

# Associazione Cuochi Baresi



**MOLFETTA 27 MARZO 2019**

**TEMA:**

**ANTIPASTO - con l'utilizzo dei prodotti tipici della Puglia - Sezione cucina**

**DESSERT AL PIATTO - con l'utilizzo dei prodotti tipici della Puglia - Sezione pasticceria**

La finalità di questo concorso è quella di promuovere e diffondere la cultura alimentare, enogastronomica del territorio e valorizzare le nuove leve del settore.

## **REGOLAMENTO GENERALE**

### **1. NORME GENERALI**

- L'Associazione Cuochi Baresi con il patrocinio dell'Unione Regionale Cuochi Puglia e la collaborazione dell'Istituto Alberghiero di Molfetta organizza **la IXI edizione del Memorial "Sergio de Gennaro"**
- Il concorso è aperto a tutti gli alunni che frequentano il III° o IV° o V° anno degli istituti alberghieri statali o istituti paritari o regionali e privati della regione Puglia e ai soci allievi iscritti alla Federazione Italiana Cuochi.
- Il tema del concorso è

### **SEZIONE CUCINA**

**ANTIPASTO - con l'utilizzo dei prodotti tipici della Puglia - Sezione cucina**

- Ogni concorrente partecipante dovrà preparare una ricetta nella quale ci sia almeno un **prodotto tipico pugliese e l'utilizzo di un olio extravergine del territorio** indicando, con apposita scheda tecnica le origini e le caratteristiche specifiche nella descrizione della ricetta, che sarà completata in tutte le sue parti compresi i cenni storici e la descrizione del piatto per cui è stata pensata, **oltre che l'abbinamento ad un vino del territorio**

## SEZIONE PASTICCERIA

### DESSERT AL PIATTO - con l'utilizzo dei prodotti tipici della Puglia

- Ogni concorrente partecipante dovrà preparare un dessert al piatto nel quale ci sia almeno un **prodotto tipico pugliese**, indicando, con apposita scheda tecnica le origini e le caratteristiche specifiche nella descrizione della ricetta, che sarà completata in tutte le sue parti compresi i cenni storici e la descrizione del piatto per cui è stata pensata, **oltre che l'abbinamento ad un vino dolce /spumante o distillato d del territorio**

## 2. GIORNO ED ORARI DI APERTURA

- La manifestazione si svolgerà il giorno **27 MARZO 2019**, presso

**L'ISTITUTO ALBERGHIERO DI MOLFETTA – Sede Succursale via Giovinazzo - Molfetta**

- La gara si svolgerà dalle ore **9,00 del 27 marzo 2019**.
- I posti sono limitati e il comitato organizzativo si riserva di ammettere al concorso in base alla data d'iscrizione
- L'organizzazione si riserva il diritto di cancellare la manifestazione, di posticipare o di modificare la durata o gli orari di apertura.

## 3. ISCRIZIONE

- La partecipazione è gratuita
- L'iscrizione, redatta sullo stampato ufficiale deve pervenire esclusivamente per via telematica entro il **24 Marzo 2019** al seguente recapito [info@assocuochibaresi.it](mailto:info@assocuochibaresi.it).
- I concorrenti dovranno provvedere alla redazione delle ricette e relative schede tecniche complete di grammature precise degli ingredienti, calcolo dei nutrienti e del food cost. Questa documentazione dovrà essere prodotta, a carico del concorrente, **in 4 copie** stampate e rilegate e consegnata al desk di segreteria organizzativa del concorso all'atto dell'accreditamento il giorno di partecipazione alla competizione. La mancata consegna della documentazione causerà una decurtazione di punti da parte della Giuria.
- L'organizzazione confermerà a tutti i concorrenti l'ammissione al concorso e gli orari loro assegnati.
- Nel caso di cancellazione della manifestazione, o di mancata accettazione della domanda d'iscrizione, si provvederà a darne tempestiva comunicazione.
- All'organizzazione vanno tutti i diritti derivanti dall'uso delle ricette, delle foto e dei filmati, delle preparazioni in concorso.
- L'organizzazione declina ogni responsabilità per i piatti, l'argenteria ed ogni altro oggetto di valore utilizzato per il concorso ed eventuali danni a terzi.
- Alla manifestazione si partecipa in perfetta divisa ufficiale da cuoco (giacca di colore bianco, cappello da cuoco (no bandana), pantaloni neri, grembiule bianco), non sono ammesse divise con loghi diversi da quelli ufficiali, pena l'esclusione

