

L'Associazione Provinciale Cuochi di Como e RistorExpo
Vi invita alla 15° edizione
Concorso Interregionale **ARTE IN CUCINA RISTOREXPO**



21/24 febbraio 2016
c/o Centro espositivo Lariofiere
RistorExpo – Viale Resegone – 22036 Erba (CO)

La partecipazione è aperta a tutti gli allievi

I nostri sponsor e partner



L'obiettivo generale del progetto è la promozione dei prodotti del proprio territorio, per valorizzare e difendere la cultura della propria tradizione

Concorso Interregionale “Arte in Cucina” “ Migliore commis 2016”RistorExpo

ALLIEVI SINGOLI

domenica 21- martedì 23- mercoledì 24 febbraio 2016

Programma C: tutti i piatti devono contenere almeno un prodotto del proprio territorio, i piatti anche pensati caldi vanno serviti freddi e gelatinati (esposizione della ricetta e denominazione del piatto completa)

Un solo piatto , fra tradizione e innovazione

Concorso per singoli allievi. Presentare solo un'opera delle tre previste

C1 Un (1) un piatto di pesce di sua scelta

oppure

C2 - Un (1) un secondo piatto di carne con salsa e contorno

oppure

C3 - Un (1) un secondo piatto vegetariano. (completo di vitamine, proteine, carboidrati)

“Le sei mani D'oro 2016” RistorExpo

ALLIEVI - Team composto da tre allievi

domenica 21- martedì 23 - mercoledì 24 febbraio 2016

Programma D : tutti i piatti anche pensati caldi vanno serviti freddi e gelatinati (esposizione menu completo e dei piatti con denominazione più completa possibile)

Concorso per Team di allievi (n 3) iscritti per ogni programma. Presentare solo un'opera delle cinque previste.

D1 - Un (1)menu di quattro (4) portate della propria tradizione

oppure

D 2 - Un (1) menu di quattro(4) portate innovativo

oppure

D3- Un (1) menu di quattro portate vegetariano ovo-lacto

D 4 Un (1) menu di quattro portate cucina fusion

I nostri sponsor e partner

“Le sei mani D’oro pasticceria 2016” RistorExpo

ALLIEVI - team composto da tre allievi

domenica 21- martedì 23 - mercoledì 24 febbraio 2016

Programma E - anche i dessert pensati caldi vanni presentati freddi
(esposizione dei dessert con denominazione più completa possibile)

tre (3) allievi pasticceri per ogni programma. Presentare solo un’opera delle tre previste.

E1- Una (1) torta per cerimonia (matrimoni battesimo cresime ecc.) per 12 persone minimo, più una (1) mono porzione presentata singolarmente su piatto di porcellana- ceramica con eventuale decori

Oppure

E2- Tre (3) dessert, in monoporzione su piatti, di diversa composizione e esecuzione. con relativa salsa più due (2) in bicchiere di diversa composizione e esecuzione

Oppure

E3 TRE (3) , tre dessert, in monoporzione su piatti di diversa composizione e esecuzione con relativa salsa e due (2) in bicchiere di diversa composizione per **celiaci .**

Presentando ricetta con ingredienti valori nutrizionali la giuria omaggerà di cinque (5) punti

Nel primo pomeriggio i giudici sono a disposizione (previo appuntamento allo stand Associazione Provinciale Cuochi di Como).

I nostri sponsor e partner



Organizzazione e regolamento

1. **Il tempo per l'allestimento del tavolo, per esporre i piatti dalle 7.30 alle 10.00 e le proprie opere si ritirano dopo la premiazione**
2. Durante l'allestimento del tavolo, onde evitare confusione, **é ammesso il solo concorrente, e un assistente**
3. Per programma team, durante l'allestimento del tavolo, onde evitare confusione, sono ammessi i concorrenti iscritti e un assistente
4. Tutte le preparazioni dovranno riportare la denominazione esatta del piatto con l'elenco completo degli ingredienti utilizzati, La denominazione deve essere esposta ben visiva
5. La giuria procederà alla valutazione dei preparati dalle ore 10.00 alle ore 13.00.
6. La premiazione si terrà alle 17.00 circa (durante la giornata sarà fornita comunicazione della sala destinata all'evento).
7. All'organizzazione spettano tutti i diritti delle foto e dei filmati e di quanto prodotto in occasione del concorso.
8. L'organizzazione declina ogni responsabilità per danni ai materiali, alle attrezzature di proprietà dei singoli partecipanti ed eventuali danni a terzi.
9. I contorni e le guarnizioni dovranno essere in armonia con l'elemento principale in riguardo alla quantità, il sapore e il colore, e inoltre deve avere un valore nutrizionale conforme alle esigenze attuali.
10. La giuria ha la facoltà di tagliare le preparazioni per verificarne la correttezza.
11. Ogni concorrente iscritto al concorso può presentare uno o più programmi, purché iscritti e registrati individualmente ed esposti separatamente.

