la promozione dei prodotti.

CONDIZIONI PER LA PARTECIPAZIONE

Sono ammessi a partecipare alla competizione, attraverso la compilazione dell'apposita domanda di iscrizione ed in qualità di singoli, chef, pasticciere, studenti che abbiano completato il programma Alberghiero a prescindere dalla loro età e posizione professionale, la loro nazionalità o la loro iscrizione alla Federazione Italiana Cuochi nonché operatori del settore alimentare con competenze e professionalità di diverso genere, che desiderino esprimere con un proprio elaborato particolari doti tecniche o competenze artistiche.

Il Concorso è una Competizione ufficiale organizzata dalla Federazione Italiana Cuochi e riconosciuta dalla WACS - Società Mondiale degli Chef.

Le categorie di concorso previste saranno:

- *Cat. D1. (Live Culinary Art);*
- *Cat. D1 (Opere Pronte Culinary Art);*
- *Cat. D2 (Opere Pronte Pastry Art);*

Durante la competizione i partecipanti sono tenuti a vestire in divisa professionale (cappello da cuoco, giacca bianca, pantaloni neri e scarpe nere a norma).

Ogni partecipante può realizzare un (1) solo programma

completo al giorno nelle 2 categorie - cucina D1 o pasticceria D2.

MATERIE PRIME E COSTI

Le materie prime per l'esposizione e le decorazioni, sono a carico dei partecipanti. Il partecipante dovrà rispettare le norme HACCP per il loro trasporto.

PREPARAZIONE DEI CARTELLINI ESPOSITIVI INDIVIDUALI E TITOLO

Ogni singolo partecipante dovrà provvedere alla presentazione del proprio programma, nome dell'espositore e titolo dell'opera su apposito cavalierino che verrà fornito dall'organizzazione. L'organizzatore si riserva il diritto di rimuovere i programmi non conformi al regolamento.

ARTISTICA CULINARY ART CAT. D1 & PASTRY ART CAT. D2 (OPERE PRONTE)

A) CATEGORIA D/1 - CULINARY

Le Pièce artistiche o sculture in questa categoria sono realizzate con :

- Margarina, burro o grasso di cocco, ghiaccio, sale, frutta o verdura, scolpite od intagliate a motivi o forme decorative, cera, impasti, spezie.
- Altezza: almeno 60 cm e sino ad un massimo di 150 cm comprensiva della base.
- La base può essere al massimo di 80 cm x 80 cm x 12 cm di altezza.
- La Pièce può estendersi oltre la larghezza e la lunghezza della base, ma non deve superare l'altezza massima.

B) CATEGORIA D/2 - PASTRY

Le Pièce artistiche o sculture in questa categoria sono realizzate con:

Decorazioni in zucchero: zucchero tirato, colato, zucchero bolle, zucchero roccia, la pittura di cacao, cioccolato: sculture di cioccolato, torrone e zucchero dragante, gelatina di frutta, marzapane, pasta di zucchero per modellare, torte decorative, pasta frolla.

- Altezza minimo 60 cm e un massimo di 150 cm compresa la base.
- La base può essere al massimo di 80 cm x 80 cm x 12 cm (altezza)
- La Pièce può estendersi oltre la larghezza e la lunghezza della base, ma non deve superare l'altezza massima.

DEFINIZIONE DECORAZIONI ARTISTICHE

Tutte le showpiece decorative e artistiche realizzate con cibo vero o reale possono essere accettate dal regolamento.



INDIVIDUALE CULINARY ART

18-19-20-21 Marzo 2016

SALATO - CAT. D1 PASTRY ART - CAT. D2



NON SONO PERMESSI

- Vernici e spray tossici,
- Materiali artificiali e/o decorazioni floreali artificiali, fatta eccezione per le parti che possono sostenere piccoli fiori.
- L'uso di stampi o forme.

