

Bocuse d'Or



Bocuse d'Or selezione Italiana 2020

**BANDO PER CONCORSO DI CUCINA PER
CHEF PROFESSIONISTI**

-

SELEZIONE ITALIANA BOCUSE D'OR 2020

Accademia Bocuse d'or Italia

Piazza delle crociate, 15/16 – 00162 ROMA

Tel. 39.06.4402178/ 06.44202209 -

Fax 06.4424620 –

E-mail: direzione@accademiabocusedoritalia.it

Bocuse d'Or



INDICE

PREMESSA

LA SELEZIONE ITALIANA DEL BOCUSE D'OR ITALIA	5
IL COMITATO ORGANIZZATORE DEL CONCORSO	6
TIMELINE PROGETTO	7
SEZIONE 1: AVVISO DI PRESELEZIONE DEGLI CHEF PER IL CONCORSO DEL BOCUSE D'OR ITALIA 2020 ...	8
1.- FINALITA' DEL PRESENTE AVVISO	8
2.- REQUISITI DI PARTECIPAZIONE AL BANDO	8
3.- MODALITA' DI SELEZIONE	8
3.1.DOCUMENTAZIONE DA PRESENTARE ALL'ATTO DELL'ISCRIZIONE.....	8
3.2.INVIO DELLA DOCUMENTAZIONE	9
4.- CRITERI PER LA VALUTAZIONE DELLE CANDIDATURE	9
5.- PUBBLICAZIONE DEI CANDIDATI SELEZIONATI.....	9
SEZIONE 2: SELEZIONE ITALIANA DEL BOCUSE D'OR.....	10
6.- REGOLAMENTO DELLA SELEZIONE ITALIANA DEL BOCUSE D'OR	10
6.1.- COMPOSIZIONE DELLA SQUADRA E RUOLI	10
2. LO CHEF CANDIDATO	10
3. IL COMMIS O ASSISTENTE DEL CANDIDATO	10
4. L'ALLENATORE	10
2. – DATA E LUOGO DI SVOLGIMENTO DEL CONCORSO	11
3. – IMPEGNI PREVISTI – LO CHEF, L'ASSISTENTE E L'ALLENATORE DURANTE IL CONCORSO	11
4. – DIVISA UFFICIALE DA INDOSSARE DURANTE IL CONCORSO	11
5. – ATTREZZATURA DISPONIBILE DURANTE LO SVOLGIMENTO DEL CONCORSO	11
6. – SVOLGIMENTO DELLE PROVE.....	12
1. – IL PIATTO DI CARNE.....	12
2. – IL PIATTO DI PESCE.....	14
2. – PRODOTTI E INGREDIENTI	15
2.1. – ISPEZIONE DEI PRODOTTI.....	15
2.2. – PRODOTTI GIA' PREPARATI.....	15
3. – LE RICETTE.....	15
3.1. – PROMOZIONE DELLE RICETTE	15

Bocuse d'Or



4. – PROGRAMMA DEL CONCORSO	16
4.1. – POSTAZIONE DI LAVORO DURANTE IL CONCORSO	16
4.2. – ALLESTIMENTO DELLA POSTAZIONE DI LAVORO / PULIZIA.....	16
4.3. – DURATA DELLA PROVA DI CIASCUN CANDIDATO.....	16
4.4. – DURANTE LE PROVE.....	16
4.5. – IMPEGNI SUCCESSIVI AL TERMINE DELLA PROVA.....	17
11. – GIURIA DI DEGUSTAZIONE	17
12. – GIURIA TECNICA.....	17
13. – CALCOLO DEI PUNTEGGI	17
13.1. - CRITERI PER L'ASSEGNAZIONE DEI PUNTI DURANTE IL CONCORSO	17
13.2. - CALCOLO DEL PUNTEGGIO FINALE	18
14. – RESPONSABILITA' DEI VINCITORI DEL PRIMO, SECONDO E TERZO PREMIO.....	20
15. – UTILIZZO DEL MARCHIO E LOGO DI BOCUSE D'OR ITALIA 2020.....	20
16. – DIRITTI DI IMMAGINE.....	20
17. – ASSICURAZIONE.....	20
18. – CONTESTAZIONI/RECLAMI.....	20
18.1. – CONTESTAZIONI DURANTE LO SVOLGIMENTO DEL CONCORSO.....	20
18.2. – CONTESTAZIONI AL TERMINE DEL CONCORSO E DOPO L'ANNUNCIO DEI RISULTATI	20
6. DISPOSIZIONI FINALI.....	21
ALLEGATI.....	23
ALLEGATO 1 - DOMANDA DI PARTECIPAZIONE ALLE SELEZIONI DEL BOCUSE D'OR ITALIA 2020.....	24
ALLEGATO 2 - COMPOSIZIONE DEL TEAM.....	25

Bocuse d'Or



PREMESSA

Il Bocuse d'Or rappresenta la più importante competizione delle Arti Gastronomiche a livello mondiale. In essa vengono messe in campo professionalità e capacità psichiche e tecniche e la proficua partecipazione di una squadra italiana a questo evento rappresenta un importante momento di valorizzazione del Made in Italy alimentare. Al fine di poter ottenere un ottimo posizionamento in questo concorso e un conseguente consolidamento del brand Italia nel gotha della gastronomia, si è sentita la necessità di intraprendere un nuovo percorso, che porti alla formazione di uno chef in grado di rappresentare in modo adeguato il nostro paese. La necessità di creare un "Team Italia" in grado di giocare ad armi pari con i Team che negli ultimi anni hanno primeggiato all'interno del concorso è molto sentita da tutto l'ambiente dell'alta gastronomia italiana e costituisce uno dei passaggi chiave al fine di consolidare la cucina del nostro paese come uno dei leader mondiali del settore.

Le finali del concorso del Bocuse d'Or si tengono con cadenza biennale all'interno del Sirha Lyon: l'ultima edizione a gennaio 2019 ha visto trionfare il Team Danese, mentre nella selezione Europea 2018 era stato quello norvegese ad imporsi. Durante le finali, ventiquattro tra i più promettenti giovani chef della loro generazione si riuniscono per conquistare il Bocuse d'Or: in 5 ore e 35 minuti dovranno realizzare piatti che rappresentino la cultura e il patrimonio gastronomico del proprio paese e presentarli davanti a un pubblico di appassionati e a una giuria composta dai più grandi chef del mondo.

Le nazioni presenti vengono individuate attraverso concorsi continentali che si svolgono nel biennio precedente le finali e al Bocuse d'Or di Lione del gennaio 2021 è importante che anche la squadra italiana sia presente e possa ben figurare davanti al resto del mondo. Passaggio chiave sarà dunque la selezione europea che si terrà nella città di Tallin in Estonia 28-29 MAGGIO 2020, quando solo i primi dieci classificati tra i vari team nazionali europei partecipanti otterranno un pass per la finale mondiale di Lione 2021.

La selezione di Tallin in Estonia si svolgerà con le stesse modalità delle finali di Lione e data l'estrema difficoltà di queste prove, è importante che la squadra italiana si prepari al meglio ad affrontare questa sfida.