Consigli e suggerimenti

Aspetti importanti da rispettare

- Leggere attentamente il regolamento
- Originalità nuove idee
- Armonia fra prodotto e le guarnizioni
- Porzioni adeguate per quantità
- Bell'apparenza e pulizia del piatto
- Combinazione, sapori, gusto, presentazione
- Aspetto naturale e appetitoso
- Per conservare meglio le preparazioni è d'obbligo gelatinare tutti i piatti anche di tipologia calda si presentano freddi e gelatinati.
- La gelatina deve essere lucida, senza gocce, senza bollicine, e impronte.
- Niente ripetizione di forme e ingredienti sia nel piatto singolo che in un menu
- Nessuna erba con gambo solo unita edibili nel piatto
- Le salse più lucide possibile, con una giusta densità e gelatinate

I nostri sponsor e partner





- Tutti i partecipanti devono indicare chiaramente i nomi appropriati con la giusta dicitura dei piatti sul tavolo d'esposizione
- I piatti devono risultare fattibili per un servizio di ristorazione
- Proporzione corretta di eventuali ripieni
- E' consentito esporre il nome del team, della scuola o istituto professionale e dei concorrenti.
- E' consigliato controllare che ogni dicitura sia corretta e che corrisponda al pezzo esposto.
- La decorazione dei tavoli non è oggetto di valutazione tuttavia un tavolo ben preparato e attraente fa risaltare l'immagine di qualità dell'espositore.
- Non presentare delle pietanze calde su piatti da buffet. (Specchi Vetri Acrilico)
- I piatti pensati caldi che sono presentati freddi vanno gelatinati, sottoponendo a gelatina ogni pezzo singolo, prima di comporre il piatto.
- I bordi dei vassoi, dei piatti devono essere puliti e senza impronte.
- Saranno penalizzate le verdure che non sono state tagliate accuratamente e con la dovuta precisione.
- I cibi devono avere un aspetto naturale, il più fresco e appetitoso possibile.
- Le porzioni devono essere più piccole di 1/3 di una normale porzione à la carte.
- La carne si deve presentare con il taglio regolare e rivolto verso il pubblico; le carni rosse saranno cotte al punto giusto, in modo che non perdano sangue.
- Ogni concorrente iscritto al concorso può presentare uno o più programmi, purché iscritti e registrati individualmente ed esposti separatamente.

Spazi

Programma C - spazio tavolo rettangolare m 60 x 70

Programma D - E spazio tavolo rettangolare m 160 x 70

I tavoli sono provvisti di gonnellino. Portare tovaglie adatte alla vostra presentazione esposizione. Una cucina è a disposizione dei concorrenti dalle ore 7.30 alle 8.30 per eventuali ultimi ritocchi.

I nostri sponsor e partner





Criteria di valutazione e giuria

Criteria di valutazione e punteggi - categorie C - D

Presentazione e innovazione - punti 0 - 25

Aspetto generale equilibrato, presentazione raffinata ed elegante, presentazione in stile moderno

Composizione - punti 0 - 25

Alimenti ben equilibrati con una giusta proporzione di vitamine, carboidrati, grassi e fibre, armonizzati nel sapore e colore

Esecuzione della ricetta - punti 0 - 25

Corretta cottura e gelatinatura degli alimenti

Presentazione e servizio - punti 0 - 25

Presentazione ordinata, pulita e creativa, priva decorazioni superflue e che garantisce un servizio pratico.

Criteria di valutazione e punteggi - categoria E

Presentazione e innovazione - punti 0 - 25

Aspetto generale equilibrato, presentazione raffinata ed elegante, presentazione in stile moderno

Composizione - punti 0 - 25

Armonia di sapori e colori

Esecuzione della ricetta - punti 0 - 25

Realizzazione corretta nel rispetto delle tendenze della pasticceria d'oggi

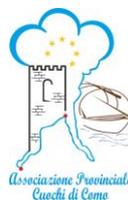
Presentazione e servizio - punti 0 - 25

Presentazione ordinata, pulita e creativa, priva decorazioni superflue e che garantisce un servizio pratico.

I membri della giuria sono coordinati da **giudici professionisti wacs** designati dall'associazione provinciale cuochi di Como. La giuria è composta di diverse commissioni che valuteranno separatamente le categorie sott'indicate. La giuria ha il compito di valutare ogni singola preparazione nel rispetto delle direttive Wacs e dei punteggi riportati in questo regolamento. Le decisioni della giuria sono definitive e insindacabili non sono ammessi ricorsi.