CRITERI DI VALUTAZIONE PER LE CATEGORIE - D1 - D2 (Opere Pronte)

Soggetti precedentemente presentati in altre competizioni non saranno classificati. Le Pièce che siano protette da vetrine chiuse devono comunque essere accessibili alla giuria. Le Pièce saranno valutate solo se elaborate con cibo reale senza sostegni.

VALUTAZIONI GIURIA

I programmi devono essere esposti entro le ore 9:30.

La violazione della regola di cui sopra, sarà punita dal Presidente di Giuria con il 5% di detrazione dei punti accumulati. Tutti i programmi saranno valutati singolarmente utilizzando il sistema di 100 punti. Non sono previsti mezzi punti.

Le categorie D1 e D2 saranno giudicati separatamente.

- | | |
|---|-----------------|
| • ASPETTO E COMPOSIZIONE | 30 PUNTI |
| • COMPETENZE TECNICHE E DIFFICOLTÀ | 50 PUNTI |
| • CREATIVITÀ E ORIGINALITÀ | 20 PUNTI |

TOTALE 100 PUNTI

TAVOLO ESPOSIZIONE

Lo spazio espositivo per ogni espositore è 2,10 m x 1,40 m = 2,94 mq, con una Copertura neutra plastificata a norma, lunga fino al pavimento Nell'interesse generale per la sicurezza nelle sale espositive, non è consentito smantellare o sostituire con propri tavoli.

Un alimentatore a 220 Volt 16 A è disponibile sotto il tavolo. La decorazione della tavola è consentita ed a spese dell'espositore.

E' severamente vietato utilizzare gli animali imbalsamati o vivi come decorazione nel centro tavolo.

Importante: I programmi individuali saranno esposti una sola volta in un solo giorno. Anche le Showpieces possono essere esposte al concorso in una sola giornata.

GIURIE

La giuria internazionale è composta da cuochi professionisti, giudici Wacs riconosciuti ed esperti, e potranno essere affiancati da collaboratori stagisti.

Ogni giorno, due (2) rappresentanti della giuria saranno a disposizione per l'espositore per qualsiasi domanda riguardante il loro Programma.

La decisione dei giudici è definitiva e inappellabile.

PREMIAZIONE

L'assegnazione delle medaglie e dei certificati si svolge ogni giorno secondo gli orari riportati nelle condizioni generali, all'interno dell'area appositamente adibita alle premiazioni dalla fiera.

Il partecipante espositore ha l'obbligo di ritirare il premio assegnato vestendo abiti professionali (cappello da cuoco, giacca bianca, pantaloni neri e scarpe nere a norma)

PREMI E CLASSIFICA

Il punteggio è così assegnato e distribuito:

- 100 punti medaglia d'oro con diploma e complimenti della giuria
- 99.99 a 90.00 punti medaglia d'oro con diploma
- 89.99 a 80.00 punti medaglia d'argento con diploma
- 79.99 a 70.00 punti medaglia di bronzo con diploma
- 69.99 a 60.00 punti Diploma

RESPONSABILITÀ

Il Promotore non assume alcuna responsabilità per i materiali in mostra od altri oggetti di valore. Gli espositori stessi sono responsabili delle proprie attrezzature.

DIRITTI FOTOGRAFICI

L'organizzatore (così come la stampa invitata dall'organizzatore) ha il diritto di fotografare e pubblicare le foto dei lavori dei partecipanti.

I partecipanti hanno il diritto di pubblicare i propri lavori. .



**INDIVIDUALE
CULINARY ART**
18-19.03.2016 finale > 20 marzo
CAT. D1 LIVE OPERE DAL VIVO - INTAGLIO



**INTAGLIO LIVE DI VEGETALI E FRUTTA -
CATEGORIA D1 LIVE INDIVIDUALE**

Il concorso è intitolato alla memoria di Giampaolo Cangini che fu ideatore e promotore del Concorso Artistica, e alla memoria di Tino Savio. L'obiettivo è quello di proporre una competizione dal vivo della durata di 3 ore, divisa in 2 giornate per una selezione preliminare e una giornata dedicata alla finale. In questa categoria, ogni partecipante può concorrere una sola volta. I partecipanti dovranno concorrere producendo la loro opera a partire da zero; non sarà possibile utilizzare prodotti semilavorati o già pronti come previsto in altre categorie del contest.