Proprio per questo scopo è stata immaginato di creare un nuovo soggetto in grado di supportare la preparazione tecnica ed organizzativa del futuro Team Italia. Tale organismo, all'interno del quale collaboreranno, supportati da varie istituzioni, professionalità diverse, sarà responsabile della selezione e formazione dello chef che guiderà il team e avrà a disposizione risorse e attrezzature adeguate a garantire una perfetta preparazione in vista del concorso europeo prima e delle finali di Lione poi. Il Team Italia potrà così disporre di una propria installazione all'interno della quale chef, food-designers e esperti del settore potranno confrontarsi e ricercare le soluzioni più innovative per rendere la cucina italiana, già considerata come una delle migliori al mondo, sempre più competitiva all'interno dei circuiti di eccellenza.

LA SELEZIONE ITALIANA DEL BOCUSE D'OR ITALIA

Al fine di individuare lo Chef adatto a partecipare alle selezioni europee di Tallin 2020 guidato dal Team Italia, questo nuovo organismo si farà carico di organizzare la Selezione Italiana del Bocuse d'Or Italia si svolgeranno nella città di Alba (CN), seguendo lo stesso modello delle fasi successive, i migliori giovani chef italiani si confronteranno tra di loro davanti ad un pubblico di esperti di cucina presentando ad una giuria di chef di altissimo livello due piatti. Il candidato migliore verrà proclamato vincitore e sarà colui il quale rappresenterà l'Italia al concorso continentale con il chiaro obiettivo di guadagnarsi la qualificazione alle finali di Lione 2021.

Bocuse d'Or



IL COMITATO ORGANIZZATORE DEL CONCORSO

Il nuovo organismo creato al fine di guidare il Team Italia all'interno del lungo percorso rappresentato dal Bocuse d'Or si predispone, per quanto concerne la Selezione Italiana, come Comitato Organizzatore del Concorso, d'ora in avanti denominato all'interno di questo bando C.O.C.

Al C.O.C. spettano tutte le decisioni in merito alla preselezione degli chef partecipanti alla Selezione Italiana, all'organizzazione della stessa e alla preparazione del Team Italia in vista delle fasi successive del Bocuse d'Or; missione del C.O.C. è fornire allo chef che rappresenterà il nostro paese il giusto supporto al fine di poter meritare la qualificazione alla finale di Lione e di ottenere in essa un piazzamento di rilievo.

Il board alla guida del C.O.C. è composto da :

- Presidente: **Enrico Crippa**
- Vicepresidente: **Carlo Cracco**
- Direttore: **Luciano Tona**
- Consiglieri: **Alfio Ghezzi, Giancarlo Perbellini, Marco Sangalli, Marco Acquaroli, Silvio Salmoiraghi;**

Al C.O.C. partecipano i seguenti enti e società:

- FIC Federazione Italiana Cuochi con i seguenti rappresentanti:
- Rocco Pozzulo, Sebi Sorbello, Lorenzo Alessio, Domenico Maggi.**

Le decisioni prese dal C.O.C. in merito alla selezione dei candidati, alle modalità di svolgimento della prova e alle modalità di preparazione alle successive selezioni per il Bocuse d'Or non sono in alcun modo sindacabili.

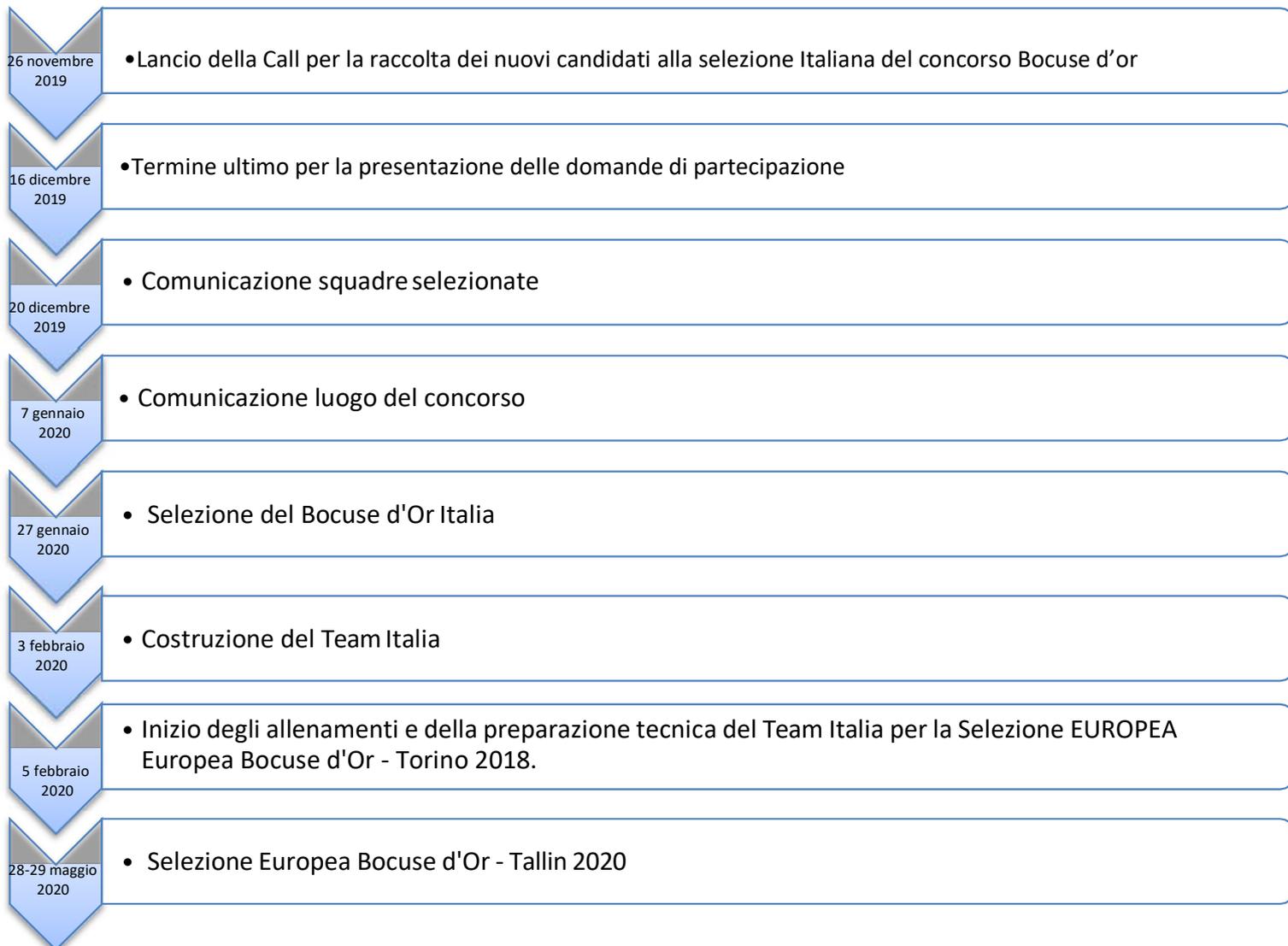
Per qualsiasi richiesta o informazioni è possibile contattare il C.O.C. ai seguenti contatti:

- Indirizzo: **Piazza delle crociate, 15/16 - 00162 ROMA**
- Telefono: **+39.06.4402178**
- Email: **eventi@accademiabocusedoritalia.it**

Bocuse d'Or



TIMELINE PROGETTO



Bocuse d'Or



SEZIONE 1: BANDO DI PRESELEZIONE DEGLI CHEF PER IL CONCORSO DEL BOCUSE D'OR ITALIA 2020

1.- FINALITA' DEL PRESENTE BANDO

Il presente avviso viene pubblicato da parte del C.O.C. al fine di individuare i partecipanti alla Selezione Italiana del Bocuse d'Or.

