

**Campionato Italiano Miglior Allievo Istituti Alberghieri  
Trofeo METRO CASH & CARRY**

**REGOLAMENTO**

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 della 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) domenica 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 le spese di viaggio e di soggiorno sono a carico degli Istituti. Tema del Campionato:

MAIN COURSE (secondo piatto) 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. 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 materiale non idoneo da parte dei concorrenti.

**2. ORGANIZZAZIONE E LOGISTICA**

2.1 La finale si terrà all’interno delle cucine a vista allestite all’interno di box da competizione, 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 VALUTAZIONE DEL CONCORSO CALDO**

Mise en place e organizzazione degli alimenti: Corretta preparazione professionale e igiene. Tecnica e tecniche di lavoro.	0-10 punti
Organizzazione del posto di lavoro:	25 punti
Rispetto della tempo assegnato:	0-5 punti
Presentazione:	0-10 punti
Gusto:	0-50 punti

**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 attrezzature 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 Italia Cash & Carry per l’istituto di appartenenza;

2° Classificato: Medaglia d’Argento FIC per l’allievo e trofeo METRO Academy per l’istituto di appartenenza;

3° Classificato: Medaglia di Bronzo FIC per l’allievo e trofeo Culinary Agents per l’istituto di appartenenza.

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

Inoltre, ai primi tre allievi classificati, sarà data loro la possibilità di partecipare ad un corso di formazione, della durata di una giornata, organizzato in METRO Academy Milano, con modalità che saranno comunicate successivamente.