PARTECIPANTI

- Ad ogni singolo partecipante è consentita un'unica registrazione in questa categoria;
- Per garantire uno schema regolare delle iscrizioni al concorso, l'organizzatore si riserva il diritto esclusivo di determinare data e ora esatta della prima selezione;
- I partecipanti saranno informati in anticipo sulla data e l'ora prevista per le qualifiche. L'iscrizione al concorso va intesa contemporaneamente come accettazione delle condizioni del regolamento. Non accettare queste linee guida, porterà alla squalifica;
- Partecipazione preliminare: 18-19/03/2016;
- Finale: 20/03/2016.

Il numero dei partecipanti: quantità concorrenti limitata, max da 12 a 20 partecipanti al giorno. È ammesso ai partecipanti di concorrere congiuntamente nelle categorie D1 e D1 LIVE.

DIRETTIVE - LINEE GUIDA

- ☒ Ritrovo dei partecipanti per l'assegnazione turno e postazione è previsto alle ore 8:00
- ☒ Ore 8:30 inizio della competizione del 1 turno - 11:30 termine
- ☒ Ore 12:00 inizio del II turno - 15:00 termine
- ☒ Nelle 3 ore di gara a completamento del lavoro, i partecipanti dovranno lasciare la postazione pulita ed ordinata per l'avvicinarsi del successivo turno.
- ☒ Ad Ogni concorrente verrà assegnato un piano di lavoro di 1,20 m di lunghezza. Il tavolo da lavoro sarà coperto con materiale plastico lavabile.
- ☒ L'organizzazione fornirà una sedia e un secchio per la raccolta del residuo. Tutti gli altri materiali come carving, taglieri, prodotti per la pulizia ecc., devono essere portati dal partecipante stesso.
- ☒ Possono essere utilizzati i seguenti materiali:
 - Una zucca o cocomero o anguria che deve essere utilizzata per intero.
 - Questi materiali possono essere intagliati nella loro ampiezza o solo in parte.
 - Inoltre, se previsto, possono essere utilizzate fino a 5 qualità di frutta o verdura differenti.
 - Frutta e verdura non devono essere pre - tagliate o pelate.
 - Unica eccezione: se si ha intenzione di utilizzare

solo una parte di un grande vegetale per intaglio, sarà allora consentito trasportare unicamente questa parte del vegetale al concorso.

- I concorrenti sono responsabili per i loro prodotti anche nei confronti degli altri concorrenti.

Nota: di ciascun prodotto ortofrutticolo è consentito utilizzare un numero di esemplari illimitato.

Nota: diverse varietà di ravanelli, meloni, zucchine, ecc sono invece considerate come specie separate.

- ☒ Tutti i prodotti da intagliare dovranno essere in vista sul tavolo da lavoro.
- ☒ Con l'approvazione di un giurato possono essere cambiati alcuni prodotti danneggiati durante l'intaglio.
- ☒ L'uso di utensili elettrici non è permesso.
- ☒ L'utilizzo di adesivo non è consentito.
- ☒ Le parti già scolpite possono essere congiunte con stuzzicadenti o spiedini di legno.
- ☒ Il Concorso Artistica Live-Carving è costituito da un turno preliminare, con la possibilità di accedere successivamente alla finale nella giornata del 20 Marzo.
- ☒ Per raggiungere la finale si dovranno raggiungere almeno gli 80 punti nel primo turno.
- ☒ Il risultato finale e il numero di punti totalizzati in concorso, sarà dunque determinato dalla somma dei precedenti punti con quelli raggiunti in finale (e tale somma divisa per 2 fornirà la media globale per identificare il punteggio definitivo raggiunto dal concorrente).
- ☒ Nel corso della cerimonia di premiazione giornaliera saranno resi pubblici i risultati dei partecipanti del turno preliminare che non hanno raggiunto la fase finale riceveranno pertanto il certificato ed eventualmente la medaglia conseguita.
- ☒ Per i partecipanti che hanno invece passato il turno ed avranno accesso alla finale sarà reso pubblico il loro nome senza menzionare il punteggio ottenuto.