2.- REQUISITI DI PARTECIPAZIONE AL BANDO

Il concorso è aperto a tutti gli Chef professionisti di nazionalità italiana. Farà fede il passaporto.

Ogni chef dovrà portare con sé un Assistente/Commis; non vi sono restrizioni sulla nazionalità di quest'ultimo.

Ogni team dovrà avere alle spalle un coach e un'importante struttura che ne supporti la preparazione in vista dell'evento.

Lo Chef Candidato deve aver compiuto 24 anni al 01/12/2021.

Il Commis o Assistente del Candidato deve avere non più di 22 anni al 01/02/2021.

3.- MODALITÀ DI SELEZIONE

3.1. DOCUMENTAZIONE DA PRESENTARE ALL'ATTO DELL'ISCRIZIONE

1.- Modulo di iscrizione (Allegato 1 – Domanda di partecipazione alle selezioni del Bocuse d'Or Italia 2020) riportato nella sezione Allegati del presente bando;

2.- Modulo per l'indicazione della composizione del team (Allegato 2 – Composizione del team) riportato nella sezione Allegati del presente bando;

3.- Progetto di partecipazione contenente le motivazioni e le idee preliminari di entrambi i piatti che verranno presentati al concorso. Non vi è alcuna restrizione per la redazione di tale documento, salvo il formato di invio dello stesso, che dovrà essere allegato in formato PDF alla domanda di presentazione;

4.- Curriculum Vitae dello Chef candidato in formato PDF con riportati, oltre che i contatti, i titoli di istruzione e le più significative esperienze lavorative;

5.- Scansioni dei documenti di identità dello Chef e del Commis che intendono partecipare al concorso;

Bocuse d'Or



3.2. INVIO DELLA DOCUMENTAZIONE

Tutta la documentazione richiesta al paragrafo 3.1 del presente avviso dovrà essere inviata via email all'indirizzo:

direzione@accademiabocusedoritalia.it

eventi@accademiabocusedoritalia.it

La scadenza per le iscrizioni alla selezione del Bocuse d'Or Italia è fissata al 16 dicembre 2019 alle ore 24:00. Farà fede l'orario di invio della domanda in via telematica all'indirizzo indicato. Non verranno accettate in alcun modo le candidature che perverranno dopo tale data.

La segreteria organizzativa si farà carico di controllare la conformità di tutti i documenti inviati e, nel caso di errori o mancanze, ricontatterà i candidati il prima possibile. La segreteria si riserva il diritto di non accettare le candidature che perverranno in maniera incompleta o non idonea.

4.- CRITERI PER LA VALUTAZIONE DELLE CANDIDATURE

Le candidature pervenute verranno attentamente valutate dal C.O.C. secondo i seguenti criteri:

- Curriculum Vitae dello Chef candidato;
- Solidità generale del progetto presentato tenendo in considerazione sia le ricette proposte che la solidità del team e dell'Ente Promotore di supporto.

5.- PUBBLICAZIONE DEI CANDIDATI SELEZIONATI

Entro il giorno 20 dicembre 2019 il Comitato Organizzatore del Concorso pubblicherà sul sito ufficiale del concorso la lista delle squadre selezionate.

I candidati selezionati saranno poi invitati e tenuti a partecipare alla conferenza stampa di presentazione del progetto che si terrà a Milano. Dettagli circa luogo, data e programma della stessa verranno forniti il prima possibile.

SEZIONE 2: SELEZIONE ITALIANA DEL BOCUSE D'OR

6.- REGOLAMENTO DELLA SELEZIONE ITALIANA DEL BOCUSE D'OR

6.1.- COMPOSIZIONE DELLA SQUADRA E RUOLI

La squadra è composta da: Ente Promotore, Candidato Chef, Commis o Assistente del Candidato e Allenatore. Lo chef candidato deve essere di nazionalità italiana, mentre non vi sono restrizioni in merito per tutti gli altri membri del team.

6.1.1.L'ENTE PROMOTORE

Entrando a far parte del Team di uno chef candidato alla Selezione Italiana del Bocuse d'Or, l'Ente promotore si fa carico di:

Bourse d'Or



- sostenere gli allenamenti dello chef candidato in vista del concorso del 28-29 maggio 2020;
- ricercare eventuali sponsor tecnici e commerciali che possano aiutare lo chef candidato durante la preparazione e lo svolgimento del concorso;
- procurare al candidato tutti gli elementi e le attrezzature necessarie per lo svolgimento della prova, ivi incluse le attrezzature necessarie non fornite dall'organizzazione e il vassoio per la presentazione del piatto di carne.

Inoltre il suo ruolo prevede:

- la presa in carico delle attività di comunicazione relative al progetto del proprio candidato, anche tramite l'invio di tutto il materiale promozionale al C.O.C. (comunicati stampa, brochure promozionali, volantini, rassegna- stampa);
- al termine del concorso, l'invio al C.O.C. di un dossier riassuntivo in forma stampata e/o digitale che riassume l'impatto mediatico del concorso 2020 nella propria regione analizzando stampa scritta, internet, emittenti radio televisive.

6.1.2. LO CHEF CANDIDATO

Il concorso è aperto a tutti gli chef professionisti di nazionalità italiana. Farà fede il passaporto. Lo Chef Candidato deve aver compiuto 24 anni al 01/01/2021.

6.1.3. IL COMMIS O ASSISTENTE DEL CANDIDATO

Il Commis di cucina non deve avere più di 22 anni al 30/01/2021

6.1.4. L'ALLENATORE

L'Allenatore deve essere un cuoco professionista. Si raccomanda che l'Allenatore abbia una buona padronanza della lingua inglese (comprensione e produzione scritta e orale) e che sia in grado di esprimersi in inglese. L'Allenatore è presente sul palco/zona di gara durante la competizione, posizionato di fronte alla cucina della sua squadra, in modo da poter verbalmente guidare la squadra e promuoverla durante le interviste con il presentatore del concorso presentando il profilo del candidato e della squadra, le specialità della regione, le caratteristiche peculiari del piatto e le tecniche utilizzate.

Durante lo svolgimento delle prove di concorso l'Allenatore non può:

- Essere presente nella/dietro la postazione di lavoro;
- Partecipare o supportare fisicamente la squadra (questo include il servizio e la pulizia di piatti e vassoi).

La mancata ottemperanza a questa regola, previa conferma di uno dei commissari e/o di un membro del C.O.C., prevede penalità come indicato nel paragrafo 6.13.3.

Bourse d'Or



2. - DATA E LUOGO DI SVOLGIMENTO DEL CONCORSO

Il concorso si svolgerà il giorno 27 gennaio 2020 ad Alba (CN). Il concorso avrà inizio al mattino e terminerà i lavori nel tardo pomeriggio. Ulteriori informazioni in merito agli orari di svolgimento delle prove verranno comunicati successivamente. Gli chef selezionati devono essere presenti ad Alba dal pomeriggio del giorno antecedente il concorso.

3. - IMPEGNI PREVISTI - LO CHEF, L'ASSISTENTE E L'ALLENATORE DURANTE IL CONCORSO

Per assicurare che il concorso proceda al meglio tutti i membri della squadra devono essere presenti ai seguenti eventi:

- La riunione ufficiale, in programma la sera precedente l'inizio del concorso (26 gennaio 2020);
- La foto ufficiale, prevista nel pomeriggio del concorso (26 gennaio 2020);
- La cerimonia di presentazione la sera 26 gennaio 2020.