I nostri sponsor e partner





Premi Categoria C

1° classificato – “Migliore commis 2016” RistorExpo

2° classificato - Coppa Bianchi Frutteto

3° classificato – Coppa Ervigel

Categoria D

1° classificato – “Le sei mani D’oro 2015” RistorExpo

2° classificato – Coppa – Ghiodi Formaggi

3° classificato –Coppa – Cantaluppi

Categoria E

1° classificato – –Le sei mani d’oro allievi pasticceria 2015 Ristorexpo

2° classificato - coppa Forgrim Zanussi

3° classificato – coppa Cantaluppi

Premio speciale Giuria

Coppa - Cifa Forniture Alberghiere

Coppa Alessandro Bianchi

Primo assoluto Arte in Cucina

Associazione Cuochi di Como

Trofeo Angelo Bosetti

I nostri sponsor e partner





Medagliere

Punteggi

P. 100 medaglia d'oro e menzione

P 99 - 90 medaglia d'oro

P 89 – 80 medaglia d'argento

P 79 – 70 medaglia di bronzo

P 69 – 50 diploma d'onore

P 49 - < attestato di partecipazione

A tutti i partecipanti sarà rilasciato un diploma di merito. Per motivi di organizzazione i premi devono essere ritirati dagli interessati e **in divisa**.

Modo d'iscrizione

La domanda d'iscrizione, redatta utilizzando l'apposito modulo allegato, dovrà pervenire presso la sede dell'Associazione Provinciale Cuochi di Como entro il 14 febbraio 2016

Per esigenze di servizio di carattere organizzativo le domande presentate oltre tale data non saranno prese in considerazione salva conferma dei organizzatori

È possibile fare le iscrizioni anche direttamente in sede (ogni mercoledì dalle 15.00 alle 17.00).

L'iscrizione è gratuita .

Ogni partecipante deve accedere presso il desk dell'Associazione Cuochi di Como. per la registrazione e assegnazione del tavolo prima di esporre il proprio lavoro

Per ulteriori informazioni

www.cuochicomo.it

info@cuochicomo.it

cesarechessorti@gmail.com

Per informazioni Cesare Chessorti 340 3403296

I nostri sponsor e partner



**Scheda d'iscrizione CONCORSO INTERREGIONALE L'ARTE IN CUCINA
CATEGORIA C-
21/23/24 febbraio 2016**

Nome	Cognome
------	---------

Via/Piazza	CAP	Città - Provincia
------------	-----	-------------------

Telefono e Fax	Cellulare
----------------	-----------

Indirizzo di posta elettronica	@
--------------------------------	---

CODICE FISCALE

Nominativo Istituto o centro di Formazione con timbro per approvazione di frequenza dell'alunno
--

Consento che i dati sopra riportati siano conservati nelle memorie informatiche e cartacee dell'Associazione Provinciale cuochi di Como e che vengano da lei utilizzati, nel rispetto del D.Lgs 196/03. n. 675 sulla riservatezza, per inviarmi informazioni o comunicazioni sulle sue attività.
--

21 <input type="checkbox"/> domenica	23 <input type="checkbox"/> martedì	24 <input type="checkbox"/> mercoledì	cat C	c1 c2 c3
Sbarrare: il giorno			categoria	opera

Presenza di corrente	No <input type="checkbox"/>	Si <input type="checkbox"/>
----------------------	-----------------------------	-----------------------------

La domanda di partecipazione al concorso dovrà essere corredata da: Denominazione dei piatti. - Non saranno accettate iscrizioni non complete della documentazione richiesta. - Causa spazio limitato il numero dei concorrenti sarà contenuto dando precedenza ai primi iscritti

Firma

I nostri sponsor e partner



**Scheda d'iscrizione CONCORSO INTERREGIONALE L'ARTE IN CUCINA
CATEGORIA D / E - Le Sei Mani D'oro - Cucina / Pasticceria
21/23/24 febbraio 2016**

Nome	In Stampatello	Cognome
1° Nominativo		
2° Nominativo		
3° Nominativo		
Via/Piazza	cap	Città Provincia
Telefono e Fax scuola	Cellulare docente o tutor	
Indirizzo di posta elettronica		
@		
Nominativo Istituto o centro di Formazione con timbro per approvazione di frequenza dell'alunno		

Data Preferita	Categoria	Opera	Categoria	Opera
<input type="checkbox"/> DOMENICA 21/2	cat D	<input type="checkbox"/> D1 D2 D3 D4	cat E	<input type="checkbox"/> E1 E2 E3
<input type="checkbox"/> MARTEDI 23/2	cat D	<input type="checkbox"/> D1 D2 D3 D4	cat E	<input type="checkbox"/> E1 E2 E3
<input type="checkbox"/> MERCOLEDI 24/2	cat D	<input type="checkbox"/> D1 D2 D3 D4	cat E	<input type="checkbox"/> E1 E2 E3
Sbarrare il giorno	la categoria	e l'opera		
Presa di corrente	No <input type="checkbox"/>	Si <input type="checkbox"/>		

- La domanda di partecipazione al concorso dovrà essere corredata da: Denominazione dei piatti.
- Non saranno accettate iscrizioni non complete della documentazione richiesta.
- Causa spazio limitato il numero dei concorrenti sarà contenuto dando precedenza ai primi iscritti

Firma

I nostri sponsor e partner

