



I° TROFEO „HOSPITALITY“

1. NORME GENERALI

- 1) La Federazione Italiana Cuochi in collaborazione con Ge.Ma Eventi srl (società di Tirreno Trade e Fiera di Genova), presenta il nuovo Concorso per Team regionali "TROFEO HOSPITALITY".
- 2) La manifestazione prevede un concorso:
 - per squadre per il Titolo Nazionale "The Best Italian Seafood", il miglior menù a base di pesce Italiano;
 - per la pasticceria il titolo Nazionale "The original Dessert", il dessert al Piatto più originale.

2. GIORNI ED ORARI D'APERTURA

- 3) La manifestazione si svolgerà dal 4 al 7 novembre 2012 in occasione della 1° Edizione della fiera "Hospitality" presso il Complesso Fieristico di Genova, sito in Viale J.F.Kennedy, 1 16129 Genova (GE).
- 4) La manifestazione osserverà i seguenti orari:
 - per i visitatori apertura ore 10:00, chiusura ore 18:00;
 - per i concorrenti, ingresso riservato, apertura ore 8:00.
- 5) L'organizzazione si riserva il diritto di cancellare la manifestazione, di posticipare o di modificare la durata o gli orari d'apertura.

3. CONDIZIONI PER I PARTECIPANTI

- 6) Alla manifestazione è ammessa la partecipazione di:
 - 12 SQUADRE con le seguenti caratteristiche:
 - a) I Team devono essere composti da 4 Chef;
 - b) I concorrenti devono avere un'età compresa fra i 19 ed i 49 anni;
 - c) devono essere in regola con il tesseramento FIC dell'anno in corso
 - d) devono aver avuto il ruolo di rappresentanza, il benessere o il patrocinio da parte dell'Unione Regionale d'appartenenza.
 - e) La squadra deve risultare composta da:
 - 1 capitano operativo (solo per il servizio);
 - 1 chef per l'antipasto;
 - 1 chef per il primo piatto;
 - 1 chef pastry (che verrà valutato individualmente).

Saranno ammesse a partecipare un massimo di 12 Team in Rappresentanza regionale, divise nei giorni della manifestazione. Il giorno di partecipazione sarà deciso dall'organizzazione, tenuto conto delle proprie esigenze di aumentare o diminuire il numero dei Team che potranno essere accolti.

4. ISCRIZIONE

- 7) L'iscrizione, redatta sullo stampato ufficiale dovrà essere inviato a mezzo fax, e-mail o posta, completa della copia del versamento effettuato, al seguente indirizzo:
FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI
PIAZZALE DELLE CROCIATE 15/16
000162 ROMA
Tel. 06/4402127 e-mail: fic@fic.it

- 8) La quota d'iscrizione è stabilita in € 300.00 e dovrà essere versato su:

BANCA POPOLARE COMMERCIO & INDUSTRIA
Filiale 2095 – IBAN: IT45T0504803207000000000339
intestato a Federazione Italiana Cuochi .

- 9) Il termine ultimo è fissato per il giorno **30 settembre 2012**.
- 10) Saranno ammesse le prime 12 Regioni che si iscriveranno nei tempi e nei termini del regolamento, secondo i criteri WACS.
- 11) La quota di partecipazione comprende: area di parcheggio all'interno della fiera per un mezzo; ingresso in fiera e diploma di partecipazione.
- 12) L'organizzazione confermerà ad ogni Team, l'ammissione al concorso e la data di partecipazione loro assegnata.
- 13) Nel caso di cancellazione della manifestazione, o di mancata accettazione della domanda d'iscrizione, la quota di partecipazione versata, sarà restituita per intero ai concorrenti.
- 14) All'organizzazione vanno tutti i diritti derivanti dall'uso delle ricette, delle foto e dei filmati, delle preparazioni in concorso.
- 15) L'organizzazione declina ogni responsabilità per eventuali danni o smarrimenti di piatti, argenterie ed ogni altro oggetto di valore utilizzato nel concorso.