COMPOSIZIONE DEL PEZZO ARTISTICO

- Le sculture devono essere belle e non essere aggressive, prive di simboli razzisti. Qualora l'opera intagliata si percepisca offensiva può essere rimossa dall'organizzazione.
- Non è consentito promuovere l'opera utilizzando disegni o simboli in qualsiasi forma.
- Gli intagliatori possono proporre un tema per l'opera presentata al fine di evidenziare la competenza della loro attività e professionalità.
- Gli intagliatori saranno interpellati durante l'esecuzione sulle tecniche eseguite per l'intaglio.
- I partecipanti possono utilizzare stuzzicadenti, spiedini, supporti, tessuti e altri elementi decorativi che in pratica migliorino l'esposizione delle composizioni.
- In questa categoria è vietato l'uso di coloranti alimentari inadatti e adesivi chimici.
- Non è consentito l'uso di elementi decorativi sconvenienti per l'igiene alimentare come muschio, sabbia, pellicce ecc.



**INDIVIDUALE
CULINARY ART**
18-19.03.2016 finale > 20 marzo
CAT. D1 LIVE OPERE DAL VIVO - INTAGLIO



IGIENE ED ABBIGLIAMENTO PROFESSIONALE

- ✎ Durante la competizione, i partecipanti devono vestire con abiti professionali (giacca bianca, pantaloni neri e scarpe nere a norma).
- ✎ L'uso di guanti non è obbligatorio.
- ✎ Nel corso dei lavori i partecipanti sono tenuti rigorosamente a rispettare le norme igieniche sanitarie per garantire gli standard del Haccp durante il processo di lavoro.
- ✎ Non è consentito durante la gara ricevere assistenza nel lavoro. I partecipanti verranno squalificati se durante la preparazione e/o vicino alla loro area di lavoro intervengono estranei a supportare la loro attività.

ESPOSIZIONE E PULIZIA

- ✎ Dopo il completamento della scultura, i partecipanti dovranno rimuovere i rifiuti e gli strumenti di lavoro, provvedendo alla pulizia del tavolo per poter far intervenire i membri della giuria.
- ✎ Solo le opere finite devono restare sul tavolo. Tutte le opere verranno lasciate in esposizione sino alla fine della mostra. Non è consentito rimuovere le showpieces prima della chiusura dell'esposizione.

IGIENE

I partecipanti devono indossare indumenti da lavoro adeguati (i capelli devono essere raccolti o legati sotto un cappello) e seguire opportune norme igieniche. Durante la realizzazione del progetto o mentre vengono rilasciati gli scarti. I guanti non sono richiesti durante il lavoro della scultura ma solo per le rifiniture espositive della showpieces.

SUGGERIMENTI UTILI PER I PARTECIPANTI AL CONCORSO DELL'INTAGLIO:

LAVORO - TECNICHE

Dettagli e precisione nel lavoro riguardanti:

- ✎ la pulizia del taglio (su un lato prefinito le linee o tracce devono essere più visibili);
- ✎ profondità delle incisioni;
- ✎ spessore dei tagli;
- ✎ i metodi di taglio usati.

I concorrenti devono decidere autonomamente se essi hanno maggiori probabilità di ottenere risultati ottimali con un coltello da intaglio o un lavoro di cesello. La cosa più importante è lavorare con strumenti da lavoro ben affilati !!!

