



Selezione
*Amico
Chef*
2016



1) GENERALI

Orogel Food Service in collaborazione con *Federazione Italiana Cuochi* (FIC) presentano il **1° Trofeo di Cucina OROGEL - "Selezione Amico Chef 2016"** rivolto a tutti i Cuochi professionisti iscritti alla FIC nell'anno 2016.

L'iniziativa prevede un concorso INDIVIDUALE a tema "Gusto&Benessere"; vince il miglior piatto interpretato con l'utilizzo di **ALMENO 3** dei seguenti ingredienti/prodotti **surgelati** della linea *Orogel Food Service*:

317043	Asparagini
310350	Pomodori Semi-Dry
310298	Carciofi con gambo
310655	Purea di Carote in Gocce
310663	Cardi a Tocchetti
310629	Purea di Piselli in Gocce
311836	Cavolo Verza
310628	Purea di Zucca in Gocce
310665	Radicchio Rosso Tagliato IQF
310656	Purea di Zucchine in Gocce
311837	Scarola Cubello
310056	Soia Edamame

nota: per ogni eventuale informazione in merito a dove reperire le referenze sopraindicate, scrivere a: selezioneamicochef@orogel.it

IL CONCORSO SI SVILUPPERÀ IN 2 FASI:

- L'iscritto al concorso dovrà inviare una fotografia del piatto, elencando gli ingredienti e il procedimento seguendo il tema della competizione. La ricetta completa dovrà essere inviata all'email concorsi@fic.it corredata da foto del concorrente in giacca bianca e cappello da cuoco e sarà pubblicata a cura dell'organizzazione FIC sulla pagina 'facebook' ufficiale della Federazione Italiana Cuochi.
- La ricetta sarà poi oggetto di valutazione del pubblico del 'social network' e da una giuria tecnica FIC e OROGEL per un periodo che va dal 01/10/2016 al 23/10/2016.

Successivamente alle pubblicazioni delle ricette sul 'social network', la giuria tecnica FIC e OROGEL selezioneranno i candidati per competere la finale presso la sede di OROGEL a Cesena.

I risultati della selezione che darà accesso alla finale saranno noti ai concorrenti il 25 ottobre 2016.

Inoltre, la ricetta che riceverà il maggior numero di 'like' potrà esibirsi in OROGEL come miglior piatto del web.

(nota: verranno conteggiati solo i 'like' che saranno nella fotografia o nel video della pagina dell'evento).

2) GIORNI ED ORARI

La finale si svolgerà il giorno **8 novembre 2016** presso la cucina "Salute&Benessere" di OROGEL, Via Dismano, 2600 - 47522 Cesena (FC), ingresso dal parcheggio 21.

La manifestazione osserverà i seguenti orari:

- per i Concorrenti il check-in sarà alle ore 08:30
- per i Concorrenti l'inizio della competizione sarà dalle ore 09:30
- per i Visitatori l'apertura sarà alle ore 09:00, chiusura 17:30 (max 2 accompagnatori per ogni concorrente, non assistenti).

nota: l'organizzazione si riserva il diritto di cancellare la manifestazione, di posticipare/modificare la durata e/o gli orari.

3) CONDIZIONI PER I PARTECIPANTI

Alla manifestazione è ammessa la partecipazione di:

- n. **8** concorrenti selezionati dalla giuria tecnica FIC e OROGEL dopo la pubblicazione delle foto sul 'social network facebook' (di cui **1** concorrente che avrà ottenuto più numero di 'like' potrà esibirsi col proprio piatto).
- I concorrenti devono essere in regola con il tesseramento FIC dell'anno in corso.

4) ISCRIZIONE

- L'iscrizione, redatta sullo stampato ufficiale, dovrà essere inviata completa di dati per 'email'.
- Il concorso è **gratuito** a tutti i concorrenti con le caratteristiche richieste.
- Il termine ultimo per la presentazione 'online' e per la valutazione della ricetta sul 'social network facebook' è il **25 Settembre 2016**.
- Saranno ammessi alla finale i **7 concorrenti** scelti dalla giuria tecnica FIC e OROGEL più **1 concorrente** che avrà più successo nel concorso 'online' e che si iscriveranno nei tempi e nei termini del regolamento, secondo i criteri WACS.
- L'organizzazione FIC, concorde con Orogel, confermerà ad ogni concorrente l'ammissione al concorso e l'orario di partecipazione a loro assegnato.
- L'alloggio ai concorrenti per 1 sola notte è offerto da OROGEL (camera e colazione). Il nominativo dell'albergo verrà comunicato solo ai partecipanti della finale.
- Nel momento in cui il concorrente invierà la sua ricetta completa con gli ingredienti, procedimento e foto all'email della FIC concorsi@fic.it con annessa l'iscrizione nello stampato ufficiale, l'organizzazione FIC provvederà a pubblicare la ricetta sul 'social network facebook'.