La mancata partecipazione a uno o più eventi può implicare un ammonimento da parte del C.O.C.

4. - DIVISA UFFICIALE DA INDOSSARE DURANTE IL CONCORSO

La divisa ufficiale, obbligatoria per Chef Candidato, Assistente/Commis e Allenatore, prevede:

- per lo chef candidato: -giacca ufficiale da "Candidato", grembiule e cappello - forniti dall'organizzazione
-pantaloni neri, scarpe nere - non forniti dall'organizzazione
- per il commis di cucina: -giacca ufficiale da "Commis", grembiule e cappello - forniti dall'organizzazione
-pantaloni neri, scarpe nere - non forniti dall'organizzazione
- per l'allenatore : -giacca ufficiale da "Allenatore", grembiule e cappello - forniti dall'organizzazione
-pantaloni neri, scarpe nere - non forniti dall'organizzazione

Importante: Non può apparire alcun logo sulla divisa ufficiale di cui sopra, se non quelli forniti direttamente dall'organizzazione.

5. - ATTREZZATURA DISPONIBILE DURANTE LO SVOLGIMENTO DEL CONCORSO

La lista ufficiale dettagliata dell'attrezzatura a disposizione dei partecipanti prevista dal Comitato Organizzatore è inclusa nel fascicolo "Informazioni Tecniche" del concorso. Tale fascicolo è inviato a tutti i candidati selezionati da parte del C.O.C. (vedi Sezione 1 del presente avviso) entro il 06/01/2020

Durante il concorso ogni postazione di lavoro sarà provvista di:

- n° 4 piastre ad induzione su piano di lavoro;
- n° 1 piano di lavoro;
- fornitura acqua potabile;
- n° 1 frigorifero a banco a 2 ante;
- n° 1 frigorifero verticale a 1 anta
- n° 1 lavello.

Bocuse d'Or



In comune tra i candidati:

- n° 2 forni 6 gastronorm;
- n° 2 abbattitori di temperatura
- n° 1 forno statico a 4 bocche da panificazione

Non è ammessa ulteriore attrezzatura (forni, piastre, ecc.) oltre quella indicata nel fascicolo “Informazioni Tecniche”. Le piccole apparecchiature sono ammesse previa approvazione del C.O.C. Tale richiesta di approvazione va inoltrata in forma scritta all’indirizzo e-mail: direzione@accademiabocusedoritalia.it

I candidati devono portare il necessario per la presentazione del piatto (salsiere, ecc.) e i propri attrezzi da cucina personali (frullatore, affettatrice, ecc.) ad eccezione delle attrezzature fornite dagli sponsor che sono elencate nel fascicolo Informazioni Tecniche.

I candidati sono pregati di contattare il C.O.C. per l’approvazione di altre attrezzature specifiche. Le attrezzature e gli elettrodomestici devono essere posizionati nello spazio apposito in modo da non ostruire la visibilità al pubblico. Se posizionati in spazi non designati, verranno rimossi. L’altezza massima per le apparecchiature è di 1.60 m con un ulteriore 10cm nel caso di carrelli porta vassoi, previa approvazione del C.O.C.

Ogni postazione avrà a disposizione tre prese con un’alimentazione di 10 kW. L’utilizzo di attrezzature a voltaggio più alto è a proprio rischio. Gli organizzatori declinano ogni responsabilità in caso di sovraccarico. È vietata l’aggiunta di prese elettriche che non siano state messe a disposizione nelle cucine da parte dell’organizzazione.

Le attrezzature e apparecchiature messe a disposizione dall’organizzazione non possono essere spostate senza l’autorizzazione del C.O.C.

Per eventuali elementi d’arredo, i candidati devono inviare una richiesta scritta al C.O.C. entro il 10/01/2020. In ogni caso tali elementi di arredo non devono in nessun modo bloccare la visibilità del pubblico. Le richieste inviate dopo la scadenza non saranno prese in considerazione. Le apparecchiature fornite dagli sponsor dovranno essere visibili durante il concorso e l’organizzazione si riserva il diritto di imporle un’ubicazione specifica all’interno della cucina.

6. - SVOLGIMENTO DELLE PROVE

6.1. - IL PIATTO DI CARNE

Tema imposto: preparazione calda per 10 persone. L’obiettivo della prova è incitare le squadre ad esprimere il proprio retaggio culturale e l’identità gastronomica della propria regione d’origine, la quale deve essere espressa tramite sapore, presentazione, scelta dei prodotti decorativi e delle decorazioni, tecniche di cottura e/o utilizzo di erbe aromatiche e spezie, vale a dire gli elementi che saranno valutati dalla Giuria di Degustazione. Tutti gli ingredienti obbligatori indicati dal C.O.C. devono essere utilizzati e devono essere identificabili alla vista e/o nel sapore.

Il piatto di carne, oltre ai prodotti obbligatori indicati e messi a disposizione dal C.O.C., deve includere almeno tre guarnizioni vegetali, a discrezione del candidato.

Bourse d'Or



Prodotti principali: Coniglio grigio di Carmagnola; salsiccia di Bra

Descrizione: Coniglio intero grigio di Carmagnola e salsiccia di Bra dei rispettivi presidi Slow Food

Ingredienti e quantità a disposizione dei concorrenti: 1 coniglio del peso medio di 1,500 kg ; 600 g di salsiccia

Tempo a disposizione dei concorrenti per la presentazione: 5 ore e 35 minuti dall'inizio della prova

Presentazione: n° 8 porzioni presentate su vassoio più n° 2 porzioni su piatti individuali. Le porzioni preparate verranno utilizzate per i seguenti scopi:

- n° 8 porzioni su vassoio per la Giuria di Degustazione;
- n° 1 piatto per il Presidente di Giuria;
- n° 1 piatto per le fotografie ufficiali e presentazione al pubblico.

Indicazioni aggiuntive:

- Il candidato dovrà predisporre tre guarnizioni vegetali a sua scelta oltre agli ingredienti previsti dal tema carne e imposte dal C.O.C.
- Le 8 porzioni presentate su vassoio, possono essere intere, oppure tagliate e ricomposte. Il vassoio sarà fornito dalla C.O.C. Per le specifiche tecniche del vassoio fare riferimento alla sezione "Informazioni tecniche sul vassoio per la presentazione del piatto di carne" di seguito.
- I 2 piatti utilizzati per il servizio saranno forniti dal C.O.C. in base a precisi accordi con gli sponsor. Informazioni tecniche in merito ai piatti verranno inserite nel fascicolo "Informazioni Tecniche". Non saranno ammessi piatti forniti dalla squadra.
 - Durante la preparazione dei piatti per la presentazione non sono ammessi prodotti o guarnizioni non previsti nella composizione del piatto. È ammesso l'utilizzo di salsiere e zuppiere.
 - Solo lo chef candidato e l'assistente commis hanno accesso al banco di presentazione dei piatti di carne e possono intervenire fisicamente alla porzionatura.
- Il Maître d'Hôtel può assisterli; se preferiscono assumersi il compito, possono eseguire la porzionatura personalmente.
- Per il tema carne, la Giuria di Degustazione assegnerà un punteggio per l'espressione dell'identità gastronomica della propria Regione di appartenenza, oltre che per degustazione e presentazione.
- È accettato l'utilizzo di elementi decorativi non commestibili di piccole dimensioni (come piccoli coperchi o simili per tenere calde le guarnizioni)
 - Se il piatto su vassoio non sarà presentato intero o tagliato e ricomposto, la Giuria Tecnica assegnerà una penalità come riportato nel paragrafo 6.13.3 del presente avviso.
- Il C.O.C. si riserva il diritto di imporre prodotti con un marchio specifico, in base agli accordi presi con gli sponsor.
- Le squadre sono pregate di portare con sé i prodotti specifici che potrebbero non essere disponibili nel Territorio di Alba. I candidati avranno a disposizione dei frigoriferi per conservare i propri ingredienti dalla sera precedente l'inizio del concorso. I candidati potranno disporre i propri prodotti all'interno dei frigoriferi, ma non sui piani della cucina.
- L'organizzazione declina ogni responsabilità in caso di deterioramento di prodotti e/o di attrezzatura.