5. REGOLAMENTO

- 16) La competizione che è a carattere nazionale, prevede che ogni squadra prepari un menù a base di **pesce dei mari italiani**, costituito da:
 - n°1 starter;
 - n°1 Main Course;
 - n°1 dessert al piattoper n° 30 + 10 (giuria) persone. La competizione confronterà ogni giorno n° 3 squadre Regionali, in tre cucine attrezzate e messe a disposizione dall'Ente Fiera. La squadra dovrà portare con sé tutto l'occorrente, e gareggiare nei modi e nei tempi indicati dal regolamento.
- 17) I ricettari inerenti i piatti, dovranno essere presentati in forma cartacea alla Giuria, anticipandoli tramite e-mail unitamente al modulo d'iscrizione presso la segreteria FIC, ai seguenti indirizzi: info@fic.it – fic@fic.it
- 18) La pasticceria avrà un riconoscimento particolareggiato.
- 19) Le Unioni Regionali dovranno farsi carico d'indicare le squadre che le rappresenteranno, (tale squadra potrà anche essere costituita da Team Provinciali, che hanno avuto il benessere dalla regione). Le Unioni Regionali iscriveranno il prima possibile il team di riferimento sapendo che le prime 12, arrivate in ordine di tempo, saranno chiamate alla gara.
- 20) Tre squadre Regionali al giorno si contenderanno il titolo in 5 ore di tempo, dalle 9.00 alle 14.00. (4 ore di preparazione e 1 ora per il servizio delle 30+10 portate).
- 21) Il pesce da impiegare sarà solo di natura italiana, di acqua salata e certificato, e tutti gli ingredienti per la realizzazione del menù delle 30+10 portate, dovranno essere portati in loco dalla squadra in gara.
- 22) L'organizzazione prevede la costituzione di n°3 cucine, attrezzate secondo i parametri della WACS.

- 23)Ogni squadra dovrà garantire **l'offerta menù** per 30+10
Persone.
- 24)Il servizio dovrà essere realizzato dalla squadra nella fascia
Oraria dalle 13.00 alle 14.00.
- 25)Ogni giorno saranno assegnate medaglie giornaliere, per cui
Al termine del concorso si avranno nr. 4 squadre vincitrici.
Quella che avrà riportato il punteggio più alto, riceverà dalla FIC
una menzione speciale.
- 26)La squadra, potrà presentarsi proponendo un accostamento
vino/birra del proprio territorio, utilizzando in Modo autonomo
eventuali sponsorizzazioni.
- 27)Il menù di ogni singola squadra, sarà messo in vendita al
pubblico.
- 28)Il pernottamento è a carico della squadra competitor, in
location individuate dall'organizzazione per garantire un prezzo
agevolato.
- 29)I team partecipanti dovranno provvedere in modo autonomo
a tutti gli approvvigionamenti necessari. L'organizzazione ,
riconoscerà a fronte delle spese sostenute per le derrate alimen-
tari, un rimborso forfettario stabilito in € 10,00 a persona, con
Un rimborso totale di € 400,00 per il menù completo.

6. TEMPI STABILITI

- 30) Ore 8.00: ingresso ai laboratori;
Ore 9.00 : inizio preparazione menù
Ore 13.00: inizio servizio
Ore 14.00: fine servizio e gara

7.GIURIA

- 31)Le premiazioni di giornata, in base ai punteggi, assegneranno
Le medaglie d'oro, d'argento e di bronzo giornaliere.
Le premiazioni si svolgeranno ogni giorno alle ore 17.00.
- 32)Tutti i Punteggi saranno poi confrontati nell'ultima giornata
Per nominare le squadre vincitrici in assoluto del concorso,
1°-2°-3° Classificate, per l'assegnazione dei Trofei.
- 33)L'organizzazione, d'accordo con il Presidente di giuria, si
riserva il diritto di penalizzare od escludere un Team, in caso
d'inosservanza delle norme igieniche standard.
- 34)I giudici saranno nominati dalla Federazione Italiana Cuochi
secondo i criteri WACS.
- 35)Le valutazioni saranno redatte secondo le norme internazionali
stabilite dalla WACS, dai giudici delegati FIC.
- 36)Le decisioni della Giuria sono definitive ed inappellabili; non
sono ammessi ricorsi.

8.PREMI

1° Team Classificato

Trofeo Hospitality

Partecipazione alla selezione N.I.C.

Partecipazione gratuita al Congresso F.I.C. 2013

2° Team Classificato

Trofeo Hospitality

3° Team Classificato

Trofeo Hospitality

Ogni giorno verranno premiati i primi 3 classificati con medaglie
D'oro – d'argento – di bronzo e con diploma di partecipazione .
Fra le 4 squadre che avranno vinto nei rispettivi giorni della
manifestazione, verrà proclamata la squadra vincitrice in assoluto
del TROFEO HOSPITALITY, che entrerà di diritto **a partecipare alle
prossime selezioni per la N.I.C..**