Se necessario, è possibile operare con altri accessori da intaglio.

- ✎ E' importante la precisione del lavoro in dettaglio;
- ✎ La simmetria, se gli elementi si ripetono;
- ✎ Altorilievi (vale a dire quando si scolpiscono forme separate - persone, animali o Piante - se i rilievi sono alti, in modo che contorni delle figure siano ben visibili, saranno da sottolineare nel modello).
- ✎ Dopo aver completato la figura base, le parti restanti del guscio, se non è già stato completamente rimosso,

dovranno essere opportunamente smussate e pulite.

COMPOSIZIONE

La scelta dei prodotti per l'intaglio, il bilanciamento del colore, compreso quello dei gusci, e il nucleo centrale della composizione sono altrettanto importanti come la capacità di rendere il tutto ben visibile nei particolari.

- ✎ Una parte molto importante del concorso è la rappresentazione di un progetto o di un disegno nella Composizione; affinché i vari elementi tra loro risultino ben collegati e diano un'impressione d'insieme.
- ✎ Se c'è un argomento particolare da esprimere il tema deve essere ben interpretato e chiaramente visibile
- ✎ E' importante una chiara messa a fuoco dell'opera.
- ✎ Che il design sia elegante, originale, singolare, ordinato e limpido.
- ✎ Che il pezzo centrale sia l'elemento cardine di configurazioni diverse e risulti delicato ed equilibrato.

PRESENTAZIONE

- ✎ La showpieces deve essere completata entro il tempo assegnato;
- ✎ Il soggetto non deve essere offensivo e violento;
- ✎ Le figure scolpite devono essere attraenti.
- ✎ L'utilizzo di elementi decorativi come fiori artificiali, nastri, perline o decorazioni simili è vietata. Tutti gli elementi infatti, compreso quelli citati, possono essere scolpiti solo con frutta o verdura.
- ✎ La showpieces risulta chiara, ben proporzionata ed equilibrata.
- ✎ Il suo colore risulta elegante.
- ✎ Il pezzo artistico viene mantenuto fresco per tutto l'evento.

CORRETTA PREPARAZIONE PROFESSIONALE

- ✎ Anatomicamente corretta (se applicabile)
- ✎ Assemblata correttamente, senza giunzioni visibili.
- ✎ I pezzi compositi combaciano perfettamente.

GRADO DI DIFFICOLTÀ

- ✎ Il grado di difficoltà è alto.
- ✎ La progettazione e la realizzazione risultano complesse.

CREATIVITÀ E ORIGINALITÀ

- ✎ L'opera colpisce alla prima impressione.
- ✎ Novità della presentazione - interessante, con abbinamenti insoliti che sono esteticamente gradevoli.
- ✎ Tagli e tecniche di intaglio singolari.
- ✎ La possibilità di utilizzare in un banchetto o un ricevimento l'opera.



**INDIVIDUALE
CULINARY ART**
18-19.03.2016 finale > 20 marzo
CAT. D1 LIVE OPERE DAL VIVO - INTAGLIO



ORGANIZZAZIONE DELL'AREA DI LAVORO

- Prima della gara le materie prime non possono essere trattate ed andranno solo lavate. Se è necessario sia pelato un pezzo di frutta o verdura, l'operazione dovrà essere svolta unicamente ad inizio della competizione. Questo vale anche per altre operazioni su buccia, tagli ecc.
- Prima dell'inizio della competizione diretta, una piccola incisione può essere fatta solamente al fine di controllare lo spessore del guscio o lo stato del materiale.

DEFINIZIONE DECORAZIONI ARTISTICHE (SHOWPIECES)

Tutte le forme decorative ed artistiche composte con elementi commestibili vegetali e frutta possono essere utilizzate come centrotavola o su pannelli.

Gli oggetti non hanno limite di grandezza.