Eventuali ulteriori informazioni sui temi principali saranno incluse nel fascicolo Informazioni Tecniche.

Bourse d'Or



Informazioni tecniche sul vassoio per la presentazione del piatto di carne:

IL VASSAIO DI BASE SARÀ FORNITO DALLA ORGANIZZAZIONE E SARÀ DISPONIBILE IN COLORE BIANCO O IN COLORE ARGENTO.

Le dimensioni del vassoio hanno le seguenti caratteristiche e misure:

-Vassoi rotondi: 90 cm di diametro (35 pollici Ø), incluse le impugnature e la base

-il peso dei vassoi di base vuoto è di: 6 kg

-Il peso comprensivo delle preparazioni gastronomiche e dei loro supporti non deve eccedere oltre i 20 kg, incluse le impugnature e la base.

Importante: Gli elementi utilizzati per la presentazione devono essere posizionati in modo sicuro per evitare che cadano accidentalmente durante il servizio. L'organizzazione declina ogni responsabilità in caso di eventuali danni durante il servizio dovuti alla fragilità della presentazione.

6.2. - IL PIATTO di PESCE

Tema imposto: Preparazione calda per 8 persone con presentazione solo su piatto. Il piatto deve essere composto dal 50 % di verdure fresche (prodotti della natura, coltivati in serra o dell'orto) Le guarnizioni di accompagnamento al pesce devono essere almeno 3 comprensive del carciofo che è il vegetale imposto dal C.O.C.

Si devono utilizzare tutti gli ingredienti previsti per il tema vegetariano che devono essere identificabili nel sapore.

Prodotti principali: sgombro del mediterraneo; carciofo di Sicilia

Ingredienti e quantità a disposizione dei concorrenti:

-n° 3 sgombri del peso medio di gr 600

-n° 10 carciofi violetto di Sicilia

Tempo a disposizione dei concorrenti per la presentazione: 5 ore dall'inizio della prova

Presentazione: n° 10 porzioni su piatti individuali. Le porzioni preparate verranno successivamente utilizzate per i seguenti scopi:

-n° 8 porzioni per la Giuria di Degustazione;

-n° 1 piatto per il Presidente di Giuria e presidente Onorario;

-n° 1 piatto per le fotografie ufficiali e per la presentazione al pubblico;

Indicazioni aggiuntive:

- Per il piatto di pesce, la Giuria di Degustazione assegnerà un punteggio per l'espressione dell'identità gastronomica della propria Regione di appartenenza, oltre che per il sapore e la presentazione scenografica dei piatti. Durante la preparazione dei piatti per la presentazione non sono ammessi prodotti o guarnizioni non previsti nella composizione del piatto.

- È ammesso l'utilizzo di salsiere e zuppierie di accompagnamento.

-I 10 piatti utilizzati per il servizio saranno forniti dal C.O.C. in base a precisi accordi con gli sponsor.

Bocuse d'Or



Le 10 porzioni dovranno essere presentate solo ed esclusivamente su piatti individuali a scelta tra quelli messi a disposizione dal C.O.C. e devono essere preparate e servite contemporaneamente. Informazioni tecniche in merito ai piatti verranno inserite nel fascicolo “Informazioni Tecniche”. Non saranno ammessi piatti forniti dalla squadra.

Eventuali ulteriori informazioni sui temi principali saranno incluse nel fascicolo “Informazioni Tecniche”.

6.7 - PRODOTTI E INGREDIENTI

La lista dei prodotti e i moduli per gli ordini saranno inclusi nel fascicolo “Informazioni Tecniche”. Si prega di utilizzare i moduli appositi e le scadenze per l’ordine di prodotti e ingredienti necessari per il concorso. L’organizzazione non può garantire la disponibilità di ingredienti nel caso di mancato rispetto della scadenza prevista.

I prodotti per i temi imposti sono forniti dagli sponsor ufficiali per il “tema carne” e per il “tema pesce” del Bocuse d’Or Italia 2020.

Eventuali violazioni alle regole previste dal presente paragrafo prevedono la squalifica da parte del C.O.C.

1. -ISPEZIONE DEI PRODOTTI

Tutti i prodotti, sia quelli forniti dal C.O.C. che quelli portati dai candidati, verranno ispezionati dai commissari della Giuria Tecnica prima dell’inizio dell’evento. La Giuria Tecnica compilerà inoltre un inventario prima e dopo le prove nel giorno del concorso.

2. -PRODOTTI GIÀ PREPARATI

È proibito l’uso di prodotti già preparati, eccetto le verdure crude sbucciate e pulite ma non tagliate e i fondi di base per le salse. Non sono ammesse demi-glace e riduzioni

Ci si può rivolgere al C.O.C. in caso di richieste specifiche che devono essere inviate tramite e-mail all’indirizzo: eventi@accademiabocusedoritalia.it.

I candidati sono pregati di stampare e portare con sé le e-mail di conferma a dimostrazione dell’approvazione del C.O.C.

Il C.O.C. si riserva il diritto di prendere le misure necessarie in caso di frode incluso, se necessario, la squalifica del candidato.

5.8 - LE RICETTE

Come già indicato in precedenza, le ricette del piatto di carne e del piatto vegetariano devono essere inviate al C.O.C. all’atto della presentazione della candidatura all’interno del Progetto Gastronomico, entro quindi il 16 dicembre 2020.

Le ricette preparate e presentate durante il concorso devono essere ricette originali. I candidati accettano di rinunciare ai propri diritti d’autore in favore dell’organizzazione.

Eventuali ulteriori informazioni saranno incluse nel fascicolo “Informazioni Tecniche”.

Bocuse d'Or



6.8.1 - PROMOZIONE DELLE RICETTE

Ogni squadra deve preparare in vista del concorso del giorno 27 gennaio 2020, una brochure promozionale contenente il progetto gastronomico e le ricette accompagnate da fotografie. Essa verrà consegnata ai membri della giuria dal C.O.C. Tale documento deve essere redatto dalle squadre in autonomia e stampato in 12 copie in lingua italiana.

La totalità dei fascicoli va consegnato al C.O.C. in cartaceo alla riunione ufficiale della sera precedente il concorso. Il C.O.C. si riserva la possibilità di non consegnare ai membri della Giuria di degustazione eventuali fascicoli non ritenuti idonei. L'organizzazione garantisce il trattamento confidenziale dei dati fino all'inizio delle prove.