#### 4. IL CONCORSO

- Il concorso è aperto a concorrenti singoli come da prefazione.
- **I concorrenti dovranno preparare: 5 piatti di cui uno da esposizione**
- **I piatti di presentazione adeguatamente gelatinati dovranno essere esposti con relativa scheda tecnica indicante il nome del piatto e gli ingredienti utilizzati prima dell'inizio del concorso entro e non oltre le ore 10.00.**
- il concorrente provvederà autonomamente a tutte le derrate di cui ha bisogno per realizzare il piatto e negli orari previsti.
- I tempi sono stabiliti nei modi seguenti:  
Ingresso ore 8.30 – Registrazione dei concorrenti  
Alle ore 9.00 – Ufficializzazione dell'ordine d'uscita.
- Ad ogni concorrente verrà assegnato un tempo massimo di 50 minuti per l'elaborazione del piatto e 10 minuti per il ripristino della postazione.
- Tutte le preparazioni dovranno essere servite al piatto individuale, eseguite nei laboratori preposti dall'organizzazione all'interno della cucina dell'Istituto Alberghiero di Molfetta, in modo autonomo.
- L'organizzazione, si riserva il diritto di penalizzare in caso di inosservanze delle norme haccp e delle norme igieniche sanitarie standard.
- L'organizzazione mette a disposizione dei partecipanti un laboratorio di cucina provvisto d'impianti e attrezzature convenzionali base e cioè tavoli, forno e fuochi. È doveroso portarsi le proprie attrezzature e minuterie.
- Le attrezzature della struttura ospitante utilizzate durante la gara dovranno essere riconsegnate al responsabile preposto in ordine e pronte per il concorrente successivo.
- I laboratori non sono dotati di attrezzature minute e particolari, ne sono provvisti di piatti speciali o porcellane particolari, per le quali ogni concorrente deve provvedere in modo autonomo in caso di utilizzo.

## **SONO AMMESSI**

- Verdure sbucciate, lavate ma non tagliate o porzionate.
- Insalate sfogliate, lavate ma non mixate.
- Fondi, brodi pronti ma non ridotti e conditi.
- Pasta sfoglia cruda e cotta, biscuit, meringhe, non tagliate e porzionate. Puree di frutta non zuccherate, frutta sbucciata ma non tagliata o tornita, frutti secchi sgusciati.
- Le decorazioni, es. cialde, devono essere elaborate sul posto.
- Gli impasti pronti con tempo di riposo comprovato.
- È altresì ammesso l'uso di prodotti preconfezionati che richiedono lunghi tempi di lavorazione, alimenti già marinati o con cotture lunghe.
- È preferibile fare delle preparazioni di cucina espressa.
- Tutte le preparazioni dovranno pervenire al momento della gara stoccate, etichettate per la tracciabilità e trasportate come richiesto da normative sanitarie.

## **È fatto divieto dell'utilizzo di materie prime nelle confezioni originali che riportano immagini pubblicitarie**

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.

## **CRITERI VALUTAZIONE DEL CONCORSO**

- **MISE EN PLACE E ORGANIZZAZIONE DEGLI ALIMENTI: 0- 10 PUNTI**
  - **CORRETTA PREPARAZIONE PROFESSIONALE, IGIENE, ORGANIZZAZIONE POSTO DI LAVORO: 0-25 PUNTI**
  - **RISPETTO DEL TEMPO ASSEGNATO: 0-5 PUNTI**
  - **PRESENTAZIONE: 0-10 PUNTI**
  - **GUSTO: 0-50**
- TOTALE PUNTI 100**

## **6. LA GIURIA**

- La Giuria è composta da una commissione di esperti, formata da **5 (cinque) Giudici e 2 (due) commissari di gara**.
- La Giuria ha il compito di valutare ogni singola preparazione nel rispetto delle indicazioni e dei punteggi riportati in codesto regolamento.
- Le decisioni della Giuria sono definitive ed inappellabili; non sono ammessi ricorsi.
- Al termine della manifestazione la Giuria resterà a disposizione dei partecipanti per approfondimenti sui piatti

## 7. PREMI E RICONOSCIMENTI

Il concorso prevede la seguente premiazione:

- 1° classificato tra le due categorie (con il punteggio più alto)  
**TROFEO “Memorial Sergio de Gennaro”**
- 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.

A tutti i partecipanti saranno rilasciati diplomi di merito e di partecipazione.  
La premiazione avverrà al termine della gara.

### DISPOSIZIONI INTERNAZIONALI

I criteri di valutazione e le tecniche di giudizio utilizzati per valutare le preparazioni in concorso, rispettano quelle fissate per i concorsi Internazionali analoghi. Tali regole stabiliscono quanto segue:

Non è ammesso presentare cibi su piatti da buffet.

Non è ammesso gelatinare il fondo del piatto delle preparazioni pensate calde e presentate fredde

Non è ammesso l'uso di zoccoli realizzati in materia non commestibile; i crostini e crostoni di pane sono ammessi.

Non è ammesso l'uso di tovaglioli in stoffa o in carta, tranne che per accompagnare le preparazioni fritte.

I bordi dei piatti non devono essere ingombri dai cibi, per evitare il senso di disordine e di scarsa considerazione dell'igiene che ne deriverebbe.

La preparazione deve risultare corretta e confezionata con le tecniche culinarie più appropriate.

I cibi devono avere un aspetto naturale e gustoso.

Le quantità considerate per realizzare le preparazioni devono corrispondere al tema del concorso e alle esigenze di un'alimentazione moderna, salutistica e corretta.

**L' Associazione Cuochi Baresi**

Per informazioni: **Furio Nicola 3512162230 - Nicola Samarelli 3394805501**

Email- [info@assocuochibaresi.it](mailto:info@assocuochibaresi.it)