DA ATTENERSI

L'oggetto d'esposizione deve rimanere in esposizione fino alle ore 17:30. Il riordino va effettuato dai partecipanti. Tutti i pezzi non riordinati saranno tolti dall'organizzazione e nuovamente esposti il giorno dopo "fuori concorso".

PREMI

Saranno assegnati dei premi speciali:

Premio *Giampaolo Cangi* e Premio *Tino Savio* per l'oggetto più creativo.

Il premio del vincitore per il miglior oggetto di verdure esposto, di entrambe le categorie D1 + D1 LIVE, verrà assegnato il giorno 20 marzo 2016 con il titolo di: Campione Italiano ARTISTICA Cat. D1 e LIVE

CRITERI DI VALUTAZIONE PER LA CATEGORIA INTAGLIO VERDURE LIVE:

Il numero massimo di punti che possono essere raggiunti in ciascuna categoria di intaglio di verdure è 100 punti

GRADO DI DIFFICOLTÀ: PUNTI DA 0 - 30

La difficoltà della creazione sarà misurata dalla destrezza personale, impegno teorico, come dalle tecniche d'intaglio manuale e vari elementi d'insieme della creazione.

PADRONANZA DELLE MATERIE E TECNICA (incluse pulizie): PUNTI DA 0 - 20

Sarà misurata la professionalità nella lavorazione delle materie, come la finezza e la precisione del lavoro eseguito.

CREATIVITÀ E REALIZZAZIONE ARTISTICA: PUNTI DA 0 - 30

L'impressione generale dell'opera a livello estetico ed emotivo. Riconoscimento della creatività dell'operatore e messa in opera della propria idea.

EFFETTO PUBBLICITARIO/PROMOZIONE: PUNTI DA 0 - 20

Creare con frutta e verdura fresca originali oggetti d'esposizione adeguati al contesto scelto. I lavori dovranno corrispondere al tema e risultare tutt'uno nell'insieme.

Non saranno assegnati mezzi punti.

Per la valutazione dei partecipanti alla finale saranno sommati i punti delle eliminatorie e della finale.

Punteggio massimo totalizzabile 200 punti.

CERIMONIA DI PREMIAZIONE

La cerimonia di premiazione degli individuali avviene tutti i giorni dalle ore 17.00 nell'area Premiazioni.

LE FINALI

Per la finale i concorrenti dovranno intagliare un soggetto assegnato o più vegetali diversi rispetto alle eliminatorie. Sarà l'organizzazione che metterà a disposizione i prodotti.

MEDAGLIE

- 90 - 100 punti medaglia d'oro
- 80 - 89,9 punti medaglia d'argento
- 70 - 79,9 punti medaglia di bronzo
- Sotto i 70 punti diploma.

DIRITTI FOTOGRAFICI

L'organizzatore (così come la stampa invitata dall'organizzatore) ha il diritto di fotografare e pubblicare le foto dei lavori dei partecipanti. I partecipanti hanno il diritto di pubblicare i propri lavori.

PREMI DELLA FINALE

Altri premi sono previsti in materiali e/o attrezzature offerte ai vincitori dagli sponsor.

REGOLAMENTO CONTEST

La Federazione Italiana Cuochi indice il primo "Campionato Italiano Miglior Allievo Istituti Alberghieri - Trofeo METRO Cash & Carry" destinato agli IPSSEOA (Istituti Professionali di Stato per i Servizi Ospitalità Alberghiera), che si svolgerà domenica 20 marzo 2016, all'interno dei Campionati della Cucina Italiana.

Al Campionato italiano miglior allievo Istituti Alberghieri potranno partecipare tutti gli alunni iscritti del quarto e quinto anno, all'indirizzo enogastronomia - settore cucina.

Alla fase finale potranno accedere gli alunni, uno per regione, che hanno superato le selezioni regionali del Campionato, organizzate dalle Unioni Regionali della Federazione Italiana Cuochi.