9. - PROGRAMMA DEL CONCORSO

Le diverse squadre inizieranno la prova a breve distanza di tempo l'una dall'altra. L'ordine in cui le squadre competono è designato mediante sorteggio. Tale sorteggio si terrà il 25 gennaio 2020 in presenza di commissari ufficiali. La sequenza delle squadre determina anche l'assegnazione delle postazioni di lavoro ai candidati. E' compito del C.O.C. comunicare ai candidati l'ordine di competizione.

Il programma dettagliato dello svolgimento del concorso verrà comunicato dal C.O.C in seguito. Esso verrà redatto dal C.O.C. e non è possibile effettuare alcuna modifica. È compito del C.O.C. comunicare tempestivamente ai candidati e alle loro squadre eventuali successive variazioni.

9.1. - POSTAZIONE DI LAVORO DURANTE IL CONCORSO

Le squadre avranno a disposizione postazioni individuali attrezzate da Electrolux Foodservice. Solo i marchi degli sponsor di Bocuse d'Or Italia 2020 possono essere visibili all'interno della postazione di lavoro. Non sarà ammesso nessun altro marchio. L'attrezzatura, le apparecchiature e gli utensili utilizzati dai candidati non devono coprire in alcun modo lo spazio pubblicitario dedicato agli sponsor (adesivi, loghi).

9.2. - ALLESTIMENTO DELLA POSTAZIONE DI LAVORO / PULIZIA

I candidati possono occupare la propria postazione di lavoro la sera prima del giorno della competizione. I candidati avranno a disposizione un'ora per la preparazione della propria postazione la sera prima del giorno della competizione e un'altra ora la mattina della prova stessa.

Tutte le informazioni sull'allestimento e la pulizia della postazione dopo la prova sono incluse nella Guida Allestimento e Pulizia che verrà fornita ai candidati dal C.O.C.

5.9.3 - DURATA DELLA PROVA DI CIASCUN CANDIDATO

Il tempo totale a disposizione dei candidati è di 5 ore e 35 minuti. I candidati presenteranno i loro piatti come segue:

- il piatto di pesce sarà presentato dopo 5 ore dall'inizio della prova
- il piatto di carne sarà presentato dopo 5 ore e 35 minuti dall'inizio della prova

4. - DURANTE LE PROVE

Le squadre competono davanti al pubblico. L'attrezzatura e le apparecchiature non devono in alcun modo impedire la visibilità del pubblico, se non durante la preparazione finale per la presentazione del piatto.

Tutti i piatti e le preparazioni devono avvenire all'interno della postazione di lavoro assegnata durante il concorso. Dopo l'inizio del concorso non si potrà introdurre nessun'altra apparecchiatura, attrezzatura, o ingredienti (tranne i piatti e i vassoi per la presentazione e l'attrezzatura da condividere con altri candidati che sono riposti fuori dallo spazio cucina).

Bocuse d'Or



5. - IMPEGNI SUCCESSIVI AL TERMINE DELLA PROVA

I candidati potranno lasciare la propria postazione solo dopo l'ispezione della postazione da parte della Giuria Tecnica. La postazione di lavoro e l'attrezzatura devono essere puliti dopo la prova. Il punteggio assegnato dalla Giuria Tecnica terrà conto della pulizia della postazione di lavoro e dell'attrezzatura.

Dopo la prova, la Giuria Tecnica ispezionerà la postazione di lavoro, controllerà la pulizia delle attrezzature e stilerà un inventario finale in presenza del candidato.

L'ispezione della postazione di lavoro avverrà **45 minuti** dopo il servizio del secondo piatto, indipendentemente che il candidato abbia o non abbia finito di pulire la propria stazione.

11. - GIURIA DI DEGUSTAZIONE

La Giuria di Degustazione è individuata dal C.O.C. ed è composta da 18 Chef di alto livello. Tali Chef potranno dare le dimissioni dalla Giuria di Degustazione entro il 10/01/2020 contattando direttamente il C.O.C. via e-mail. Le dimissioni inoltrate dopo tale data non verranno accettate.

Gli 8 membri che compongono la Giuria di Degustazione per il piatto di pesce e i 8 membri che compongono la Giuria di Degustazione per il piatto di carne saranno sorteggiati in presenza di un commissario ufficiale.

Il Presidente del C.O.C. guiderà la Giuria di Degustazione in qualità di Presidente di Giuria. Egli non parteciperà all'assegnazione del punteggio, sarà il portavoce della Giuria e avrà potere decisionale nel caso di dispute e/o lamentele.

Il Presidente di Giuria verrà affiancato da un Presidente Onorario, individuato dal C.O.C. tra i migliori Chef internazionali che hanno legato il loro nome alle passate edizioni del Bocuse d'Or.

12. - GIURIA TECNICA

La Giuria Tecnica è individuata dal C.O.C. ed è composta da 5 membri che saranno incaricati di controllare l'attrezzatura e i prodotti di ciascun candidato e assicurarsi che la preparazione dei piatti rispetti le regole del concorso. I membri della Giuria Tecnica saranno Chef professionisti del panorama nazionali.

13. - CALCOLO DEI PUNTEGGI

13.1. - CRITERI PER L'ASSEGNAZIONE DEI PUNTI DURANTE IL CONCORSO

La Giuria di Degustazione sarà composta da importanti Chef del panorama nazionale e internazionale. I punti verranno assegnati in base all'originalità del piatto, tenendo conto di gusto, presentazione e scelta dei prodotti. Ogni giudice stabilirà la valutazione di ogni singolo piatto su un totale di 80 punti, così suddivisi:

- 40 punti per il gusto;
- 20 punti per la presentazione;
- 10 punti per l'originalità del piatto;
- 10 punti per il rispetto del prodotto.

La Giuria Tecnica assegnerà un massimo di 20 punti per sostenibilità, controllo dello spreco, pulizia e professionalità, che verranno presi in considerazione nel calcolo del punteggio finale. I 20 punti assegnati dalla Giuria Tecnica rappresentano un punteggio totale per entrambe le preparazioni e vengono assegnati in modo uguale ad entrambi i piatti.

Di seguito sono riportate le schede di valutazione per entrambi i piatti.

Bourse d'Or



PIATTO DI CARNE		
Criteri	Punti massimi	Punti assegnati
Giuria di degustazione		
Gusto	40	
Presentazione	20	
Originalità	10	
Rispetto del prodotto	10	
Totale Giuria di Degustazione:	80	
Giuria Tecnica		
Controllo spreco / Sostenibilità	10	
Pulizia / Professionalità	10	
Totale Giuria tecnica	20	
Totale	100	

Bourse d'Or



PIATTO DI PESCE		
Criteri	Punti massimi	Punti assegnati
Giuria di degustazione		
Gusto	40	
Presentazione	20	
Originalità	10	
Rispetto del prodotto	10	
Totale Giuria di Degustazione:	80	
Giuria Tecnica		
Controllo spreco / Sostenibilità	10	
Pulizia / Professionalità	10	
Totale Giuria tecnica	20	
Totale	100	

Bourse d'Or



13.2. -CALCOLO DEL PUNTEGGIO FINALE

I punteggi per il piatto di carne e per il piatto vegetariano vengono calcolati come la sommatoria dei singoli punteggi attribuiti da tutti i giudici. Dal calcolo verranno esclusi il voto più basso e il voto più alto per il tema carne e per il tema vegetariano. Al calcolo del punteggio finale di ogni candidato concorrono in maniera equivalente il piatto di carne e il piatto vegetariano. Il punteggio finale è assegnato come somma dei punteggi ottenuti per il piatto di carne e per il piatto vegetariano.