Selezione
*Amico
Chef*
2016



- h) All'organizzazione FIC ed a OROGEL vanno tutti i diritti derivanti dall'uso di ricette, foto e delle preparazioni del concorso.
- i) L'organizzazione FIC e Orogel declinano ogni responsabilità per eventuali danni o smarrimenti di piatti, argenterie ed ogni altro oggetto di valore utilizzato nel concorso.

5) REGOLAMENTO PER LA PRIMA E SECONDA FASE DELLA COMPETIZIONE

- a) La competizione che è a carattere Nazionale, prevede che ogni concorrente prepari una portata utilizzando **ALMENO 3** delle seguenti referenze surgelate della linea *Orogel Food Service*, come ingredienti principali:

317043	Asparagini
310350	Pomodori Semi-Dry
310298	Carciofi con gambo
310655	Purea di Carote in Gocce
310663	Cardi a Tocchetti
310629	Purea di Piselli in Gocce
311836	Cavolo Verza
310628	Purea di Zucca in Gocce
310665	Radicchio Rosso Tagliato IQF
310656	Purea di Zucchine in Gocce
311837	Scarola Cubello
310056	Soia Edamame

- b) Tutte le preparazioni dovranno essere servite al piatto individuale, eseguite nei laboratori preposti dall'organizzazione all'interno della cucina "Salute&Benessere" di OROGEL, **in modo autonomo**. L'organizzazione, si riserva il diritto di penalizzare in caso di inosservanze delle norme 'haccp' e delle norme igienico-sanitarie standard.
- c) Ogni concorrente partecipante alla fase finale, dovrà preparare 4 porzioni intere (1 da esposizione e 3 per la giuria).
- d) Il concorrente potrà decidere se eseguire uno starter, primo piatto o un '*main course*' utilizzando come ingredienti principali **ALMENO 3** di quelli sopra elencati (nella finale saranno forniti da Orogel a Cesena).
- e) La durata della gara sarà di 60 minuti per concorrente, più 10 minuti per la pulizia della postazione di lavoro.
- f) I laboratori non sono dotati di attrezzature particolari e minuteria, né sono provvisti di piatti o porcellane per le quali ogni concorrente dovrà provvedere autonomamente.
- g) Ogni partecipante dovrà consegnare, prima della gara al presidente di giuria, una copia della ricetta presenta-

ta in concorso e **redatta per 4 porzioni**.

- h) È ammesso l'uso di materie prime già pulite e porzionate, ma non cotte o confezionate.
- i) È altresì ammesso l'uso di prodotti preconfezionati che richiederebbero lunghi tempi di lavorazione come:
- fondi di cottura non salati e non addensati;
 - alimenti marinati;
 - prodotti cotti in bassa temperatura (dovranno essere completati in loco);
 - panificati, ecc...
- j) I partecipanti alla fase finale dovranno provvedere in modo autonomo a tutti gli approvvigionamenti necessari. L'organizzazione non riconoscerà alcun rimborso spese.
- k) Nel concorso non è ammesso presentare cibi su piatti da buffet.
- l) Non è ammesso l'uso di "zoccoli" realizzati in materiale non commestibile; i crostini e crostoni di pane sono invece ammessi.
- m) I bordi dei piatti non devono essere ingombri da cibi per evitare in senso di disordine e scarsa considerazione di igiene che ne deriverebbe.
- n) La divisa del concorrente dovrà essere completa e dovrà comprendere: giacca bianca e cappello bianco (*forniti da Orogel*), pantaloni neri, grembiule bianco e scarpe nere.

6) GIURIA E CRITERI DI VALUTAZIONE

Le premiazioni avverranno a fine competizione e verranno premiati i primi tre classificati.

I giudici saranno nominati dalla Federazione Italiana Cuochi e da OROGEL.

Le valutazioni saranno redatte secondo le norme internazionali dai giudici delegati FIC.

Le decisioni della Giuria sono definitive e inappellabili; non sono ammessi ricorsi.

7) PREMI

I nomi dei vincitori saranno resi noti anche attraverso i '*social network*' subito dopo la valutazione dei piatti dalla giuria tecnica.

1° Premio: Griglia LOTUS GRILL G340-colore Verde, completa di Cappa + Gel + Carbonella.

2° Premio: Estrattore di Succo KUVINGS KVG NS998 bocca stretta, colore Rosso/Bordeaux.

3° Premio: Fornello per cottura Sottovuoto SOUSMATIC TF14.