Dove si ritenesse opportuno potranno essere organizzate anche delle pre-selezioni su base provinciale, organizzate dalle Associazioni Provinciali della Federazione Italiana Cuochi.

Il Campionato Allievi prevede una categoria unica: **Cucina calda**, rivolto a concorrenti singoli.

Il concorso si terrà presso la Fiera di Montichiari (Bs) Lunedì 20 Marzo 2016, all'interno dei Campionati della Cucina Italiana della Federazione Italiana Cuochi, nel Salone Origine della Fiera "Vita in Campagna", che si svolgeranno dal 18 al 21 marzo 2016.

L'iscrizione al Campionato degli allievi vincitori della selezione regionale è gratuita. La prenotazione alberghiera e/o spese di viaggio e soggiorno sono a carico degli Istituti.

TEMA DEL CAMPIONATO

Main Course (secondo piatto completo) ispirato alla **dieta mediterranea a base di pesce, con abbinamenti di salse e contorni**.

1. IL CONCORSO

- 1.1 Ogni allievo in sede di gara dovrà presentare 4 porzioni della propria ricetta su piatti forniti dall'organizzazione.
- 1.2 Ogni allievo selezionato potrà avvalersi dell'assistenza di un docente accompagnatore, in divisa. Il docente accompagnatore, potrà essere al fianco dell'allievo, ma non potrà assolutamente intervenire nella preparazione del piatto.
- 1.3 Si richiede una redazione precisa della ricetta in grammi per 4 persone usando i verbi al tempo infinito (ad es. pulire i funghi, spadellare gli asparagi, tirare la pasta). Si prega inoltre di suddividere gli ingredienti per preparazione.
- 1.4 I concorrenti devono procurare in modo autonomo tutte le materie prime necessarie per la realizzazione del piatto in concorso. Non è previsto alcun rimborso spese.
- 1.5 È ammesso l'uso di materie prime già pulite ma non porzionate. Sarà altresì ammesso l'uso di prodotti preconfezionati, che richiedono lunghi tempi di lavorazione (es: brodi e fondi di cucina, ma non salse finite). Per garantire l'imparzialità i commissari di cucina verificheranno che i materiali siano conformi al bando di

concorso e non già completamente elaborati. I commissari hanno facoltà di impedire l'utilizzo di ingredienti non conservati in maniera appropriata e non idonei ad essere consumati.

2. ORGANIZZAZIONE E LOGISTICA

- 2.1 La finale si terrà all'interno della cucine a vista allestite all'interno di box da competizioni, provviste di impianti ed attrezzature convenzionali (forno, piastre ad induzione, abbattitore, lavandini, frigorifero).
- 2.2 All'interno delle cucine saranno messi a disposizione solo kit di padelle. I concorrenti dovranno provvedere al proprio set di coltelli e alla piccola minuteria.
- 2.3 La cucina dovrà essere riconsegnata, al termine del proprio turno di lavoro, in ottimo stato di manutenzione e pulizia. Il commissario di cucina verificherà eventuali ammanchi, o danneggiamenti.
- 2.4 All'ingresso in postazione, un commissario di gara, verificherà l'idoneità e la salubrità degli alimenti trasportati, pena l'eliminazione dal concorso.

3. TEMPI

- 3.1 I tempi sono stabiliti nei modi seguenti: 60 min. per la preparazione, cottura e l'allestimento del piatto. Quindici minuti per la pulizia e il riordino della cucina. In partenza di batteria si consegnerà il modulo con la lista del materiale necessario alla propria prestazione, e al termine della prestazione il concorrente riconsegnerà il materiale pulito.
- 3.2 Ore 8.30 i commissari di cucina provvederanno all'estrazione dell'ordine di uscita dei concorrenti, fotografia dei partecipanti.
- 3.3 Ore 9.00 il primo concorrente potrà accedere alla cucina assegnata e così, a scalare tutti gli altri.
- 3.4 Ore 17.00 premiazione.