Indicazioni aggiuntive:

- Nel caso in cui il giudice non compili una scheda tecnica di degustazione in modo completo questa verrà eliminata. Saranno inoltre giudicate non valide ed eliminate tutte le schede compilate da tale giudice.
- Nel caso di pareggio tra i candidati sulla base del punteggio totale i 40 punti assegnati dalla Giuria di Degustazione determineranno la decisione finale. In caso di ulteriore parità tra due o più candidati, il punteggio del presidente di giuria sarà determinante nella definizione del vincitore.

Bourse d'Or



13.3. - PENALITA' PREVISTE

Tra 0 e 3 minuti di ritardo	Nessuna penalità
Tra 3 e 5 minuti di ritardo.	1 punto per ogni membro della Giuria (10 punti)
Oltre i 5 minuti di ritardo	1 punto per ogni membro della Giuria (10 punti)
	Il candidato presenterà i suoi piatti dopo tutti gli altri concorrenti.
Il piatto eccede le dimensioni previste dal tema imposto per il piatto di carne.	2 punti per ogni membro della Giuria del piatto di carne
Il lavoro non viene svolto davanti al pubblico o viene impedita la visibilità del pubblico.	25 punti
L'attrezzatura, le apparecchiature e gli utensili utilizzati dai candidati coprono lo spazio pubblicitario dedicato agli sponsor.	25 punti
Il piatto di carne presentato su vassoio non è presentato intero o tagliato e ricomposto.	25 punti
Mancata ottemperanza alle regole previste per il peso e misura del vassoio anche se la superficie del vassoio fosse identica o inferiore alla misura prevista. Il C.O.C. si riserva il diritto di imporre ulteriori penalità se le dimensioni del vassoio fossero superiori a quelle previste.	20 punti
Durante lo svolgimento delle prove di concorso l'Allenatore è presente nella/o dietro la postazione di lavoro e/o partecipa o supporta fisicamente la squadra, ivi incluso il servizio e la pulizia di piatti e vassoi.	Penalità variabili stabilite dalla Giuria Tecnica e/o dal C.O.C. sino alla squalifica della squadra.

Importante: La Giuria può prendere delle valutazioni diverse e supplementari in funzione delle penalità constatate.

Bocuse d'Or



14. - RESPONSABILITA' DEI VINCITORI DEL PRIMO E DEL SECONDO PREMIO

Il vincitore della selezione ha il vincolo di partecipare alla selezione Europea di Tallin in programma il 28-29 MAGGIO 2020 ed eventualmente alla successiva finale mondiale di Lione nel gennaio 2021. Il vincitore ha inoltre il vincolo di partecipare a tutti gli allenamenti e gli eventi che verranno predisposti dal C.O.C. in occasione della preparazione alla selezione Europea e alla finale di Lione. Luoghi e modalità degli allenamenti saranno stabiliti dal C.O.C.

Il secondo classificato alla Selezione Italiana del Bocuse d'Or entra a fare parte della squadra promozionale del Team Italia. All'interno di questo gruppo egli prenderà parte agli eventi organizzati da parte del C.O.C. al fine di supportare l'attività di avvicinamento dello chef vincitore al concorso europeo di maggio 2020.

15. - UTILIZZO DEL MARCHIO E LOGO DI BOCUSE D'OR ITALIA 2020

Il marchio e il logo sono registrati e appartengono all'organizzazione. Non sarà concesso l'utilizzo di loghi non approvati dal C.O.C. L'uso non ufficiale del marchio "Bocuse d'Or" e prodotti ad esso associati potrebbe comportare azioni legali. L'utilizzo di logo e marchio deve rispettare la licenza grafica e i termini e le condizioni per l'uso. Qualsiasi utilizzo del marchio "Bocuse d'Or Italia" e "Bocuse d'Or + Squadre" a scopo pubblicitario da parte delle squadre, fornitori, sponsor o parti terze deve prima essere approvato dall'organizzazione. Il periodo per l'utilizzo autorizzato del marchio scade il 30 gennaio 2021.

16. - DIRITTI DI IMMAGINE

Durante l'evento i membri delle squadre partecipanti (Presidenti, Chef candidati, Commis, Allenatori, Responsabili della Promozione) e i membri della giuria, accettano di cedere i propri diritti d'immagine – web, stampa, televisione, radio, stampa cartacea – all'organizzazione e ai suoi partner ufficiali, ai fini della promozione del concorso.

17. - ASSICURAZIONE

L'organizzazione ha stipulato un'assicurazione civile professionale idonea alla copertura dei rischi derivanti dalle proprie attività durante l'evento. Ogni altra assicurazione sarà a carico di ciascun candidato. I candidati dovranno inoltre munirsi di un'adeguata assicurazione di responsabilità civile personale e verso terzi, legata alla partecipazione al concorso.

18. - CONTESTAZIONI/RECLAMI

18.1. - CONTESTAZIONI DURANTE LO SVOLGIMENTO DEL CONCORSO

Le squadre, i candidati e gli allenatori potranno presentare eventuali reclami direttamente ai membri del C.O.C. Si risponderà il più celermente possibile in modo che la squadra che ha presentato il reclamo non venga penalizzata.

18.2. - CONTESTAZIONI AL TERMINE DEL CONCORSO E DOPO L'ANNUNCIO DEI RISULTATI

I commissari ufficiali registreranno i reclami scritti dai presidenti delle squadre presentati entro un'ora dalla pubblicazione dei risultati. I reclami dovranno essere presentati per iscritto, in lingua italiana e indirizzati all'attenzione del presidente del C.O.C. Non verranno ammessi reclami presentati oltre la scadenza dell'ora prevista. Il C.O.C. risponderà il prima possibile tramite la persona del Presidente.

7. DISPOSIZIONI FINALI

Il C.O.C. si riserva il diritto di modificare il regolamento secondo le circostanze o in caso di forza maggiore e di annullare il concorso nel caso di forza maggiore.

Bourse d'Or



ALLEGATI

Bocuse d'Or



ALLEGATO 1 -

DOMANDA DI PARTECIPAZIONE ALLE SELEZIONI DEL BOCUSE D'OR ITALIA 2020

Il/la sottoscritto/a Nome _____ Cognome: _____
Nato/a a _____ (provincia) _____ il (data) _____
Codice fiscale _____
Residente a _____ (provincia) _____ CAP _____
Indirizzo per eventuali comunicazioni (se diverso dalla residenza):
Telefono _____ Cell. _____ E-Mail _____

DICHIARA

il proprio interesse a partecipare alle selezioni italiane del Bocuse d'Or che si terranno nella città di Alba il giorno 27 gennaio 2021 secondo le modalità illustrate dal regolamento contenuto all'interno di questo file e pubblicate sul sito ufficiale dello stesso all'indirizzo www.accademiabocusedoritalia.it.

Dichiara inoltre di svolgere in modo continuativo e professionale la professione di cuoco presso il ristorante

sito nella città di _____, e di aver preso visione di tutte le parti del bando e di accettare il regolamento del concorso in tutte le sue parti.

Alla presente vengono allegati tutti i documenti richiesti dal presente bando al fine della candidatura del sottoscritto.