4. CRITERI di VALUTAZIONE DEL CONCORSO CALDO

MISE EN PLACE E PULIZIA,

PUNTI 10

Capacità di organizzare il proprio lavoro; rispetto dei tempi d'esecuzione, capacità di predisporre e riordinare le attrezzature; rispetto dei programmi e degli orari stabiliti; pulizia ed ordine durante le fasi di lavorazione;

PREPARAZIONE PROFESSIONALE

PUNTI 25

Corretta manipolazione e conservazione degli alimenti, rispetto delle norme igieniche; corretta cottura degli alimenti (carni, pesci, verdure, ecc.); corretto uso delle grammature e delle porzioni; corretta impostazione della ricetta ed efficacia delle tecniche impiegate.

SERVIZIO

PUNTI 5

Disposizione pulita ed ordinata dei cibi nel piatto senza guarnizioni artificiali; uso di tecniche di confezionamento efficaci che non comportino inutile perdita di tempo; uso di piatti e porcellane sobri ed adatti ad esaltare il cibo in essi contenuto; capacità di stare nei tempi stabiliti;



Cash & Carry

CAMPIONATO ITALIANO MIGLIOR ALLIEVO ISTITUTI ALBERGHIERI “TROFEO METRO CASH & CARRY”



ASPETTO ESTETICO E PRESENTAZIONE PUNTI 10

GUSTO PUNTI 50

Impatto cromatico piacevole ed elegante; sapore gradevole ed in armonia con il tipo di alimento impiegato; uso corretto dei condimenti; corretta elaborazione delle preparazioni esposte in vetrina.

Non sono ammessi mezzi punti.

TOTALE PUNTI 100

5. VARIE

- 5.1 I membri della Giuria sono esperti designati dalla Federazione Italiana Cuochi.
- 5.2 Le decisioni della giuria sono definitive ed inappellabili; non sono ammessi ricorsi.
- 5.3 Alla FIC vanno tutti i diritti derivanti dall'uso delle ricette, delle foto e dei filmati realizzati in occasione del concorso.
- 5.4 L'organizzazione declina ogni responsabilità per eventuali danni o smarrimenti di attrezzatura o vasellame e di ogni altro oggetto utilizzato nel concorso.

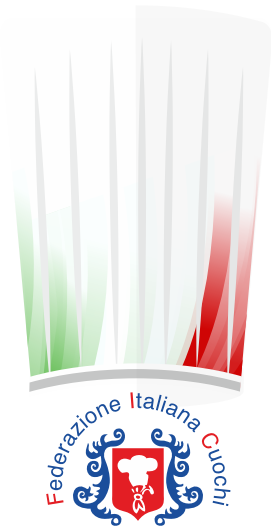
6. PREMIAZIONI

Saranno premiati i primi tre classificati.

- 1° Classificato: Medaglia d'Oro FIC per l'allievo e trofeo Metro Cash & Carry per l'istituto di appartenenza;
- 2° Classificato: Medaglia d'Argento per l'allievo e trofeo Metro Academy per l'istituto di appartenenza;
- 3° Classificato: Medaglia di Bronzo per l'allievo e trofeo Culinary Agency per l'istituto di appartenenza.

A tutti sarà consegnato il diploma di partecipazione alla fase finale del Campionato.

AI PRIMI TRE ALLIEVI CLASSIFICATI, SARÀ DATA LA POSSIBILITÀ DI PARTECIPARE AD UN CORSO DI FORMAZIONE ORGANIZZATO DA METRO ACADEMY MILANO, CON MODALITÀ CHE SARANNO COMUNICATE IN SEGUITO.



CAMPIONATI
della
CUCINA
Italiana



Federazione Italiana Cuochi
Piazza delle Crociate 15
00162 ROMA
+39 06. 4402178
+39 06. 44202209
www.fic.it | fic@fic.it