Data: _____ Firma del candidato: _____

Informativa per trattamento di dati personali ai sensi articolo 13 D. Lgs. 30 giugno 2003 n. 196: In osservanza di quanto previsto dal D.Lgs. 30 giugno 2003 n. 196, siamo a fornirLe le dovute informazioni in ordine alle finalità e modalità del trattamento dei Suoi dati personali, nonché l'ambito di comunicazione degli stessi, alla natura dei dati in nostro possesso e del loro conferimento. I dati personali da Lei comunicati (nome, cognome, indirizzo, e-mail), saranno utilizzati, previo consenso, al fine di informarLa in merito a prossime iniziative e/o per l'invio di materiale informativo. I dati da Lei forniti in forma anonima, saranno utilizzati al fine di stilare delle statistiche riguardanti i flussi turistici e la loro provenienza. I Suoi dati personali non saranno oggetto di diffusione. Lei potrà far valere i propri diritti così come espressi dagli artt. 7, 8, 9 e 10 del D. Lgs. 30 giugno 2003 n. 196, potrà avere accesso ai suoi dati personali, chiederne la rettifica, l'aggiornamento, o la cancellazione rivolgendosi al titolare del trattamento. Titolare del trattamento è Accademia Bocuse D'Or Italia, Largo dei Crociati, 15/16 – Roma

Bourse d'Or



ALLEGATO 2 - COMPOSIZIONE DEL TEAM

CHEF CANDIDATO

NOME:

COGNOME:

RISTORANTE/SOCIETÀ:

INDIRIZZO EMAIL:

TEL CELLULARE:

ASSISTENTE DELLO CHEF / COMMIS

NOME:

COGNOME:

RISTORANTE/SOCIETÀ:

INDIRIZZO EMAIL:

TEL CELLULARE:

ALLENATORE

NOME:

COGNOME:

RISTORANTE/SOCIETÀ:

INDIRIZZO EMAIL:

TEL CELLULARE:

ENTE PROMOTORE

NOME:

COGNOME:

RISTORANTE/SOCIETÀ:

INDIRIZZO EMAIL:

TEL CELLULARE

NB: Il presente allegato deve essere inviato firmato nella pagina seguente da tutti e quattro i soggetti facenti parte del Team di Lavoro.

Bocuse d'Or



Lo ChefCandidato: _____

Informativa per trattamento di dati personali ai sensi articolo 13 D. Lgs. 30 giugno 2003 n. 196: In osservanza di quanto previsto dal D.Lgs. 30 giugno 2003 n. 196, siamo a fornirLe le dovute informazioni in ordine alle finalità e modalità del trattamento dei Suoi dati personali, nonché l'ambito di comunicazione degli stessi, alla natura dei dati in nostro possesso e del loro conferimento. I dati personali da Lei comunicati (nome, cognome, indirizzo, e-mail), saranno utilizzati, previo consenso, al fine di informarLa in merito a prossime iniziative e/o per l'invio di materiale informativo. I dati da Lei forniti in forma anonima, saranno utilizzati al fine di stilare delle statistiche riguardanti i flussi turistici e la loro provenienza. I Suoi dati personali non saranno oggetto di diffusione. Lei potrà far valere i propri diritti così come espressi dagli artt. 7, 8, 9 e 10 del D. Lgs. 30 giugno 2003 n. 196, potrà avere accesso ai suoi dati personali, chiederne la rettifica, l'aggiornamento, o la cancellazione rivolgendosi al titolare del trattamento. Titolare del trattamento è: Accademia Bocuse d'Or Italia - Piazza delle crociate, 15/16 - 00162 ROMA

Data: _____

Firma: _____

L'Assistente dello Chef /Commis: _____

Informativa per trattamento di dati personali ai sensi articolo 13 D. Lgs. 30 giugno 2003 n. 196: In osservanza di quanto previsto dal D.Lgs. 30 giugno 2003 n. 196, siamo a fornirLe le dovute informazioni in ordine alle finalità e modalità del trattamento dei Suoi dati personali, nonché l'ambito di comunicazione degli stessi, alla natura dei dati in nostro possesso e del loro conferimento. I dati personali da Lei comunicati (nome, cognome, indirizzo, email), saranno utilizzati, previo consenso, al fine di informarLa in merito a prossime iniziative e/o per l'invio di materiale informativo. I dati da lei forniti in forma anonima, saranno utilizzati al fine di stilare delle statistiche riguardanti i flussi turistici e la loro provenienza. I Suoi dati personali non saranno oggetto di diffusione. Lei potrà far valere i propri diritti così come espressi dagli artt. 7, 8, 9 e 10 del D. Lgs. 30 giugno 2003 n. 196, potrà avere accesso ai suoi dati personali, chiederne la rettifica, l'aggiornamento, o la cancellazione rivolgendosi al titolare del trattamento. Titolare del trattamento è Accademia Bocuse d'Or Italia - Piazza delle crociate, 15/16 - 00162 ROMA

Data: _____

Firma: _____

L'Allenatore: _____

Informativa per trattamento di dati personali ai sensi articolo 13 D. Lgs. 30 giugno 2003 n. 196: In osservanza di quanto previsto dal D.Lgs. 30 giugno 2003 n. 196, siamo a fornirLe le dovute informazioni in ordine alle finalità e modalità del trattamento dei Suoi dati personali, nonché l'ambito di comunicazione degli stessi, alla natura dei dati in nostro possesso e del loro conferimento. I dati personali da Lei comunicati (nome, cognome, indirizzo, email), saranno utilizzati, previo consenso, al fine di informarLa in merito a prossime iniziative e/o per l'invio di materiale informativo. I dati da lei forniti in forma anonima, saranno utilizzati al fine di stilare delle statistiche riguardanti i flussi turistici e la loro provenienza. I Suoi dati personali non saranno oggetto di diffusione. Lei potrà far valere i propri diritti così come espressi dagli artt. 7, 8, 9 e 10 del D. Lgs. 30 giugno 2003 n. 196, potrà avere accesso ai suoi dati personali, chiederne la rettifica, l'aggiornamento, o la cancellazione rivolgendosi al titolare del trattamento. Titolare del trattamento è Accademia Bocuse d'Or Italia - Piazza delle crociate, 15/16 - 00162 ROMA

Data: _____

Firma: _____

L'Ente Promotore: _____

Informativa per trattamento di dati personali ai sensi articolo 13 D. Lgs. 30 giugno 2003 n. 196: In osservanza di quanto previsto dal D.Lgs. 30 giugno 2003 n. 196, siamo a fornirLe le dovute informazioni in ordine alle finalità e modalità del trattamento dei Suoi dati personali, nonché l'ambito di comunicazione degli stessi, alla natura dei dati in nostro possesso e del loro conferimento. I dati personali da Lei comunicati (nome, cognome, indirizzo, email), saranno utilizzati, previo consenso, al fine di informarLa in merito a prossime iniziative e/o per l'invio di materiale informativo. I dati da lei forniti in forma anonima, saranno utilizzati al fine di stilare delle statistiche riguardanti i flussi turistici e la loro provenienza. I Suoi dati personali non saranno oggetto di diffusione. Lei potrà far valere i propri diritti così come espressi dagli artt. 7, 8, 9 e 10 del D. Lgs. 30 giugno 2003 n. 196, potrà avere accesso ai suoi dati personali, chiederne la rettifica, l'aggiornamento, o la cancellazione rivolgendosi al titolare del trattamento. Titolare del trattamento è Accademia Bocuse d'Or Italia - Piazza delle crociate, 15/16 - 00162 ROMA

Data: _____

Firma: _____